

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
PUC-SP

Alan Dias Fernandes

Alimentação como direito social: trajetórias e práticas do comer no Sesc SP
(1947-2000)

Mestrado em Educação: Currículo

SÃO PAULO
2023

Alan Dias Fernandes

Alimentação como direito social: trajetórias e práticas do comer no Sesc SP (1947-2000)

Dissertação apresentada à banca examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência para obtenção do título de MESTRE em Educação: Currículo, sob a orientação do Prof. Dr. Antonio Chizzotti.

SÃO PAULO

2023

BANCA EXAMINADORA

Profª Drª Maria Elizabeth Biancocini Trindade Morato Pinto de Almeida
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP)

Profª Drª Márcia Maria Rodrigues Uchôa
Universidade Federal de Rondônia (UNIR)

Prof. Dr. Antonio Chizzotti (orientador)
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP)

Para meus pais, Cássia e Aníbal.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Cássia e Aníbal, que são minhas referências e seguro abrigo. Este trabalho é parte de nossa coragem mútua. Ainda vamos colher muitos outros frutos.

À Joana, que acompanhou com carinho toda trajetória e desenvolvimento desta pesquisa. Grato, por sua paciência, escuta e pelas proposições e pela revisão atenciosa.

À toda minha família, especialmente para minha avó Gabriela e meu avô Deonel.

Aos meus amigos e amigas pelo suporte e acolhida em diversos momentos. Tem um pouquinho de vocês nesse trabalho e em tudo o que eu faço.

À Bianca Briguglio, pela generosidade e pelas ricas contribuições com este trabalho.

Ao meu orientador, Professor Antonio Chizzotti, pela confiança e pelas trocas de saberes ao longo da pesquisa e durante as disciplinas.

Às professoras Beth Almeida e Márcia Uchôa, pela atenção, pela cuidadosa leitura e pelas contribuições no exame de qualificação.

Aos colegas, professores e professoras e à equipe que faz o programa de mestrado em Educação: currículo da PUC-SP. Sou grato, pelos momentos de partilha, pelas trocas de experiências e escutas afetivas.

Aos colegas da Gerência de Estudos e Desenvolvimento do Sesc SP, especialmente ao pessoal do programa Sesc Memórias, pela confiança, escuta e pelo trabalho diário de todos nós, avigoro que sem nosso esforço mútuo essa pesquisa e tantas outras não seriam possíveis.

À Marta Colabone, Ilona Hertel e Silvia Hirao, pelo incentivo, pela confiança e pelas contribuições com este trabalho.

É indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do paladar. Para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar...
(CASCUDO, 2004, p. 15)

[...] o sujeito da experiência é sobretudo um espaço onde têm lugar os acontecimentos. (LARROSA, 2014, p. 25)

RESUMO

FERNANDES, Alan Dias. **Alimentação como direito social**: trajetórias e práticas do comer no Sesc SP (1947-2000)

Esta dissertação investiga os aspectos históricos sobre a alimentação e as políticas públicas a ela relacionadas no Brasil, bem como a maneira com a qual o Sesc SP, respondeu e responde às demandas sociais relativas à alimentação. A longa atuação do Sesc SP no âmbito da alimentação reflete assimilações e práticas sociais históricas, portanto o tema pesquisado justifica-se por meio do reconhecimento, da relevância e dos impactos sociais e culturais desta instituição social. O método adotado parte de uma perspectiva histórica, com base em levantamentos bibliográficos sobre nutrição, alimentação e educação. A pesquisa documental no acervo do Sesc Memórias do Sesc SP analisou os relatórios anuais da instituição entre os anos de 1947 até 2000, entre outros documentos, que possibilitaram investigar a ação do Sesc SP no que se refere à alimentação. A pesquisa contemplou a criação do Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado” e se encerrou, como opção cronológica, com o surgimento e elaboração das chamadas “Comedorias”, o conceito atual de alimentação para a instituição. Com isso, deseja-se que essa pesquisa se expanda e contribua, por meio de suas experiências, com a própria instituição e com ambientes como o do ensino público e de espaços educacionais e culturais. De maneira multidisciplinar, este trabalho aponta a alimentação como um direito universal humano, como prática social e cultural, considerando-a de maneira integral. Além disso, ao considerar os aspectos e contextos ligados às políticas nutricionais no Brasil e à educação alimentar, a pesquisa indicou uma perspectiva crítica da educação voltada para alimentação e nutrição como possível caminho para a autonomia alimentar.

Palavras-chave: Alimentação, Currículo, Educação, Nutrição, Sesc SP

ABSTRACT

FERNANDES, Alan Dias. Alimentação como direito social: trajetórias e práticas do comer no Sesc SP (1947-2000)

This dissertation explores the historical aspects about nutrition and the public policies related to it in Brazil, as well as the way in which Sesc SP has addressed and responds to the social demands related to nutrition. The long-lasting performance of Sesc SP in the field of nutrition reflects historical assimilations and social practices, therefore the researched theme is justified through the recognition, the relevance, and the social and cultural impacts of this social institution. The method adopted starts from a historical perspective, based on bibliographic surveys on nutrition, nourishment, and education. The documental research in the *Sesc Memórias* of Sesc SP collection analyzed the annual reports of the institution between the years 1947 and 2000, among other documents, which made it possible to analyze Sesc SP's actions regarding nutrition. The research contemplated the creation of the "*Restaurante do Comerciário Alcântara Machado*" and ended, as a chronological option, with the appearance and elaboration of the so-called "*Comedorias*", the current concept of nutrition for the institution. As a result, it is hoped that this research will expand and contribute, through its experiences, to the institution itself and to environments such as public education and educational and cultural spaces. In a multidisciplinary way, this research points to nutrition as a universal human right, as a social and cultural practice, considering it in an integral way. Furthermore, by considering the aspects and contexts linked to nutritional policies in Brazil and food education, the research indicated a critical perspective of food and nutrition education as a possible path to food autonomy.

Keywords: Food, Curriculum, Education, Nutrition, Sesc SP

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”. Sesc, 1957.....	57
Figura 2 – Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”. Sesc, 1960.....	64
Figura 3 – Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”. Sesc, 1960.....	64
Figura 4 – Restaurante da Colônia de férias “Ruy Fonseca”. Sesc, 1977.....	67
Figura 5 – Restaurante e Lanchonete do Centro Cultural e Desportivo “Carlos de Souza Nazareth”. Sesc, 1972	68
Figura 6 – Arte Culinária. Sesc, 1962.....	72
Figura 7 – Curso de Arte Culinária no Centro Social “Mário França de Azevedo”. Sesc, 1962.....	72
Figura 8 – Curso de Salgados no Centro Social “Antônio Carlos de Assumpção”. Sesc, 1954	73
Figura 9 – Restaurante e Choperia do Centro de Lazer SESC – Fábrica da Pompéia. Sesc, 1982.....	79
Figura 10 – Dia Mundial da Alimentação. Cartazete. Sesc, Sem Data.....	84

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AECSP	Associação de Empregados no Comércio de São Paulo
CF	Constituição Federal
CNA	Comissão Nacional de Alimentação
CNC	Confederação Nacional do Comércio
CONCLAP	Conferência Nacional das Classes Produtoras
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CS	Centro Social
DHANA	Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FGV Social	Fundação Getulio Vargas Social
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
GEDES	Gerência de Estudo e Desenvolvimento
MEC	Ministério da Educação
ONG	Organizações Não Governamentais
ONU	Organização das Nações Unidas
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PAT	Programa de Alimentação do Trabalhador
PLANESC	Plano Nacional de Ação do Sesc
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PRONAN	Programa Nacional de Alimentação do Trabalhador
SAPS	Serviço de Alimentação da Previdência Social
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SESC	Serviço Social do Comércio
UNIMOS	Unidades Móveis de Orientação Social
VIGISAN	Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	13
INTRODUÇÃO	17
Sobre o Sesc	20
Alimentação e nutrição no Sesc SP	25
Percurso metodológico	27
Objetivo.....	29
Pesquisa bibliográfica	29
Análise documental	31
Referencial teórico.....	32
1. ALIMENTAÇÃO COMO DIREITO	38
1.1 Políticas públicas e ações da sociedade civil.....	38
1.2 Ideias alimentares e políticas nutricionais.....	42
1.2.1 A desnutrição como fato social	43
1.2.2 Políticas de combate a fome.....	46
2. O PAPEL DA ALIMENTAÇÃO NO SESC SP	51
2.1 A nutrição como uma ação prioritária	51
2.2 A importância dos restaurantes populares: a nutrição coletiva	54
2.2.1 Primeiras décadas: os restaurantes.....	57
2.3 Atividades de aperfeiçoamento e cursos populares.....	68
2.4 Década de 1970	73
2.5 Década de 1980	77
2.6 Década de 1990	80
3. AUTONOMIA ALIMENTAR	85
3.1 Alimentação, nutrição e educação	87
3.2 Nutricionismo e Educação Bancária	92
3.3 O Sesc SP e o ambiente alimentar	95
CONSIDERAÇÕES FINAIS	98
BIBLIOGRAFIA	102

APRESENTAÇÃO

Não seria exagero dizer que a minha memória gustativa é um dos fios condutores desta pesquisa, ela guia e rememora etapas. Para cada momento de minha vida, para cada passagem, tem-se um sabor, uma lembrança, um gosto. É bem possível contar nossa trajetória de vida por meio de sabores e dissabores. Lembro-me nem tanto de seu gosto, mas da embalagem de uma bolacha tipo *waffer* chamada “Lanche do Fofão”, em referência ao conhecido personagem televisivo, que minha mãe comprava para mim, esporadicamente, quando eu estava na pré-escola.

Nessa trajetória gustativa, tenho também vagas lembranças do lanche coletivo na escola da rede municipal no Lauzane Paulista, bairro da Zona Norte da cidade de São Paulo, onde nasci, fui criado e residi até a fase adulta. Já nos anos finais do ensino fundamental, o macarrão e o pão com salsicha oferecidos como merenda (alimentação escolar) na cantina da escola era festa garantida para os jovens estudantes, por outro lado, as bebidas, os caldos e as sopas, servidas extremamente quentes em recipientes plásticos não faziam muito sucesso. A canjica, por exemplo, até hoje não é um alimento que me agrada, pois, essa memória acompanha o gosto dessa comida.

Por meio da comida aprendemos e trocamos sabores e saberes. Não à toa a palavra “sabor” deriva etimologicamente do verbo *sapere*, em latim, que significa o saber propriamente dito. O tema da alimentação é presente desde cedo em minha vida, não apenas em efemérides e ocasiões comemorativas, mas sobretudo como uma prática do cotidiano. Seja por necessidade ou por predileção minha relação com os alimentos tornou-se íntima e prazerosa ao longo do tempo. Aprendi desde cedo as técnicas culinárias com meus pais, observando preparações, aprendendo a porcionar os alimentos para o congelamento, o uso do micro-ondas como ferramenta prática, o manuseio dos utensílios domésticos, até a adolescência, quando comecei a efetivamente cozinhar alimentos cotidianos.

O ato de cozinhar, assim como o preparo das refeições e as demais tarefas domésticas do dia a dia nunca tiveram gênero ou divisão determinada na minha casa, ao contrário do que eu observava no meu entorno, onde os papéis sociais eram pré-estabelecidos com base no gênero em atividades convencionadas como masculinas ou femininas.

Dessa maneira, passei a compreender a cozinha como um espaço potente para o desenvolvimento da autonomia e de formas de expressão do ser, e nesse espaço fui desenvolvendo isso e percebendo a cozinha como um lugar para cuidar de si, mas também para compartilhar, sociabilizar e ofertar.

Cozinhar é ativar memórias, transportar-se para outros lugares, materializar momentos distantes, encontros e pessoas. A comida proporciona encontros. Deste modo foi se consolidando em mim aquilo que compreendo por comida, para além de um hedonismo, que tende para o prazer como único fim.

Esta pesquisa inicia seu percurso formal e científico por meio da cooperação entre duas instituições que marcam minha trajetória acadêmica e profissional, a Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP) e o Serviço Social do Comércio de São Paulo (Sesc SP). Após concluir os estudos no ensino fundamental e médio, ambos na escola pública, ingressei após alguns anos no curso de graduação em História da PUC-SP em 2006. Foram anos de transformação e de muita luta. Por meio de uma bolsa de estudos custodiada pela Fundação São Paulo (Bolsa Fundação, como se dizia na época) pude permanecer na universidade e concluir o curso.

Entre diversas memórias e amigos que carrego comigo até hoje, guardo com carinho os momentos extraclasse que envolvem o entorno e o ambiente alimentar da PUC-SP. Quando ingressei no mestrado na mesma instituição, no meu primeiro dia de retorno às aulas presenciais, a primeira coisa que fui ver foi se ainda havia aquelas barraquinhas de comida da minha época de graduação, como uma forma de reativar aquela memória afetiva daquela época.

Depois de percorrer diversos caminhos e ter passado por algumas experiências profissionais, após um longo processo de seleção me tornei funcionário do Sesc SP em 2014, atuando no programa Sesc Memórias, como Pesquisador, onde permaneço e desenvolvo diversas atividades em torno da memória institucional, como o tratamento arquivístico da documentação histórica, o atendimento de pesquisas sobre a história do Sesc SP, o desenvolvimento de projetos de História Oral, os planos de guarda permanente e as classificações arquivísticas, as políticas de acervo e institucionais, entre outras atividades competentes e comuns a um centro de memórias de uma instituição de grande porte e transversal.

Em 2020, após participar do processo seletivo, fui contemplado com uma bolsa de estudos custodiada pelo Sesc SP para cursar o programa de mestrado em

Educação: currículo da PUC-SP. O Sesc SP também disponibilizou horas-aula, destinadas a cursar as disciplinas do curso de mestrado e possibilitou o desenvolvimento da pesquisa e os momentos para a redação do texto desta dissertação. O que me trouxe enorme motivação e realização pessoal e profissional.

O modo como o Sesc SP trata a questão da alimentação me chamou atenção, pois sempre fui um frequentador de suas Unidades e o equilíbrio entre sabor e preços baixos é um atrativo da instituição, além de proporcionar um local agradável e democrático para se realizar refeições ou lanches rápidos. Ao lidar com a documentação arquivística pude ter uma maior compreensão da ação institucional referente ao tema da alimentação no tempo histórico.

Quando falamos de alimentação não falamos apenas da sua presença e de sua oferta, mas também de sua ausência. Esse é um exercício fundamental e que nem sempre está na ordem do dia. Os discursos sobre alimentação contemplam mais sua presença do que sua ausência, ou seja, entendo que pesquisar sobre a comida e os alimentos é também narrar sua falta: a fome, e conseqüentemente suas motivações, pois a fome não é algo natural ou que deva ser naturalizado.

Trabalhando no acervo histórico do Sesc SP, aos poucos, pude compreender e notar que existe uma resposta e responsabilidade institucional frente aos problemas de subnutrição do país, a priori essa preocupação era em relação aos comerciários, posteriormente abarca também seus familiares, assim como a sociedade em geral, em diversos momentos ao longo de seus mais de 75 anos de existência. Notei que o Sesc SP desempenha uma possível linha de ação auxiliar junto às ações do Estado no que diz respeito à alimentação.

Deste modo, pude aliar no desenvolvimento desta pesquisa uma motivação pessoal, o interesse pelo universo da comida e tudo aquilo que ela proporciona, com um compromisso social premente, a alimentação. O que se demonstrou assertivo, pois além da satisfação de pesquisar sobre o tema da alimentação, o compromisso social careceu ser reforçado pelo momento histórico que essa dissertação atravessou (e atravessa), e que se reflete diretamente nas seções deste trabalho. Reafirmando, assim, que comida é essencialmente um direito social universal e que seu papel social é importante para nós.

Reitero meus agradecimentos às duas instituições pela oportunidade. Foi um enorme desafio retornar ao universo acadêmico após mais de dez anos de minha graduação. Fico grato em contribuir cientificamente por meio deste trabalho com

questões latentes e fundamentais de nossa sociedade, pois a pesquisa acadêmica é um registro histórico de seu tempo, como diz meu orientador, o Professor Antonio Chizzotti. Portanto, esta pesquisa atravessa o que me constitui como pessoa, profissional e pesquisador e o período em que ela foi desenvolvida traz consigo particularidades impossíveis de serem negligenciadas sobretudo por sua temática: a comida.

INTRODUÇÃO

Desde o ano de 2020, a sociedade global é acometida pela pandemia do novo coronavírus (covid-19). Além de sua trágica letalidade – a qual é de amplo entendimento que poderia ter sido evitada por meio de medidas sanitárias e políticas públicas eficazes, algumas inclusive já existentes e consolidadas no país como nossa estrutura e cultura vacinal –, ainda não é possível mensurar a médio e longo prazo seus efeitos sanitários, psicológicos, sociais, educacionais, econômicos, entre outros.

A pandemia rememorou as diferenças sociais e econômicas e suas consequências na sociedade, afetando mais duramente os empobrecidos e as minorias étnicas. O acesso a uma alimentação saudável ficou mais restrito e vai se tornando cada vez mais inacessível para a maior parcela da população brasileira, em um processo que já vinha se tornando cada mais precarizando, mas que foi intensificado no decorrer do período mais grave da pandemia de covid-19.

Paralelamente ao agravamento da fome e da situação de insegurança alimentar, tem-se o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados pois o acesso a uma alimentação saudável

está ficando muito mais cara para a população a cada dia, empurrando o consumidor mais pobre para o consumo de alimentos de pior qualidade nutricional, uma vez que os preços deste tipo de alimento estão mais acessíveis quando comparados às opções mais saudáveis. (CAMPOS, JAIME; CAMPELLO, 2022).

Os ultraprocessados podem ser compreendidos como o conjunto de comidas e bebidas variantes de formulações de substâncias alcançadas por meio de fracionamento de alimentos in natura. Incluem açúcares, óleos, gorduras e diversas substâncias de uso industrial. Além de corantes artificiais, aromatizantes e emulsificantes adicionados ao produto para disfarçar seu aspecto insípido e assim criar produtos lucrativos em larga escala como refrigerantes, salgadinhos, néctares, misturas em pó, entre outros – o que contribui para o alargamento gradual da obesidade entre outras doenças crônicas não transmissíveis relacionados ao consumo excessivo desses alimentos.

Esse quadro apresenta um descompasso frente as recomendações do Guia Alimentar Para a População Brasileira (2014), importante instrumento para a promoção da alimentação saudável; este documento é reconhecido internacionalmente e baseado em evidências e pesquisas científicas. O Guia constitui

um material de extrema importância para tomadas de decisões referente a planos alimentares.

No período pandêmico as médias globais da fome vêm aumentando progressivamente. No caso brasileiro soma-se a esse quadro os recorrentes desmontes das políticas públicas sociais, a extinção de órgãos importantes como o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea)¹ e o enfraquecimento dos programas de transferência de renda e de políticas públicas sociais.

O programa Bolsa Família (que no ano de 2022 chamou-se Auxílio Brasil), criado no governo de Luís Inácio Lula da Silva, por meio da Medida Provisória 132, de 20 de outubro de 2003, foi uma das políticas sociais mais exitosas em vigor no país, mas durante o governo de Jair Bolsonaro

[...] sofreu diminuição no número de pessoas atendidas. O percentual de domicílios contemplados caiu de 15,9% em 2012 para 13,7% em 2018, segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (Pnad). A verba prevista para 2020 é de R\$ 29,5 bilhões, abaixo dos R\$ 32 bilhões direcionados ao programa em 2019. O governo informa que o programa sofrerá mudanças, sem explicitar quais. (MELITO, 2020)

Os níveis de insegurança alimentar podem ser classificados em três níveis: leve, que se dá na imprevisibilidade quanto ao acesso a alimentos e/ou quando a qualidade da alimentação já está comprometida, uma má qualidade dos alimentos; moderada, quando a quantidade de alimentos é insuficiente para o consumo; e grave, quando existe a privação no consumo de alimentos e fome severa. No decorrer deste trabalho utilizou-se mais frequentemente a palavra fome, por entender que, deste modo, comunica-se mais diretamente o caráter emergencial da situação.

No momento da produção desta pesquisa os índices de fome no Brasil ultrapassam em mais de três vezes a média global. O recente relatório publicado pela Fundação Getúlio Vargas Social (FGV Social), “Insegurança Alimentar no Brasil: Pandemia, Tendências e Comparações Internacionais” afirma que houve para os mais pobres um aumento da insegurança alimentar no país, sendo que

[...] entre os 20% mais pobres no Brasil durante a pandemia foi de 22 pontos percentuais, saindo de 53% em 2019 chegando a 75% em 2021. Já os 20% mais ricos, experimentaram queda de insegurança alimentar de três pontos percentuais (indo de 10% para 7%). Na comparação com média global de 122 países em 2021, nossos 20% mais pobres tem 27 pontos percentuais a mais de insegurança alimentar enquanto nossos 20% mais ricos apresentam 14 pontos percentuais a menos. Altos níveis e aumentos de desigualdade de

¹ Extinção do Consea. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/participacao/destaques/161-noticias-destaques-grande/1796-extincao-do-Consea>. Acesso em: 10 jan. 2023.

insegurança alimentar brasileira por renda são também encontrados por níveis de escolaridade. (NERI, 2022, p. 3)

O estudo aponta também para uma assimetria de gênero, indicando que as mulheres são as que mais sofreram com a insegurança alimentar, com um aumento de 14% de mulheres nessa situação entre 2019 e 2021. Já entre os homens, houve queda de 1% no mesmo período. Em relação à média global, a desigualdade de gênero no país é seis vezes maior, e é importante salientar que a pesquisa da FGV Social não considerou o critério cor/raça.

Cabe destacar que em situações de insegurança alimentar são as mulheres que comumente retiram de sua porção de comida para compartilhar com os filhos, soma-se ainda a construção cultural que envolve a necessidade de o “homem da casa” ingerir mais proteína, em detrimento dos demais membros da família, segundo a lógica proveniente da construção dos papéis sociais do século XX de que o homem necessita de mais proteínas para o desenvolvimento de suas atividades provedoras.

O II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 (II Vigisan), analisou dados coletados em entrevistas feitas em mais de doze mil domicílios em 26 estados e no Distrito Federal, entre novembro de 2021 e abril de 2022. O inquérito aponta para um indicativo extremamente alarmante: cerca de 125,2 milhões de pessoas vivem com algum grau de insegurança alimentar, trata-se de mais da metade da população nacional.

No final de 2020, 19,1 milhões de brasileiros e brasileiras passavam fome, no início de 2022, já eram 33,1 milhões na condição de insegurança alimentar grave. Os dados apontam para um aumento de 70% da fome entre a população negra. Sendo que 65% dos lares liderados por pessoas autodeclaradas pretas e pardas convivem com restrições alimentares. Ao passo que a insegurança alimentar nos lares liderados por pessoas autodeclaradas brancas chega a 46,8%. Nos lares liderados por mulheres a fome passou de 11,2% para 19,3%; pelos homens foi de 7,0% para 11,9%, em concordância com o apontado pelo estudo da FGV Social. Conforme o II Vigisan, isso ocorre, entre outros diversos fatores pela desigualdade salarial entre os gêneros.

Os recortes de gênero, classe e cor/raça, indicam os graus de vulnerabilidade e desigualdades frente aos impactos da pandemia. Ainda que de maneira incipiente, destaca-se que as questões econômicas e sociais também foram cruciais no combate e na prevenção da doença. Trata-se, portanto, de dinâmicas históricas e estruturantes da formação de sociedades muito desiguais, como a brasileira. Portanto, o

compromisso ético com o tema escolhido não poderia ter outro tom que não o da defesa da alimentação e o compromisso social deste trabalho, apontando a face estrutural dessa problemática e as possibilidades emergenciais para se amenizar os quadros de insegurança alimentar no país, a exemplo das ações relativas à alimentação realizadas pelo Sesc SP.

Assim, esta pesquisa demonstra, por meio das experiências que envolvem a história da alimentação e da trajetória do Sesc SP, a comida como uma prática social atrelada às ações cotidianas e históricas da sociedade. Buscou-se na construção desta dissertação um equilíbrio entre o Brasil da fartura, contido nas obras de Gilberto Freyre e de Câmara Cascudo, e o Brasil que tem fome trazido por Josué de Castro e pelos recentes estudos de Adriana Salay Leme.

Os aspectos que cercam o comer e os processos alimentares não são estáticos, assim como as dinâmicas do próprio Sesc SP, que possui trajetória particulares. Na tentativa de responder à questão de partida “o que é comer para o Sesc SP?” esta pesquisa se deparou com o fato de que o comer para a instituição caminha de forma contígua a necessidade de uma alimentação de qualidade e acessível para a população, ou seja, as ações do Sesc SP no decorrer do tempo visam responder à ausência de uma alimentação de qualidade por um preço acessível. Assim, a instituição contribui com a oferta de alimentação acessível e de qualidade nutricional, junto a um ambiente agradável e com intencionalidades educativas. Foi assim que este trabalho encontrou um novo foco e passou, então, a buscar evidências de como o Sesc SP reflete e responde às demandas sociais relacionadas à alimentação coletiva acessível e de qualidade.

Sobre o Sesc

Desde o início de suas atividades o Sesc se voltou para o bem-estar e a qualidade de vida de seu público prioritário: comerciários e comerciarias, categoria entendida como os trabalhadores e trabalhadoras do ramo de comércio de bens, turismo e serviços e seus dependentes. Os compromissos e as bases conceituais da instituição estão firmados em um de seus documentos fundantes conhecido como Carta da Paz Social, de 1946, que destaca como principal objetivo de o Sesc contribuir para a resolução dos problemas sociais vigentes na sociedade. Além de ter como proposição uma convivência harmoniosa entre as classes.

A Carta é resultado de um longo processo histórico e de questões políticas fundamentais, entre elas a reivindicação sobre a produção de alimentos, propondo uma “redução ao mínimo possível dos impostos sobre os artigos alimentícios, para aumento de produção desses artigos e melhoria da alimentação do povo” (Sesc, 1971, p. 7). O documento é parte integrante de um cenário específico e que tem suas raízes no I Congresso Brasileiro de Economia – realizado em dezembro de 1943, na cidade do Rio de Janeiro, e que reuniu diversas classes empresariais e produtoras para pensar sobre os problemas econômicos e sociais do país. No cenário externo, ocorria naquele momento a Segunda Guerra Mundial.

Em dezembro do ano seguinte, em 1944, retoma-se o debate das questões econômicas e sociais brasileiras no I Congresso Brasileiro da Indústria. A partir das recomendações propostas no Congresso, surgem os pilares para a vindoura constituição do Sesc. No ano de 1945, com o encerramento da Segunda Guerra Mundial e a abertura democrática no país com o fim da “Era Vargas” (1930-1945)², sobretudo o período conhecido como “Estado Novo” (1937-1945), recorrentemente utilizados como marcos da historiografia tradicional, é realizada a I Conferência Nacional das Classes Produtoras (Conclap), também chamada de “Conferência de Teresópolis”.

É nesse contexto histórico e nessa conjuntura política que nasce a “Carta de Teresópolis”, com indicações e recomendações ao Estado, mas sobretudo estabelecendo um diálogo com a iniciativa privada, visando ao desenvolvimento econômico e à justiça social pelo ponto de vista daquelas classes proponentes.

Em setembro deste mesmo ano foi fundada a Confederação Nacional do Comércio (CNC), sob o Decreto-Lei N° 20.068, de 30 de novembro de 1945. Após seu reconhecimento pelo governo federal, competiu a CNC, sob Decreto-Lei N° 9.853, de setembro de 1946, a criação, a organização e a administração do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), assim como, do Serviço Social do Comércio (Sesc), amparados por um fundo social proveniente destes setores empresariais para sua manutenção (Sesc, 2021; Sesc, 1997; MAGALHÃES, 1988; DINES, 2007; FIGUEREDO, 1991).

Nos anos 1940 tem-se, portanto, um contexto de política assistencial social provindo do Estado Novo. A partir do término da Segunda Guerra e da reabertura

² Vf. O Brasil Republicano: o tempo da experiência democrática, de Jorge Ferreira e Lucilia de Almeida Neves Delgado (orgs.). v. 3. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

democrática a chamada “questão social” passa adquirir novos significados e torna-se foco do Estado, da Igreja e de setores empresariais. Teorias e propostas frente a mobilização autônoma dos trabalhadores, que inclui seus aspectos morais, sua produtividade e o seu tempo livre, passam a emergir naquele contexto.

Desde o início do Estado Novo, a política social praticada no país tinha como principal característica uma melhor condição de vida para os trabalhadores – em uma perspectiva de concentração de poder e da conciliação de classes, como alternativa aos olhos dos governos e do empresariado emergente, para a resolução dos problemas sociais. Para Dines (2007, p. 84),

[...] a Carta traz à tona a ação da iniciativa privada perante a nova conjuntura, mostrando que são uma constante os apelos para a ‘convivência harmoniosa’ entre as classes. Esta forma de atuação mostra uma visão do empresário semelhante à do Estado Novo, só que desta vez sua ação é conduzida de modo autônomo.

Ainda sobre a Carta da Paz Social, segundo Alexandre Saes e Beatriz Saes (2021, p. 6)

Quase como um desdobramento direto da Carta da Paz Social, o Serviço Social do Comércio representou um ato determinante – efetivo e pioneiro – dos empresários do setor para a efetivação daquilo que suas Cartas definiam como política humanista, elevação do padrão de vida, harmonia entre as classes e justiça social.

No que diz respeito a sua atuação programática, o recorte de tempo selecionado para este trabalho privilegiou e amalgamou três passagens da instituição com base na documentação existente no Sesc Memórias, com a finalidade de ilustrar a ação do Sesc SP no tempo histórico. Assim, em um esforço de síntese e para apresentar brevemente as ações macro e pertinentes ao Sesc SP, apresenta-se as ações da instituição organizadas em três grandes etapas: até 1960; de 1960 até 1980; e início de 1990 até início dos anos 2000. Devido ao tempo disponível para esta pesquisa, não foi possível aprofundar em cada década em sua totalidade programática, portanto, certamente a ação geral da instituição não se limita aos temas apresentados e ressalta-se que aqui é feito um recorte interpretativo relacionado à temática da alimentação no Sesc SP.

Em seus primeiros anos o Sesc SP volta-se para as atividades de caráter médico, hospitalar e jurídico (questões sindicais). O conjunto denominado “problemas sociais” direcionava as ações em torno de aspectos como ambiente doméstico, saúde, alimentação e higiene; assim, as ações (e conceitos curriculares) da instituição neste momento concernem à assistência social. Os chamados Centros Sociais (CS),

caracterizam essa etapa. Os CS eram vistos como uma espécie de extensão do lar do comerciário, conforme documentação analisada.

A partir de 1950, o Sesc amplia sua atuação programática e seus espaços físicos passam a desenvolver atividades culturais por meio de clubes juvenis, grupos de teatro amador, dança e artes em geral com um propósito educativo, além de Copas e Olimpíadas esportivas ofertadas aos comerciários(as). Ainda nessa década, a assistência médica e hospitalar gradualmente deixa de ser ofertada pela instituição.

Em um segundo momento, que compreende aproximadamente as décadas de 1960 e 1980, são desenvolvidas no Sesc SP ações em torno de grandes eixos, como educação, cidadania e lazer. Desenvolve-se, portanto, projetos de lazer, recreação e ação comunitária. Além da promoção de grandes feiras de cultura popular, educação sanitária, valorização social e aspectos ligados a saúde em geral. De maneira pioneira, nos anos 1960 inicia-se o Trabalho Social com Idosos, por meio de ações que privilegiam os aspectos da cidadania, da educação e das regionalidades culturais dessa faixa etária.

A instituição também é preocupada com o tempo livre do trabalhador do comércio, assim como de sua família, e nos anos 1970 inclui entre suas ações o lazer, especificamente sob influência das ideias e dos conceitos do sociólogo francês Joffre Dumazedier, referência no tema naquele momento.

Ainda nessa década o Turismo Social passa a se estabelecer como uma das marcas da atuação do Sesc. Nesse período começam a surgir os chamados Centros Culturais e Desportivos (CDD), que dão continuidade as atividades anteriores e passam a introduzir uma maior afirmação esportiva e de lazer nos espaços físicos das unidades. Contemplando em sua arquitetura ambientes reservados para a prática e o desenvolvimento esportivo por meio de quadras, ginásios poliesportivos e piscinas. Dentro desta perspectiva, surgem no fim da década as chamadas unidades específicas, como o Tênis Sesc (1978-1998) e o Ginástica Sesc (1979-1993), unidades que oferecem apenas um tipo de modalidade, como a prática do tênis e dos aspectos ligados em torno do corpo/ ginástica, respectivamente.

Destaca-se ainda a atuação das Unidades Móveis de Orientação Social (Unimos), programa do Sesc SP que por meio de unidades móveis que funcionavam em carros de modelo Veraneio, repletos de itens para que os orientadores sociais desenvolvessem um conjunto de ações de acordo com os princípios institucionais. As Unimos vigoraram entre 1966 e 1976, com o intuito de realizar atividades em

municípios onde não havia a presença de unidade da instituição, ou seja, funcionava como alternativa e esforço de ampliar sua ação programática e educativa

[...] as Unidades Móveis incentivam o espírito comunitário, despertam o interesse pela cultura, recreação e esporte e criam núcleos associativos para a continuidade da ação educativa. (Sesc, s.d.).

A partir dos anos 1980, a saúde e as expressões ligadas a cultura popular tornam-se um marco da programação. Diversas manifestações tradicionais se firmam como linguagem pela instituição por meio de grandes feiras, exposições e apresentações musicais, por vezes ocupando espaços públicos como a Praça da Sé, no centro de São Paulo, e centros de convenções. Os anos 1990 reforça a vocação da instituição rumo a democratização do acesso à cultura: uma repartição social da cultura.

Deste então, o caráter educacional, marco norteador das ações institucionais, e a ação cultural, passam a se firmar, incluindo-se às demais demandas, necessidades e temas contemporâneos de maneira contínua, como uma ação permanente que perpassa toda a programação do Sesc SP. Uma ação participativa e cidadã coletiva, uma noção de pertencimento. Deste modo,

[...] a ação educativa pode ser entendida como um processo permanente de conscientização para a cidadania que tem como objetivo a produção de autonomia das pessoas. Esse processo está presente nas ações realizadas pelo Sesc para seu público, e precisa também estar presente entre seus funcionários, para que o trabalho seja cada vez mais partilhado e construído coletivamente, gerando desenvolvimento da autonomia e responsabilidade pela instituição (Sesc, 2013, p. 15).

Conforme Danilo Santos de Miranda, Diretor regional do Sesc SP (2007, p. 10),

[...] todo o cuidado dos nossos programas de ações tem a cidadania como premissa: tratamos nossos usuários como sujeitos que convivem e que experimentam a diversidade num ambiente de caráter público e democrático, guardando nele suas próprias experiências.

Hoje o Sesc SP possui 44 unidades operacionais e especializadas, espalhadas pela capital, grande São Paulo, litoral e interior do estado. Atuando em diversos seguimentos no campo do lazer socioeducativo e na cultura, por meio do método de

[...] educação não formal e permanente com o intuito de valorizar seus diversos públicos ao estimular a autonomia pessoal, a interação e o contato com expressões e modos diversos de pensar, agir e sentir. (Portal Sesc SP).

Alimentação e nutrição no Sesc SP

No Brasil, a progressão da massa populacional urbana resultante da incipiente urbanização e industrialização das capitais, abre caminho para o início da consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial e, com isso, dão-se alterações importantes na vida social das classes trabalhadoras. Para atender a essa nova demanda, o consumo alimentar passa a ser pensado em larga escala, alterando o cotidiano das fábricas, das moradias e das escolas – ambientes sociais do consumo alimentar.

Problemas nutricionais, indústria alimentar, saúde pública e políticas governamentais vão ganhar espaço nas primeiras décadas do século XX. Conforme Jaime Rodrigues (2011), a partir da década de 1920, com o surgimento desses espaços sociais da alimentação aliado ao pensamento em torno da saúde pública, se introduz novas formas de poder no cotidiano urbanizado sob os escolares e os operários, por exemplo.

Outra preocupação decorrente da expansão das cidades inicia-se naquele momento: o deslocamento do trabalhador do comércio. A distância entre o local de trabalho e sua residência passa a ser cada vez mais distante e moroso, como agravante soma-se a precária e insipiente rede de transporte público da cidade de São Paulo daquele período. Essa distância aumenta cada vez mais com o passar do tempo, assim como a expansão excludente e não ordenada das cidades fazendo com o que trabalhadores e trabalhadoras deixem de realizar suas refeições no lar, como acontecia em outros tempos. Deste modo, e com o importante surgimento dos Restaurantes Populares como políticas públicas sociais, outros modos de se alimentar emergem na cidade contemplando uma grande camada de trabalhadores, estudantes e sociedade (PADRÃO; AGUIAR, 2018).

Conforme a documentação consultada, desde sua fundação, em 1946, o Sesc SP está atento e junta-se aos esforços conjunturais para proporcionar o acesso à uma alimentação saudável e com preços acessíveis, como resposta ao problema nutricional enfrentado pela sociedade brasileira no decorrer do tempo.

A longa atuação do Sesc SP no que diz respeito à alimentação e à oferta de refeições a preços populares se inicia com o Restaurante do Comerciante “Alcântara Machado”, inaugurado no ano de 1947, e inclui no decorrer de sua história diversas ações e proposições que fomentaram a criação do notório programa Mesa São Paulo:

Ação contra a Fome e o Desperdício pela Qualidade de Vida, na década de 90. Esse programa passa a atuar em todo território nacional a partir dos anos 2000, sob o nome de Mesa Brasil Sesc³.

Hoje os espaços destinados à alimentação no Sesc SP, denominados de “Comedorias”, conceito estabelecido a partir dos anos 2000, são planejados para propor a comensalidade entre os frequentadores e tem por princípio nutricional ser saudável, brasileiro e contemporâneo, alinhado ao equilíbrio socioambiental, além de apresentar o caráter educativo permanente, o que caracteriza as ações do Sesc SP como um todo. Destaca-se ainda as ações multidisciplinares da instituição nesse aspecto, bem como a alimentação assumida como um direito humano.

As unidades do Sesc SP contam ainda com cafeterias e cafés dos teatros, além de lanchonetes em diferentes espaços tais como em seus ginásios e espaços aquáticos. Ao todo são 13 restaurantes e 90 cafeterias, cafés do teatro e lanchonetes. Conforme, Miranda (2007, p. 12),

[...] democratizando o acesso aos bens de qualidade, sejam eles materiais ou simbólicos, e formando o público para um consumo consciente, geramos melhoria no bem-estar da população, fortalecendo nossa vocação de promotores sociais.

De acordo com Rodrigues (2011), o campo da alimentação não se restringe ao domínio exclusivo de nutricionistas e médicos. Ele pode (e é) incorporado também por diversas abordagens epistemológicas, umas até já consagradas, como os hábitos alimentares e culturais, as memórias e os aspectos simbólicos da alimentação. Pode-se incluir ainda as mais recentes formas de pensar a alimentação por meio dos diversos ativismos políticos-alimentares e as demais formas de expressões políticas, como o Banquetaço, um movimento social que busca expandir os horizontes da comida e de suas sociabilidades⁴, e da Cozinha da Ocupação 9 de julho, que desde 2017 desenvolve um projeto de cozinha coletiva, promovendo almoços abertos, convidando *chefs* renomados para o preparo de refeições e dando direta e indiretamente visibilidade a causas sociais que envolvem a sociedade.

Sobre o papel da Nutrição para o século XXI, Vasconcelos (2002, p. 137) coloca que

[...] a incorporação de novos valores e princípios oriundos de outros campos disciplinares, sem dúvida, propiciará a síntese de uma nova Nutrição no

³ Sobre esse assunto, consulte o *site* do programa Mesa Brasil. Disponível em: <https://mesabrasil.sescsp.org.br/>. acesso em 10 jan. 2023.

⁴ Disponível em: <https://diplomatie.org.br/banquetaco-ativismo-alimentar/>. Acesso em: 10 jan. 2023.

século XXI, o que poderá contribuir para a superação do paradoxo nutricional brasileiro (desnutrição versus obesidade).

Este recorte de pesquisa que transita entre diferentes áreas do conhecimento, corrobora tal afirmação. Defende-se nesta pesquisa, e com base na bibliografia consultada, que não é possível refletir sobre a alimentação sem referir-se continuamente aos aspectos da educação, história social, econômica e cultural, pois compreende-se que a vida e a sociabilidade se organizam de maneira contígua a alimentação: não estão apartados. Para Henrique Carneiro (2003), deve-se ficar atento aos determinismos alimentares que querem explicar a história exclusivamente a partir dos alimentos.

A área da alimentação envolve diversos campos como, histórico, político, sensorial e cultural, que refletem as ações e os modos de ser e estar em sociedade. O comer e as suas mais distintas expressões dentro do Sesc SP, desde seu primeiro Restaurante até as mais recentes ações da programação, são resultados históricos deste longo processo, e expressão de uma grande experiência acumulada e de suma importância para a sociedade. Assim, a história da alimentação na instituição se apresenta como uma verdadeira síntese multidisciplinar, envolvendo direta e indiretamente diversos sujeitos da sociedade.

A atuação programática do Sesc SP, além de refletir, dialoga com seu tempo. Compreende-se nesta pesquisa o Sesc SP como uma instituição social, e assim, conforme aponta Marilena Chauí (2020, p. 320) é

[...] uma prática social fundada no reconhecimento público de sua legitimidade e de suas atribuições, num princípio de diferenciação, que lhe confere autonomia perante outras instituições sociais, e estruturada por ordenamentos, regras, normas e valores de reconhecimento e legitimidade internos a ela. Sua ação se realiza numa temporalidade aberta porque sua prática a transforma segundo as circunstâncias e suas relações com outras instituições. É histórica.

Assim, entende-se o Sesc SP como uma instituição propositiva nas questões sociais referentes ao universo do trabalhador do comércio, serviços e seus dependentes – impactando social e culturalmente o meio onde se insere.

Percurso metodológico

Esta pesquisa é predominantemente qualitativa, valendo-se da pesquisa bibliográfica e documental, o que torna o trabalho de pesquisa exequível dentro do

prazo estabelecido para seu desenvolvimento. Considera-se, ainda, a presente conjuntura epidêmica já referenciada na introdução desta dissertação e as restrições que foram impostas nesse período.

Foram selecionados trabalhos acadêmicos com possíveis contribuições para o entendimento e desenvolvimento desta pesquisa no que envolve o Sesc SP e os aspectos em torno da história da alimentação.

Para Antônio Chizzotti (2005, p. 104)

A pesquisa qualitativa objetiva, em geral, provocar os esclarecimentos de uma situação para uma tomada de consciência pelos próprios pesquisados dos seus problemas e das condições que os geram, a fim de elaborar os meios e estratégias de resolvê-los.

Para o processo de pesquisa qualitativa não existe, necessariamente, um padrão pragmático de desenvolvimento. O que possibilita diversas formas de planejar, desenvolver e executar a pesquisa anunciada. Não se trata neste caso de um sujeito específico, mas de sujeitos envolvidos dentro de um contexto educativo e social – a dinâmica da própria sociedade que se compreende por sua complexidade, cultura, sentidos e significados.

Dentro da abordagem qualitativa, este trabalho se apoia em um estudo de caso, considerando que o objetivo é investigar um fenômeno em uma situação específica: a forma como o Sesc SP respondeu e responde às demandas sociais relativas à alimentação. De acordo com Chizzotti (2014), ampliando o conhecimento desse processo, entre outras questões pertinentes, e em muitas ocasiões instruindo ações posteriores.

A ação do Sesc SP frente a alimentação revela diversas potencialidades no que tange seus alcances sociais, nutricionais, culturais e educacionais. Conforme, Chizzotti (2014, p. 138) “É um estudo que não visa generalizações, mas um caso pode revelar realidades universais, porque, guardadas as peculiaridades, nenhum caso é isolado, independentemente das relações sociais onde ocorre”.

E por não se tratar de um caso isolado, ainda que dentro de uma especificidade, a alimentação e o Sesc SP, por estarem intrinsecamente ligados a organização social da vida, levam a pesquisa a propor diálogos e contribuições entre diferentes áreas do conhecimento, diversificando as fontes de informação. Conforme Maria Cristina Faber Boog (2013, p. 128),

[...] toda ação educativa deve ser precedida de um diagnóstico educativo. É desejável que o conhecimento seja o mais amplo possível e, a priori, nenhuma informação é desnecessária. Quanto mais diversificadas forem as

informações, tanto melhor, pois, articulando-as, chega-se a um quadro mais completo dos problemas alimentares.

Portanto, este trabalho se propõe a falar de comida em um aspecto amplo, não limitado ao aspecto quantitativo, como o número de refeições servidas, mas sim reunindo diversas informações qualitativas a fim de melhor compreender a alimentação em seu tempo e espaço.

Objetivo

Com o intuito de responder à pergunta que motivou esta pesquisa: “o que é comer para o Sesc SP?”, este trabalho se deparou com o fato de que o comer para a instituição caminha lado a lado com a necessidade de uma alimentação de qualidade e acessível para a população. E, deste modo, as ações da instituição visam responder à ausência de uma alimentação de qualidade por um baixo preço ao consumidor final.

Assim, este trabalho encontrou um novo foco, passando então a buscar respostas para o problema da ausência de uma alimentação saudável e acessível. Para isso, pesquisou-se evidências históricas e contemporâneas de como o Sesc SP reflete as demandas sociais relacionadas a alimentação coletiva.

De maneira geral, esta dissertação propõe-se a investigar os aspectos históricos sobre a alimentação e, para isso, parte das políticas públicas a ela relacionadas no Brasil, bem como analisa a maneira com a qual o Sesc SP respondeu e responde às demandas sociais relativas à alimentação no país. Revelando, assim, suas proposições para a própria instituição, o conjunto de seus funcionários, os frequentadores de suas unidades e a sociedade em geral.

Pesquisa bibliográfica

A busca em fontes documentais e bibliográficas é o grande suporte para que a extração de elementos descritivos e aportes para esta pesquisa e para a construção interpretativa desta dissertação. Além de ser um método viável para o presente momento, devido as diversas limitações impostas pelo contexto da pandemia de covid-19.

O percurso preliminar desta pesquisa teve como objetivo o levantamento da bibliografia, de conceitos e de pensamentos ao longo da história entre pensadores

tanto dentro como fora do ambiente acadêmico, como os *podcasts* “Panela de Impressão”, da socióloga Elaine Azevedo e “Prato Cheio”, *podcast* sobre alimentação do portal jornalístico O Joio e o Trigo, que trabalham com o aspecto histórico e sociológico da comida. Assim como trabalhos científicos relacionados ao campo da alimentação. Nesta etapa inicial foi realizada uma ampla pesquisa de caráter geral e multidisciplinar, primeiramente em artigos científicos que consideram a história e os diversos aspectos ligados a alimentação, e sobre o Sesc, seu histórico e sua atuação programática, que posteriormente me levaram aos acervos bibliográficos de livros, dissertações e teses.

Assim, reuni na literatura acadêmica trabalhos que dialogam com o assunto proposto e que oferecem subsídios epistemológicos, e pude evitar temas já tratados de forma recorrente. Inicialmente, parti de termos combinados e busquei por assunto na base de dados do Portal de Periódicos da Capes, tais como: “Alimentação”, “Educação”, “Saúde” e “Sesc”. Sem cobertura cronológica determinada, uma vez que o interesse era ter contato com a produção acadêmica. Após a seleção de alguns trabalhos, na etapa seguinte busquei me familiarizar com a leitura de autores e autoras de referência e comumente utilizados nos artigos científicos encontrados sobre o universo da alimentação, educação e nutrição.

Por ser um campo relacional e não específico a pesquisa teve retorno por diversas áreas do conhecimento. A partir das mesmas palavras-chave sistematizei buscas combinadas no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes. Também foram feitos levantamentos e consultas na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações, nos portais das bibliotecas da PUC-SP e Universidade de São Paulo (USP).

Para alinhar tais resultados ao objetivo desta pesquisa me organizei para filtrá-los e selecioná-los, na medida do possível, agrupando em grandes temas e seus desdobramentos, tais como: Alimentação em seus aspectos históricos: em um diálogo com as Ciências Humanas e Sociais; a Nutrição como área do conhecimento, revelando ideias e pensamentos da Saúde e sua influência de poder sob as ações governamentais (políticas públicas) e em uma perspectiva educativa.

Foram ainda consideradas e absorvidas as diversas e valiosas contribuições das disciplinas do programa de Mestrado em Educação: Currículo, onde reside esta pesquisa. Portanto, o levantamento se constituiu por pesquisa bibliográfica, materiais

produzidos pela própria instituição e documentação histórica custodiada pelo programa Sesc Memórias.

Após as etapas de mapeamento e exploração das temáticas apontadas, pude delimitar o estudo com base no material bibliográfico selecionado. O resultado dessa pesquisa e desse mapeamento pode ser observado no decorrer do trabalho, mas além das obras citadas e usadas efetivamente para a elaboração desta dissertação, cito a seguir algumas que foram substanciais e influenciaram a construção do pensamento deste trabalho: Freire (2020; 2021), Saviani (2019), Arroyo (2020;2020), Apple (1982), Boog (2013), Carneiro (2003;2005), Flandrin; Montanari (2018), Montanari (2013), Cascudo (2004), Castro (1948;1951), Leme (2019), Frederici (2021), Lima (2000), Azevedo (2007), Bezerra (2012), Barros; Tartaglia (2003), Vasconcelos (1999; 2005), Valente (1986), Briguglio (2022).

Análise documental

Para o desenvolvimento desta pesquisa e para uma melhor compreensão do Sesc SP ao longo do tempo histórico foi empregada pesquisa documental a partir de fontes primárias. De acordo com Antonio Carlos Gil (2002, p. 45) “[...] a pesquisa documental vale-se de materiais que não recebem ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa”.

Os documentos primários utilizados nesta pesquisa partem do acervo do Sesc Memórias, programa do Sesc SP que realiza sistematização, conservação, guarda permanente e difusão da documentação produzida e acumulada por este regional. Esse programa foi implementado em 2006 pela Gerência de Estudos e Desenvolvimento, que segue na sua coordenação. Os documentos utilizados nesta pesquisa, encontram-se disponíveis para consulta no acervo do Sesc Memórias. Deste modo, a pesquisa documental “[constitui] fonte rica e estável de dados. Como os documentos subsistem ao longo do tempo, tornam-se a mais importante fonte de dados em qualquer pesquisa de natureza histórica” (Idem, p. 46).

Por ter vínculo profissional com Sesc SP, na condição de “Pesquisador de Acervo” no programa Sesc Memórias, essa etapa contou com um conhecimento mais amplo sobre esse acervo, o que não tornou a pesquisa menos trabalhosa, pois trata-se de uma experiência acumulada ao longo de oito anos de trabalho dedicados às

diversas ações desse programa, além do rigor científico e dos princípios éticos que essa etapa requer.

A experiência profissional com esse acervo certamente fez com que os filtros para essa pesquisa não fossem tão amplos, pelo contrário, foram bastante objetivos. Investiguei relatórios e documentos oficiais que me auxiliaram a narrar os aspectos do pensamento da instituição no que diz respeito à alimentação. Compreendendo o período cronológico de 1947 até 2000, onde se iniciam os primeiros movimentos para a criação do conceito de “Comedorias”; tema profícuo e que, por sugestão, pode ser tema de futuras pesquisas acadêmicas.

Nesse processo, os principais documentos analisados foram: A Carta da Paz Social; Relatórios Anuais, de 1947 até 2000; Plano Plurianual; Planesc I e II; e Semana de estudos das divisões técnicas. Dentro dos Relatórios Anuais o direcionamento foi para o setor de Saúde, onde a alimentação está alocada a nível gerencial interno, o que tornou possível contemplar o recorte estipulado dentro do prazo exigido para a elaboração desta dissertação.

Referencial teórico

Não seria impreciso afirmar que quando não estamos comendo estamos buscando os meios e os subsídios para podermos nos alimentar, seja por sobrevivência, como se revela o longo da trajetória humana no planeta, seja por predileção ou até mesmo por desejo. Refletir sobre como se come e o que se come pode nos revelar, a partir de uma determinada análise/ metodologia, diversas dinâmicas e comportamentos de uma sociedade específica.

Conforme Carneiro (2003), na América Latina os estudos clássicos sobre alimentação são provenientes dos anos 1940, período de constituição das identidades nacionais, incorporando seus signos decisivos e identidade alimentar e, sobretudo, a culinária de um país. Ou seja, entende-se que Nação, como (construção e) conceito representativo é progresso a uma alimentação de caráter nacional, a uma culinária nacional. Assim, o que se compreende por Nação pode indicar o que se compreende pela culinária representativa de um país. É a forma que se deseja oficialmente, logo, politicamente, ser representada, é a história que se deseja narrar.

Citamos como exemplo a constituição e a representação oficial da feijoada como prato e símbolo nacional, onde se tem a intenção de representar

harmonicamente a contribuição das três raças constituintes do Brasil: os povos originários, o branco colonizador europeu e os negros escravizados trazidos de diversos lugares de África. Hoje se sabe que esse artifício utilizado pelos modernistas das décadas de 1930, nada mais era que uma tentativa de se recuperar uma ideia de mistura, de certa essência do povo brasileiro: a mestiçagem – uma mestiçagem estática e conseqüentemente pouco explicativa (SILVA, 2014).

As dietas alimentares assumidas por indivíduos ou grupos, além de dar forma, cumprem um papel de distinção social frente aos outros atores e segmentos da sociedade (BOURDIEU, 2011). Provocando noções de pertencimento e de não pertencimento referente a uma determinada classe social, uma inclusão ou uma exclusão. Sendo assim, a forma como se está posto um determinado alimento na mesa da classe dominante, provavelmente não estará disposto na mesa das classes mais baixas da mesma forma. Pois justamente, é o fator que os diferencia, ou seja, a forma e o acesso.

Dentre os múltiplos aspectos que envolvem a alimentação, vale ainda lançar um olhar crítico para os aspectos entorno da divisão social do trabalho: quem produz e quem prepara aquele alimento? A pesquisadora Bianca Briguglio (2022), traz elementos fundamentais para uma reflexão sobre os cozinheiros e as cozinheiras de cozinhas profissionais, sobretudo com base nas relações sociais e na separação de gênero frente ao trabalho. O estudo de Briguglio aponta para uma disparidade e para as interdependências da condição da mulher cozinheira frente aos homens deste setor. Em um seguimento marcado historicamente pela divisão sexual do trabalho, baseado em métodos militarizados e padronizados propostos pelo *chef* francês Auguste Escoffier (1846-1935), a quem credita-se a atual organização do trabalho nas cozinhas modernas.

Da mesma maneira podemos destacar a divisão social dos que consomem, os comensais. Para Carneiro (2005, p. 71-72)

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc.

A comida por ser um elemento histórico e cultural se coloca constantemente em relação entre diversas áreas. Como objeto de estudo podemos apontar ao menos quatro diferentes enfoques centrais mais comuns: o biológico, o econômico, o social e o cultural. Porém, é necessário salientar que não se trata de enfoques neutros, é um “campo” sujeito à diversas interpretações, influências e interesses. Para Carneiro (2003), a comida é um ato, uma ação da cultura material de uma sociedade e coloca-se como um fato ideológico das representações religiosas, artísticas e morais da sociedade. É também uma estratégia fundamental para a comunhão e a organização social de uma comunidade, a comida representa divisão social: organização, trabalho e divisão de tarefas.

A partir das perspectivas apontadas toma-se a alimentação por sua principal característica: a diversidade epistemológica. Portanto, debruçar-se cientificamente sobre o tema necessita de certa disponibilidade para transitar entre diferente áreas e disciplinas. Deste modo, e por não pertencer estritamente a uma área específica do conhecimento, a alimentação se caracteriza por sua transversalidade e mobilidade. É possível investigar os aspectos históricos da alimentação por meio de diversas fontes, caminhos e áreas do conhecimento. Exemplos que nos revelam trajetórias e epistemologias frente as condições alimentares de uma sociedade, um grupo e de períodos históricos. Conforme aponta Carneiro (2003, p. 126) “A história do gosto é uma das facetas de uma história que é a do cotidiano, mas também de profundas estruturas sociais e ideológicas”. Aquilo que é considerado bom, gostoso ou ruim contém interpretações e origem sociais.

Pelo aspecto da cultura material, até o século XVIII, diversos utensílios e equipamentos utilizados nas cozinhas, como os talheres, constituíam símbolo de distinção social. Conforme Ariovaldo Franco (2010), por muito tempo o garfo foi visto apenas nas cortes europeias. Após a generalização do seu uso passou-se a comer mais de acordo com a ideia de elegância à mesa, ou seja, segundo o ponto de vista ocidental.

Outra passagem significativa é o uso e o desuso dos fogões, desde a utilização da lenha ao gás de cozinha. O trabalho de Luiz Máximo Da Silva (2008), traz elementos históricos, além de sobreposições e disputas de saberes em torno da cozinha, que irão alterar não somente os métodos de cocção, mas todo um cotidiano social, sanitário e de relação com meio. O autor demonstra as reconfigurações de papéis sociais, sobretudo feminino, assim como o impacto dessas novas tecnologias

na arquitetura (cozinha enquanto espaço físico da casa) e neste incipiente espaço urbano na virada do século XIX para o XX.

Quanto a cozinha brasileira como espaço arquitetônico cabe frisar, segundo Ana Virginia Furlani (2019, p. 16), que:

[...] o Brasil é o único país onde existem duas circulações residenciais segregadas, uma social e outra de serviço, fato que por si só já demonstra a maneira com a sociedade e, conseqüentemente, a arquitetura se comportam com relação ao serviço doméstico.

Ainda que talvez não seja de certa exclusividade nacional, a passagem que exemplifica a importância de se compreender o papel da cozinha dentro da casa brasileira, aproximando, assim, o diálogo entre a arquitetura e as ciências humanas e sociais, compreendendo o espaço físico da cozinha também como social e histórico.

Interligando as questões de gênero, a partir de uma perspectiva feminista, a autora Silvia Federici em *O ponto zero da revolução: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista* (2021), traz elementos históricos de referência sobre o trabalho e o papel designado (ou imposto) às mulheres no espaço doméstico.

Em relação às ciências sociais antecipo algumas perspectivas que podem ser destacadas, com base em alguns autores e autoras levantados para esta pesquisa, como Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, que em a *História da Alimentação* (1998) trazem contribuições para pensarmos historicamente a culinária e os hábitos alimentares. Essa obra nos auxilia a compreender algumas práticas do presente, abarcando desde a antiguidade até a geração *fast-food*.

A nutricionista e socióloga da alimentação Elaine de Azevedo, em seu artigo *Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos* (2017), traça um panorama partindo da antropologia e da sociologia da alimentação. O artigo aponta marcos e autores de referência como Sidney W. Mintz⁵ e o surgimento do mercado mundial de alimentos a partir de 1990, marcando o estudo antropológico da comida como algo relevante para antropologia. A autora ressalta os momentos anteriores (pós anos 1960) em que a alimentação ganhou *status* de objeto de estudo sociológico. Azevedo cita, nesse contexto, Lévi-Strauss, que diferencia o cru do cozido, e que irá firmar o princípio da alimentação como cultura – diferenciando-a da natureza. Seguindo,

⁵ Vf. MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Ver. Bras. Ci. Soc., v.16, n.47, 2001.

Azevedo aponta os estudos de Claude Fischler⁶, que entende a alimentação como construtora da identidade individual, e os estudos de Pierre Bourdieu, que considera a alimentação para analisar o comportamento e a distinção social, como princípio de diferenciação das classes sociais.

Sobre o contexto brasileiro, Azevedo aponta para relatos históricos como de Pero Vaz de Caminha, de Jean de Léry, de André Thevet e de Hans Staden, com uma possível inclusão sobre hábitos alimentares da população originária⁷. Quanto aos autores brasileiros, destaca-se ainda Gilberto Freyre, Câmara Cascudo e Josué de Castro. No decorrer da pesquisa bibliográfica notou-se que dentre os três autores, temos Cascudo e Freyre que refletem em grande medida sobre a abundância, enquanto Castro denuncia as mazelas da fome biológica e das diferenças sociais, revelando-se assim dois Brasis (LEME, 2019).

No campo historiográfico, o exaustivo estudo de Henrique Carneiro e Ulpiano Bezerra de Meneses, no artigo *História da Alimentação: Balizas historiográficas* (1997), aponta um vasto panorama, assim como ressalvas, sobre os estudos e enfoques da alimentação.

A bibliografia utilizada traduz as concepções, as perspectivas e os entendimentos mais amplos sobre a temática, considerando sobretudo aspectos em torno das Ciências Humanas e Sociais sobre o tema da alimentação. Portanto, o trabalho desenvolvido é o resultado das discussões teóricas sobre o tema, compreendendo que a comida caminha de forma contígua a vida social. Trata-se de uma questão política fundamental e, deste modo, os entendimentos sobre a questão alimentar que se refletem no Sesc SP em suas áreas de atuação, especificamente na alimentação, é resultado de todo este processo histórico e social.

Para desenvolver a pesquisa e demonstrar como o Sesc SP responde as questões latentes referentes a questão da alimentação tanto nos aspectos sociais quanto nutricionais, bem como dialoga com as pesquisas de diversas áreas do conhecimento, este trabalho está estruturado da seguinte maneira: na seção 1. Alimentação como direito, trago os aspectos de classe e da fome como um problema social a ser resolvido, privilegiando a alimentação como um direito fundamental

⁶ Vf. FISCHLER, C. Food, Self and Identity. *Social Science Information*, v. 27, pp. 275-293, 1988

⁷ Vf. RIAL, C.S. Olhares antropológicos sobre a alimentação. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. (orgs). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, pp. 87-100, 2005.

humano; na seção 2. O papel da alimentação no Sesc SP, percorro por uma linha histórica do Sesc, afim de demonstrar seu compromisso social e seus contextos frente as demandas sensíveis da sociedade para além de um espaço de lazer, procurando demonstrar a importância da nutrição coletiva por meio de seus restaurantes e suas ações; na seção 3. Autonomia alimentar, caminho da Nutrição para a Educação. Trazendo elementos educacionais em diálogos com os aspectos da Saúde para ampliar e recuperar os sentidos sociais e culturais dos processos da alimentação. E, por fim, nas considerações finais, busco relacionar os percursos desta dissertação que transitaram entre a nutrição, educação, cultura até a cidadania.

1. ALIMENTAÇÃO COMO DIREITO

Nesta seção pretende-se introduzir perspectivas epistemológicas fundamentais para o desenvolvimento desta pesquisa. Fruto inicial do levantamento bibliográfico mencionado na seção anterior, o processo deste trabalho discute a questão da alimentação por meio de uma pesquisa histórica, na qual se coletou, selecionou e avaliou, sob uma perspectiva crítica, os textos e conceitos levantados, lançando sobre eles um olhar multidisciplinar e qualitativo.

Privilegiou-se os aspectos da alimentação como um direito fundamental e universal do ser humano, considerando seus laços culturais, sociais e seu trânsito entre diferentes áreas, demonstrando, assim, a relevância social e política da alimentação para a sociedade e suas dinâmicas.

1.1 Políticas públicas e ações da sociedade civil

O direito humano à alimentação e o acesso a uma nutrição adequada está previsto em instrumentos e tratados internacionais e são pautados em uma perspectiva dos direitos humanos, que têm como base e marco legal a Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948. Em seu artigo 25, a Declaração aponta que: “Toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais necessários indispensáveis [...]” (ONU, 1948).

Devido à sua ação abrangente e universalista, uma das principais formas de enfrentamento das desigualdades econômicas longevas é a criação de políticas públicas sociais. Essas políticas são compreendidas como um conjunto de ações que determinam o padrão de proteção social implementado pelo Estado e agem para distribuir benefícios sociais visando a diminuição das desigualdades estruturais, produzidas sobretudo pelo desenvolvimento socioeconômico que se dá de maneira desigual. Para Eloisa de Mattos Höfling (2001), é o Estado implantando um projeto de governo por meio de programas e ações voltadas para setores específicos da sociedade. As políticas públicas são um compromisso e uma responsabilidade do Estado, que deve garantir sua implementação e manutenção.

Nos países em situação de desigualdades profundas e históricas, como o Brasil, a contrapartida econômica e social que se dá por meio de políticas públicas a

exemplo dos programas Fome Zero e Bolsa Família (atual Auxílio Brasil) é algo premente para se iniciar uma escalada de superação desses desequilíbrios, e das privações ao acesso a direitos previstos em nossa Constituição Federal (CF/88), que indica em seu Artigo 6º, que

São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição. (BRASIL, 2016).

A introdução da alimentação como direito social se deu por emenda constitucional, no ano de 2010, a partir de bases legais anteriores firmadas pela própria CF/88⁸.

Para além das iniciativas de Estado, ações da sociedade civil organizada, de Organizações Não Governamentais (ONG's) e de Instituições Sociais cumprem um papel auxiliar civilizatório e humano importantes em países inseridos no quadro de desigualdades severas. Pela perspectiva dos direitos humanos essas iniciativas corroboram para a criação e manutenção de direitos sociais e de políticas públicas de interesse social. Essas iniciativas possuem um papel crucial de fiscalização e de cumprimento das políticas sociais, como é o caso do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), extinto pelo Governo Federal em janeiro de 2019, que tinha (tem) como missão atuar no controle social, na formulação, no monitoramento e nas avaliações das políticas voltadas para o âmbito da segurança alimentar, com base no diálogo entre sociedade civil e agentes do governo.

Entre a qualificação e a entrega desta dissertação, o Consea foi recriado pelo novo Governo Federal. O presidente Luís Inácio Lula da Silva, assinou sua recriação no dia primeiro de janeiro de 2023, em um momento de muita esperança pela retomada e renovação das políticas públicas sociais que foram enfraquecidas ou paralisadas nos últimos anos. Para a pesquisadora Denise de Sordi (2023),

Retomar as atividades do Consea em 2023, considerando as iniciativas dos movimentos sociais urbanos e rurais, pode ter uma importância estratégica na revisão de um modelo de desenvolvimento centrado no debate popular que reivindica o estabelecimento de níveis de igualdade social mínimos enquanto norte para as políticas públicas sociais.

Segundo Inês Rugani Ribeiro de Castro, do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ),

⁸ Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 11 jan. 2023.

O CONSEA atuou em agendas estratégicas como: inclusão do direito à alimentação na Constituição Federal; defesa dos direitos constitucionais dos povos indígenas e comunidades quilombolas; fortalecimento das culturas alimentares em consonância com os biomas e ecossistemas brasileiros; fortalecimento da agricultura familiar e agroecológica; redução do uso de agrotóxicos; avanço da agenda regulatória, por exemplo, no âmbito da rotulagem de alimentos (transgênicos, ultraprocessados) e da tributação de alimentos e insumos; avanço do código sanitário de forma a torná-lo mais incluyente e adequado à produção em pequena escala e à comercialização em circuitos curtos, entre tantas outras. (CASTRO, 2019, p. 1-2).

Outro exemplo de órgão de fiscalização e de garantia do acesso a políticas públicas é o Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas (Dhana), marco legal afirmado e previsto em tratados nacionais e internacionais, como no:

[...] Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) da ONU - Resolução 2200A (XXI), 16/XII/1966. Em todo o mundo, 164 países ratificaram ou aderiram a esse Pacto. De acordo com o Comentário Geral nº 12 (ONU, 1999), que trata do conceito de direito à alimentação previsto no PIDESC, o DHANA é composto por duas dimensões. A primeira, e mais imediata, é o direito de não sofrer fome. A segunda dimensão se realiza quando "cada homem, mulher e criança, sozinho ou em companhia de outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para sua obtenção". De maneira geral, sua promoção implica ao acesso a todos os direitos necessários para que as pessoas consigam se alimentar de forma digna e emancipatória, superando todas as insustentabilidades, injustiças e desigualdades, o que inclui as desigualdades econômica e social, de raça, de etnia, de gênero e de e de geração que afetam o processo alimentar. (SANTARELLI; BURITY, 2017, p. 8-9)

O Dhana, é um importante instrumento de combate às desigualdades e vulnerabilidades sociais, uma vez que alia o direito de todo cidadão e toda cidadã de não passar fome com as condições necessárias, ou seja, os meios sociais e econômicos, para se obter o acesso ao alimento. Tais experiências demonstram que a participação da sociedade civil e de órgãos não governamentais são fundamentais para o êxito e a elaboração de políticas sociais.

Conforme realizei as leituras para esta pesquisa, pude notar que a temática que envolve correções históricas determinadas nem sempre ocupam um papel de destaque nas agendas governamentais. Em grande medida, quando se apresentam possibilidade de correções quase sempre estão relacionadas a um certo desenvolvimentismo e a uma modernização de parte do setor agrícola, e descoladas de ações intersetoriais que auxiliam na garantia da efetivação plena desse direito social. Para o geógrafo Milton Santos (2009, p. 113),

[...] a ideologia desenvolvimentista dos anos 1950 e a posterior ideologia do crescimento e do Brasil potência justificam e legitimam a orientação do gasto público em benefício de grandes empresas, cujo desempenho permitiria ao

Brasil aumentar suas exportações para poder equipar-se mais depressa e melhor[...].

Conforme Santos, priorizou-se os investimentos em poucas empresas ao invés de focar os investimentos nos reclamos sociais. Percebe-se, ainda, que essa ausência e falta de atenção para as questões alimentares acabam por naturalizar situações de vulnerabilidades e de insegurança alimentar, e por vezes delegando a culpa por tal condição ao próprio indivíduo ou a grupos sociais.

Conforme a Lei Nº 11.346, Art. 3º, a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006). A insegurança alimentar e nutricional se aplica e se entende aqui, nas ausências dessas garantias que promovem uma alimentação adequada.

Uma outra faceta do imaginário da fome no Brasil é sua associação e condicionamento (estritamente) ao meio natural-geográfico. Ainda que Josué de Castro (1948; 1951), já tenha demonstrado em seus estudos que o problema da fome no Brasil não é necessariamente causado por uma falta, mas sim pela distribuição desigual dos alimentos, ou seja, trata-se de um problema de acesso ao alimento. Portanto, por essa perspectiva a fome se configura como uma questão política e social. Seguindo essa mesma linha de entendimento da perspectiva de Castro, os estudos da historiadora Adriana Salay Leme trazem grandes contribuições para se pensar sobre a problemática da fome no Brasil no contexto atual.

No ambiente escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), coordenado pelo Ministério da Educação (MEC), é uma das poucas políticas que atuam no sentido de responder à insegurança alimentar. O Programa possui um grande potencial para ressignificar os sistemas agroalimentares e ampliar o impacto cultural em relação a comida, assim como lançar o olhar para saúde, meio ambiente e educação por meio do alimento e suas amplas relações.

O Pnae é um marco de suma importância para a estruturação e a manutenção da agricultura familiar, pois, como previsto em suas Diretrizes, 30% de seus recursos devem ser destinados à compra direta de alimentos da agricultura familiar, privilegiando comunidades tradicionais e remanescentes de quilombos, fortalecendo

e promovendo a produção e o consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos. Esse processo garante, além de uma refeição com qualidade nutricional e perspectivas culturais, um aporte financeiro às famílias desses pequenos produtores, beneficiando diretamente suas comunidades de origem.

Vale registrar que durante o período pandêmico, contexto de produção desta dissertação, foram noticiadas pela grande mídia e órgãos da sociedade civil diversas violações referentes à alimentação escolar. Neste sentido, o Observatório da Alimentação Escolar⁹, é uma ferramenta importante para toda a sociedade civil e comunidade escolar acompanharem a situação e o cumprimento de metas estabelecidas.

1.2 Ideias alimentares e políticas nutricionais

Ao se analisar os caminhos percorridos pela alimentação no Sesc SP durante o levantamento bibliográfico, verificou-se a necessidade de aprofundar os contextos em que a nutrição e alimentação se encontravam, sobretudo nas décadas que precedem a criação da instituição. Assim, cabe apontar brevemente algumas correntes de pensamento, entendimentos educativos e influências, explicitando as possíveis dinâmicas conjunturais do Sesc SP. Cabe também apontar algumas trajetórias de políticas públicas relacionadas a alimentação, construindo historicidade para se chegar ao Sesc SP e suas primeiras ações remanescente a alimentação.

Os temas que envolvem a alimentação e nutrição residem em um território resultante de constante diálogo entre a biologia (Saúde) e os aspectos educacionais, culturais e sociais (Ciências Humanas). Decerto não há apenas um caminho a ser seguido e eles todos se atravessam de diversas maneiras. Os processos de investigação desta pesquisa sobre a alimentação nas décadas que cercam a fundação do Sesc, por meio do levantamento bibliográfico, resultaram em grande destaque dado no decorrer do trabalho para a questão da nutrição, da educação alimentar e das políticas nutricionais.

Diversos textos de referência foram emergindo e levaram a ideias e a novas reflexões. No período que circunda a fundação do Sesc, em 1946, a questão alimentar assumiu destaque nas áreas médicas como um novo campo do saber e nos

⁹ Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/>. Acesso em: 11 jan. 2023.

programas governamentais como um novo campo de poder, e se tornou palco de disputas hegemônicas discursivas relacionadas a essa nova área do conhecimento e a seus desdobramentos na sociedade, transitando dos estudos científicos ao campo trabalhista.

1.2.1 A desnutrição como fato social

É um entendimento comum e bastante difundido por diversos meios o que considera como grande marco para a questão alimentar e da fome as experiências traumáticas decorrentes da subnutrição nos contextos pós Primeira e Segunda Guerra mundiais. Sobre essa afirmação, ainda que não seja incorreta, entendo que cabe pontuar que ela parte de uma perspectiva predominantemente eurocêntrica. O tema da fome é uma constante ao longo da história, o colonialismo, por exemplo, já resultava na fome daqueles que foram submetidos ao estado colonial e escravizados. Ao legado colonial soma-se ainda o latifúndio e a monocultura, no Brasil, seus efeitos estão penetrados em na cultura e na estrutura social.

Após as experiências negativas em relação a subalimentação no período entre guerras, junto aos avanços dos estudos científicos, muitos países passam a inserir e compreender a problemática da alimentação conforme seus contextos, sobretudo por meio de suas agendas políticas. A alimentação passa a ganhar novos significados por meio de novas áreas do conhecimento científico como a nutrologia.

De acordo como Eronides da Silva Lima (1997), os transtornos causados pela Primeira Guerra Mundial irão indicar e trazer à tona a questão da desnutrição e suas consequências para o plano socioeconômico na visão dos agentes públicos de então. Superando um quadro médico-sanitário em uma fase químico-analítica, portanto, dentro deste contexto a guerra passa a indicar um problema e um fato social a ser resolvido.

Na intenção de superar esse problema, foi estimulada a criação de diversas instituições científicas pelo poder público. O levantamento bibliográfico consultado referente a esse período aponta para a influência no Brasil do pensamento de Pedro Escudero (1887-1963), médico argentino fundador do Instituto Nacional de Nutrição, em Buenos Aires, no ano de 1934, e da Escola Nacional de Dietistas, em 1938. No ano de 1934, foi editado no Brasil seu livro “Alimentação”, que, conforme aponta Bezerra (2012, p. 160),

[...] se caracteriza pela abordagem da alimentação e nutrição em suas relações com fatores econômicos e sociais e introduz o debate sobre a expressão 'capital alimento', emprego econômico do alimento dentro dos fundamentos da alimentação racional.

De acordo com Maria Lucia Mendes de Carvalho (2018, p. 6), observa-se que outra personalidade da época, o cientista e jornalista Francisco Pompêo do Amaral (1907-1990), inspirado pelo trabalho de Escudero,

[...] e a convite do secretário da Educação e da Saúde Pública, implantou os cursos de "Auxiliares em Alimentação", e, "Dietética para Donas de Casa", criados por ele na Superintendência do Ensino Profissional, em 1939. Esses cursos ocuparam parte do edifício dessa escola profissional, denominada nessa época Instituto Profissional Feminino.

Nesse período, cursos passaram a ser oferecidos nas escolas médicas e alguns profissionais passam a dedicar parte de seus estudos para a nutrição, entre eles Josué de Castro (1908-1973), personagem de renome, constantemente citado e referenciado pela literatura ligada às questões nutricionais e sociais. Castro, foi um médico e nutricionista pernambucano, acadêmico e ativista reconhecido por seus esforços no combate à desnutrição. Ele detinha um olhar crítico frente ao latifúndio e à monocultura agrícola e apontava seus impactos nos hábitos alimentares. Sua obra de maior impacto e influência nacional e internacional, "Geografia da Fome", de 1946, aborda a fome e suas manifestações biológicas como um problema social, para além de uma ausência educativa referente à dieta e à crença de que os indivíduos não sabiam se alimentar corretamente (ideia muito difundida no período). O estudo de Josué de Castro evidencia e denuncia a deficiência de micronutrientes, como Ferro e Vitamina A, na dieta brasileira – denominada de fome oculta.

Josué de Castro participou ativamente do Serviço Técnico de Alimentação Nacional (1942-1945), do Instituto de Tecnologia Alimentar (1944) e do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) e colaborou com Comissão Nacional de Alimentação (CNA) (1945-1972) e Instituto Nacional de Nutrição (1946) (BARROS; TARTAGLIA, 2003).

Castro atuou como presidente do conselho da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e foi editor do periódico "Arquivos Brasileiros de Nutrição". Sobre o Arquivos, Francisco de Assis G. de Vasconcelos (1999) em seu artigo "Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968)", sistematizou 209 artigos, a fim de sumariar todos os

artigos e autores por meio de perspectivas biológicas e sociais de nutrição, em um trabalho quanti-qualitativo.

Para a pesquisadora, Adriana Salay Leme, uma das recentes e maiores referências nos estudos acadêmicos sobre as expressões da fome no Brasil, o pensamento de Castro indica uma problemática sistêmica e estrutural, e aponta para a desconstrução de determinados imaginários sobre a fome,

[...] não era o indivíduo que não sabia comer, ele não tinha acesso ao alimento porque o sistema no qual estava inserido promovia a fome. Era necessário identificar essas carências e tratar do problema na esfera política e pública (2019, p. 174).

Essa passagem elucida uma perspectiva muito difundida na época de que as populações, especialmente as mais empobrecidas, não sabiam se alimentar corretamente. Uma forma recorrente de se explicar a fome e o mal aproveitamento dos nutrientes, a partir de determinados hábitos alimentares de classes específicas. Por meio de um olhar histórico, Leme (Idem, p. 164) acrescenta ainda que

Dentro do debate sobre as carências alimentares, o descrédito da eugenia também teve sua importância. Se as teses raciais com contornos eugênicos foram predominantes até meados da década de 1910, depois o tema muda de tom, e o mestiço não é mais um ser inferior, inferior é sua alimentação, que não lhe permite uma capacidade plena – era preciso criar um Brasil e trabalhadores adequados à modernidade. Um forte movimento de medicalização da sociedade se inicia nesse contexto, com propostas de higienização e de correção de hábitos que estariam nas causas dos problemas brasileiros.

Em síntese, a passagem ilustra e reforça que a insegurança alimentar é um problema longo em um país marcado sobretudo pelo colonialismo, pelo latifúndio, pela monocultura e pela escravidão, o que vai culminar em suas diversas desigualdades sociais de classe, cor/raça e gênero, conforme os relatórios apresentados na sessão introdutória desta pesquisa.

Com o início da urbanização, em 1930, e da industrialização que se iniciaria na década seguinte emergem relevantes debates em torno das questões alimentares no Brasil. A produção científica no campo da nutrição foi impulsionada e foram lançadas campanhas educativas que indicavam a correção das dietas populares, e se destaca a busca para suprimir as deficiências nutricionais da população a partir de duas vertentes: a biológica e a social.

De acordo com os estudos de Lima (1997), em um esforço de síntese sobre os processos de constituição da educação alimentar e os estudos pioneiros sobre a nutrição, entre 1934 e 1946, pode-se concluir que o período entre 1934 e 1939

caracteriza-se pelas bases científicas da alimentação racional, um conceito que, entre outras perspectivas, pode ser compreendido pelas

[...] práticas alimentares atentas ao permanente cuidado em manter na alimentação o equilíbrio de nutrientes, em detrimento do prazer de comer e dos valores com que a alimentação marca o convívio social a ele associado. Tais práticas alimentares sinalizam preocupações centradas no “consumo racional de alimentos” e com a “alimentação balanceada”. Essa ideia reduz a relação entre valor nutricional do alimento e saúde como única causalidade ou a mais valorizada pela tradição do conhecimento científico, por se acomodar muito bem na lógica do processo de verificação de verdades proposto pelo método (científico). A despeito desta relação causal ser necessária ou não, os valores que norteiam as práticas alimentares parecem se legitimar na ideia de que a alimentação balanceada é o resultado apenas de consumo de nutrientes adequados, sem considerar os aspectos que envolvem o preparo e o consumo de comidas. (Viana et al. 2017, p. 450)

Nesse aspecto desconsidera-se as perspectivas socioantropológicas, sobressaindo, então, uma visão médica do alimento – uma medicalização da comida – na qual um nutriente específico irá determinar as correções (ou será a causa) de algo que não está equilibrado em aspectos fisiológicos. Conforme, Viana et al. (Idem)

[...] o estudo de Lima [1997] informa que a alimentação começa a ser observada sob a nomenclatura de racional quando passa a ser entendida como fonte de energia e nutrientes e quando passa a compor a agenda política do Estado.

A partir de Lima (1997), os anos entre 1940 e 1946 apontam para um resumo e para definições dos marcos centrais e disciplinares da ciência da nutrição: higiene e educação alimentar, o primeiro focado no conteúdo fisiológico e o segundo nos aspectos pedagógicos. Trata-se de dois aspectos importantes da constituição do ambiente alimentar no Sesc SP.

1.2.2 Políticas de combate a fome

Na segunda metade da década de 1930 a subnutrição começa a ser entendida como um problema social e de saúde pública, durante os governos de Getúlio Vargas, entre 1930 e 1945. Conforme aponta Alberto Carvalho da Silva (1995, p. 87)

[...] reconheceu-se a associação com pobreza extrema e com práticas alimentares e serviços de saúde inadequados e que somente a correção destes determinantes poderia levar a uma solução definitiva.

Para as chamadas classes laboriosas, será criado o salário-mínimo como alternativa complementar frente ao quadro da má alimentação, a Lei 185 de 14/01/36,

regulamentada pelo Decreto-Lei 399 de 30/04/38. Sobre esse aspecto, Francisco de Assis G. de Vasconcelos (2002, p. 129) observa que,

Assim, por exemplo, em 1932, sob a influência de Escudero, Josué de Castro realizava a pesquisa *As Condições de Vida das Classes Operárias no Recife*, uma investigação baseada na metodologia de orçamento e padrão de consumo alimentar entre quinhentas famílias de três bairros operários desta cidade. Os resultados deste trabalho, considerado o primeiro inquérito dietético-nutricional do Brasil, tiveram ampla divulgação nacional, provocando a realização de estudos similares, inclusive daquele que serviu de base para a regulamentação da lei do salário-mínimo e da formulação da chamada ração essencial mínima, estabelecida por intermédio do Decreto-Lei nº 399, de 30 de abril de 1938.

Esse montante que, em tese, deveria garantir o aporte nutricional necessário ao trabalhador. Assim, nota-se com essa ação a associação entre déficit econômico e os problemas alimentares de grande parcela da população.

A partir do século XX, com os processos de industrialização e urbanização, as questões envolvendo o trabalho e os trabalhadores e as trabalhadoras ficaram mais evidentes no Brasil. Diversos aspectos sociais serão entrelaçados a esse eixo, por muitas vezes ditando o ritmo das ações governamentais. Por meio do Serviço de Alimentação da Previdência Social (Saps), a alimentação racional irá passar do campo do saber para a elaboração de uma política pública.

Destacando-se sobretudo na cidade do Rio de Janeiro, então Capital Federal, e chegando a atuar em cerca de cinco estados, o Saps tinha como principal atribuição o fornecimento de refeições para trabalhadores e estudantes, oferecendo alimentos a preço de custo. Desse modo, o estado arrisca-se a ser protagonista na tentativa de conduzir o combate à desnutrição. O programa teve início em 1940, por intermédio do Decreto-Lei 2.478, de 05/08/1940, e foi extinto em 1967. Com seu fim, a partir da década de 1970, diversos programas com objetivos correlatos serão elaborados (BARROS; TARTAGLIA, 2003).

A política dos Saps revela mais um aspecto da influência de Escudero no Brasil. Durante a III Conferência Internacional de Alimentação, em Buenos Aires, em 1939, presidida por ele, recomendou-se a “adoção do ensino sistemático da alimentação nas escolas e a necessidade de se criar serviços públicos de alimentação” (RODRIGUES, 2011, p. 111), sendo que membros técnicos do Saps, “inspiraram-se largamente nas Leis de Alimentação de Escudero para definir que a alimentação racional deveria ser suficiente, completa, harmônica e adequada” (Idem). Um aspecto importante é que Escudero previa ainda o respeito à individualidade, o que muitos de seus seguidores brasileiros, conforme Rodrigues (2011), não consideravam.

Bezerra (2012, p.18) aponta que,

[...] a explicação até então predominante, baseada na lógica da causa e efeito, que não considerava de forma prioritária os determinantes sociais do problema alimentar e nutricional, passou a ser questionada e foi parcialmente reformulada. A tese segundo a qual o problema da fome e da subnutrição estava relacionado com a má educação alimentar permanece, porém, a ela se acrescenta a noção de que essa conjunção de problemas tinha também causas políticas e sociais e que o subdesenvolvimento do país possuía estreita relação com o estado de fome, ou de má alimentação, realidade que afetava parcela significativa da população.

Por fim, com a divulgação de pesquisas realizadas por essa nova área do conhecimento, os estudiosos e nutrólogos indicavam a ausência de políticas alimentares por parte do Estado, a fim de combater o problema nutricional. Ainda foi sugerido como medida de contenção dois enfoques de trabalho: abastecimento, focado na oferta de alimentos; e conhecimento, apostava na educação da população, em uma tentativa de se estabelecer um método correto para se alimentar, substituindo “velhos” hábitos alimentares por uma alimentação racional – ainda que já se reconheça os fatores limitantes da pobreza. Entretanto, surge no decorrer do tempo uma outra via, a de distribuição de alimentos; e, assim, o Estado passa a executar a política de alimentação (BARROS; TARTAGLIA, 2003).

A partir da década de 1950 os programas nutricionais serão caracterizados pela distribuição de alimentos destinados a determinada parcela da sociedade. Instaurado em 1945 pelo governo de Getúlio Vargas, a Comissão Nacional de Alimentação (CNA), vai indicar a necessidade da criação de uma merenda escolar nacional sob tutela pública, algo que irá vigorar de fato somente a partir de 1955.

Outro marco relevante na questão alimentar desse período consiste nas alianças internacionais. Esses tratados irão subsidiar e dar impulso aos programas de alimentação, sobretudo em relação à merenda escolar, por meio de apoios como o do Fundo Internacional de Socorro à Infância. Desataca-se, ainda, o programa Alimentos para a paz, de 1954, no qual o governo estadunidense comprava o excedente da produção agrícola de seus produtores, como leite em pó, farinhas enriquecidas, margarina e até cápsulas vitaminas, e repassava por intermédio de venda ou doação a outros países, como o Brasil.

Por intermédios desses acordos estimulou-se o governo brasileiro de Café Filho a criar, em 1955, a Campanha da Merenda Escolar (CME),

[...] considerado marco de origem do PNAE atual. No ano seguinte, Juscelino Kubitschek assume a Presidência e muda o nome da CME para Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME). A intenção era centralizar e nacionalizar a aquisição e distribuição de alimentos. Para financiar o

programa, criou um fundo com recursos da União, de Estados e municípios, e de doações. (MELO, 2021)

Hoje sob coordenação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e direcionado aos escolares, o Plano Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) é o programa mais duradouro no combate à desnutrição em vigor no país. A política de doação ou de subsídio de alimentos por meio de fundos internacionais, tais como a United States Agency for International Development (Usaid), World Food Program e Food for Development, vai vigorar no Brasil de 1950 até 1970. Estima-se que cerca de 50% dos alimentos distribuídos pelos programas de assistência nesse período eram provenientes de doações. Segundo, Alberto Carvalho da Silva (1995, p. 88),

[...] a quantidade de alimento recebida entre 1950 e 1970, como doação ou a preços simbólicos, é difícil de precisar no biênio 1968-1969, Food for Development contribuiu com 187.000 toneladas, em boa parte distribuídas através de programas de atenção materno-infantil, assistência ao trabalhador e organizações religiosas.

A década de 1970 será caracterizada pela assistência e saúde pública. Nesse período será instituído o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), uma parceria entre governo e empresários. Na década seguinte, em 1980, observou-se certo esvaziamento dos programas estabelecidos. Para Silva (1995), durante a década de 1990, o governo abandonou ou dissolveu quase todos os programas voltados para alimentação e para o combate à insegurança alimentar, com exceção do Pnae, e a grande maioria dos programas que permaneceram sofreram modificações consideráveis.

Segundo Vasconcelos (2005, p. 447),

Vale ressaltar que, em março de 1990, o governo nomeou para presidente do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) um representante da Associação Brasileira da Indústria de Nutrição (ABIN), o qual passou a priorizar, nitidamente, os interesses dos produtores de alimentos formulados. Assim, o Programa de Suplementação Alimentar (PSA) passou a substituir os tradicionais alimentos básicos por produtos industrializados: fiambre bovino, macarrão de milho e leite desnatado enriquecido, enquanto o PNAE interrompia o processo de municipalização, voltando a distribuir produtos formulados.

O ambiente político entre a década de 1990 e início dos anos 2000, propicia o aparecimento e a participação efetiva de organizações não governamentais e do chamado terceiro setor, além de ações da sociedade civil organizada para o combate à insegurança alimentar e para a oferta de alimentos. Esse período também coincide com os avanços da política e do pensamento liberal no país.

O período que abarca os anos 2000 até 2016, destaca-se a elaboração de políticas sociais de combate à fome e à pobreza extrema e a criação de programas de transferências de renda, como o Fome Zero e o Bolsa Família, lançados em 2003 e 2004, respectivamente. Esses programas integravam ações e agendas da educação, saúde e proteção social. Também nesse período, elabora-se o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que irá incentivar a agricultura familiar, e ocorre o lançamento do *Guia alimentar para a população brasileira*, em 2006, entre diversas outras regulamentações. A partir de 2016, observa-se uma ruptura institucional, dando início novamente ao desmonte de ações sociais e de políticas públicas reconhecidas e estabelecidas. (CAMPELO; BORTOLOTTI, 2022).

Em síntese, nota-se através da literatura e das sistematizações aqui realizadas que, com exceção do Pnae, a maioria das ações não se sustentaram ao longo do tempo e que não foram de fato efetivas em suas proposições. Nessa interpretação, a distribuição de alimentos como política de longo prazo não se mostrou suficiente para suprir os déficits nutricionais da população brasileira. Especialmente aquelas que são codependentes de políticas internacionais, que tendem a variar de acordo com o contexto político e suas intencionalidades, ou seja, que podem ser cortadas a qualquer momento. Medidas como essa podem indicar, ainda, uma interferência na dieta nutricional local, por meio da inserção de alimentos que não eram consumidos nessas regiões, mas que devido a uma necessidade social passam a integrar seu cotidiano.

2. O PAPEL DA ALIMENTAÇÃO NO SESC SP

O objetivo desta seção é identificar passagens relevantes na história do Sesc SP e verificar como se constitui parte do entendimento referente à alimentação na instituição – o passo que conceitos e pensamentos também se materializam no ambiente externo, conforme visto na sessão anterior. A dinâmica de escrita deste trabalho tentou capturar os movimentos que revelam parte da visão da instituição sobre o tema da alimentação e nutrição no decorrer do período selecionado e a relação dessa visão com a sociedade.

A análise apresentada enfatizou os processos conceituais do programa de alimentação, as ações e as diretrizes do Sesc SP para, assim, capturar o papel conceitual da alimentação e a compreensão que tinha em relação a esse tema dentro da instituição.

Nesse sentido, cabe retomar Carneiro (2003), que afirma que a comida é uma ação da cultura material de uma sociedade e que se apresenta como um fato ideológico das representações religiosas, artísticas e morais da sociedade. É também uma estratégia fundamental para a comunhão e a organização social de uma comunidade.

Por se tratar de um período abrangente que vai desde a criação do Sesc SP, em 1946, até início dos anos 2000, esta pesquisa privilegiou os relatórios anuais da instituição e os demais documentos como: plano geral de ação; plano plurianual; planesc I e II; e semana de estudos das divisões técnicas. A análise realizada nesses documentos se concentrou predominantemente em torno de dois eixos: refeições e educação alimentar. Além desses eixos, foram considerados outros temas pertinentes para a pesquisa como, os cursos populares e de aperfeiçoamento.

2.1 A nutrição como uma ação prioritária

Como um dos resultados da I Convenção Nacional de Técnicos do Sesc – realizada em 1951, na Colônia de Férias “Ruy Fonseca” (atual Sesc Bertiooga), em Bertiooga (SP), em um momento em que a instituição revisitava o próprio decreto lei de 1946 – foi aprovado o segundo Plano Geral de Ação, em 1953. Esse documento apresenta grande foco na educação informal e nas políticas assistenciais que visavam orientar as atividades em grupo. As atividades foram divididas em dois eixos:

atividades educacionais e culturais; e atividades assistenciais e de reajustamento, conforme consta no histórico dessas ações, publicado no Plano Geral de Ação do Sesc, em 1961.

O documento indica também a criação de restaurantes, de acordo com as peculiaridades e possibilidades de cada região do país. Até aquele momento e de modo predominante “as atividades do Sesc tinham até então se caracterizado pela predominância das de natureza médica sobre as demais” (Sesc, 1969a, p. 4).

A II Convenção Nacional de Técnicos do Sesc, realizada em Belo Horizonte (MG), em 1956, teve como principal mote a participação do Sesc na organização da comunidade. Recomendação que vinha corroborar as ações comunitárias já realizadas por alguns regionais, justificando sua expansão, ao mesmo tempo que se tornava permissível o atendimento de não comerciários nessas atividades (Sesc, 1969a).

Com o tempo houve a necessidade de se adequar o Plano Geral de Ação à legislação vigente naquele período e coube aos técnicos do departamento nacional indicar tais atualizações. Foram adicionados ao Plano especificidades regionais, mas que atendessem a uma diretriz comum, com base em uma orientação uniforme para todo o Sesc, necessidade reivindicada nos encontros anteriores.

O trabalho foi submetido à III Convenção Nacional de Técnicos do Sesc, que ocorreu na Colônia de Férias de Imbetiba, em Macaé (RJ), e foi aprovado ao final do encontro. A Convenção teve como um dos principais temas de discussão o projeto do Plano Geral de Ação e suas normas de execução, elaborados pelo Departamento Nacional do Sesc. (Sesc, Plano Geral, 1961; 1969a).

O Plano Geral que resultou do percurso apresentado foi aprovado pelo Conselho Nacional em 1961 e previa a inclusão da meta “Nutrição” como campo de ação prioritária do Sesc (prioridade que já existente no Regional São Paulo), por sua consonância com o trabalho educativo da instituição e por reconhecer que o “nível de subnutrição do nosso povo constitui um dos pontos do estrangulamento e resistência à escalada vigorosa para o desenvolvimento” (Sesc, 1961, p. 12).

Ainda que não houvesse instrumentos precisos e capazes para assegurar qual o grau de subnutrição existente no país na época, a documentação demonstra que o entendimento de que se tratava de um problema de saúde premente e com repercussões negativas dentro daquele contexto socioeconômico.

A documentação considera ainda a dificuldade do transporte coletivo e o tempo de locomoção do trabalhador do comércio até sua residência, assim como o acesso aos restaurantes com refeições equilibradas, até então, em grande medida, inacessíveis financeiramente para a classe de trabalhadores e trabalhadoras.

O documento firma, então, os principais pilares do que vai ser o entendimento do papel da nutrição no Sesc, delegando a essa área ocupar uma lacuna e um papel social evidente,

É incontestável o problema da alimentação dos trabalhadores nas grandes cidades quando não há instituição social que o atenda especificamente. Assim, este tipo do serviço pode e deve ser mantido pelo SESC, servindo refeições tecnicamente adequadas às necessidades do trabalhador no comércio e por preço acessível. Em segundo lugar, tanto nas grandes cidades como nas médias e pequenas, a ação do SESC no campo da Nutrição ganhará não só conteúdo educativo através de orientação, discussão, cursos, palestras e seminários dedicados exclusivamente ao assunto em seus aspectos econômicos e médico-sanitários, bem como de abordagem realista através de outras atividades, visando ao aprimoramento do padrão alimentar dos comerciários e suas famílias. (Sesc, 1961, p. 13)

Como forma de ação objetiva aos usuários das unidades, os pontos prioritários básicos a serem ofertados pela programação do Sesc no aspecto da nutrição foram entorno das seguintes atividades:

2. Campo da Nutrição, com as seguintes atividades:
 - a) — Refeições;
 - b) — Educação Alimentar.
3. — Campo da Educação, com as seguintes atividades:
 - a) — Cursos Supletivos;
 - b) — Estímulos e assistência ao educando comerciário e seus dependentes,
 - c) — Intercâmbio Cultural e convênios específicos com entidades públicas e privadas, visando à participação e colaboração em programas educativos;
 - d) — Incentivo e / ou criação de núcleos artesanais. (Sesc, 1961, p. 14)

No que toca a programação, os aspectos relativos às atividades vão mudar e se atualizar de acordo com o tempo, no entanto essa passagem já demonstra em grande medida os pilares fundamentais do trabalho do Sesc no que diz respeito à nutrição ao aliar qualidade e preço acessível ao trabalhador do comércio, junto a um forte estímulo para a questão educacional.

Outro ponto a ser destacado é a atenção dada pela Direção Nacional para as lacunas deixadas pelos órgãos públicos, e a indicação para que o Sesc exercesse um papel social nessas questões que não eram atendidas – algumas delas ainda não

atendidas – pelo poder público. Assim, a instituição desempenha um papel auxiliar importante para as políticas sociais de Estado ainda incipientes.

2.2 A importância dos restaurantes populares: a nutrição coletiva

Em maio de 1957 ocorreu a Primeira Semana de Estudos das Divisões Técnicas, na Colônia de Férias “Ruy Fonseca”, em Bertioga (SP). Foram apresentados e discutidos diversos estudos relativos às subdivisões técnicas do Sesc SP no que diz respeito a suas atuações programáticas. As recomendações colhidas do decorrer do encontro foi posteriormente destinadas ao Sr. Brasília Machado Neto, Presidente da Confederação Nacional do Comércio (CNC) e do Conselho Nacional do Sesc.

Nesse evento de suma importância para compreendermos os conceitos em torno da alimentação no Sesc, foi apresentado o trabalho “Restaurantes Populares — Sua atuação na melhoria das condições alimentares do trabalhador”, de Carmen Bonvicini, nutricionista da subdivisão de alimentação. Foi a primeira ocasião em que pude notar o nome da nutricionista na documentação consultada durante a pesquisa, até então a documentação relacionada a essa área era assinada ou referenciada apenas como subdivisão de alimentação. De modo célere aliado a um pouco de sorte, consegui descobrir que Bonvicini foi também uma das docentes no curso de Auxiliares em Alimentação, na Superintendência do Ensino Profissional do estado de São Paulo, um dos primeiros cursos do campo da alimentação e da nutrição no país, entre 1939 e 1948. (CARVALHO; FAGNANI, 2014).

Dois aspectos chamaram a atenção ao realizar a análise preliminar do documento. Em primeiro lugar, a bibliografia utilizada pela autora que, entre outros nomes, destaca Josué de Castro e Pedro Escudeiro, em consonância com as referências teóricas aqui apresentadas e que são consideradas extrema relevância científica e social; em segundo lugar, e não menos importante, o enquadramento e o entendimento da atuação do Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado” como um restaurante popular, que atuou em benefício de muitos trabalhadores dos grandes centros urbanos e sem recursos financeiros para recorrer aos restaurantes chamados de primeira linha ou de médio porte.

A autora aponta em seu texto que não basta produzir para se alimentar, em referência a uma agricultura de autossuficiência, mas destaca que é preciso também

comprar diretamente os alimentos. Desse modo, o alimento passa a ser um capital, portanto é o dinheiro que intermedia o acesso ao alimento. Não se trata apenas de como, mas também de onde é possível comprar o alimento, retomando a questão da distribuição, conforme apontou o próprio Josué de Castro.

Ao ressaltar a importância e a necessidade dos restaurantes populares, Bonvicini apresenta dados estatísticos sobre a frequência do público nesses espaços na cidade de São Paulo no período. O restaurante do Saps, do Anhangabaú, fornecia diariamente 3.000 refeições, já o Alcântara Machado, 2.500. Soma-se a esses dois o Saps do Brás, o restaurante da Liga das Senhoras Católicas e o do Sesi da Lapa e temos um total de 10.300 almoços diários, apenas em 1957. Esse cenário mostra, portanto, uma presença considerável do Sesc e do Senac no auxílio da oferta de refeições e de espaços populares na cidade, sobretudo na região central.

Com base na apresentação de Bonvicini, as principais recomendações extraídas de seu texto na Primeira Semana de Estudos das Divisões Técnicas foram:

— que se procure incentivar a abertura de novos restaurantes populares, assim como a ampliação dos já existentes, de maneira a beneficiar um maior número dos que, trabalhando nos grandes centros, estão financeiramente impossibilitados de recorrer aos restaurantes particulares de média ou primeira categoria;

— que a ação dos serviços assistenciais não se limite apenas ao fornecimento da refeição, sadia e por preço razoável, mas que ela seja completada por uma campanha educativa, visando a levar os princípios de uma boa alimentação até os lares dos trabalhadores;

— que, numa segunda etapa, os serviços de alimentação já existentes ou os que venham a se instalar, procurem cuidar, além da saúde física, da saúde mental e psíquica do trabalhador, proporcionando nos restaurantes, ambiente amplo, confortável e alegre, procurando na medida do possível evitar filas enervantes, as esperas cansativas. Para tanto, deverá ser programa, em futuras instalações, a construção de salões anexos que permitem momentos de repouso e recreação. (Sesc, 1957, p. 83)

A autora destaca, além do estímulo e da necessidade social de se abrirem novos restaurantes populares, a perspectiva integral e educativa desses espaços, ou seja, para além da refeição, a ação educativa dos restaurantes populares deveria se estender até o lar dos trabalhadores.

Nos restaurantes populares, a questão da alimentação é aliada aos aspectos físicos do espaço e os biológicos da refeição com a condição mental de conforto, por meio de um ambiente agradável de se estar “com variedade possível, através de uso de colorido adequado e detalhes decorativos como murais em pastilhas coloridas” (Sesc, 1957, p. 83). Assim, esses espaços funcionam equilibrando o momento da refeição, da recreação e do repouso de seus frequentadores.

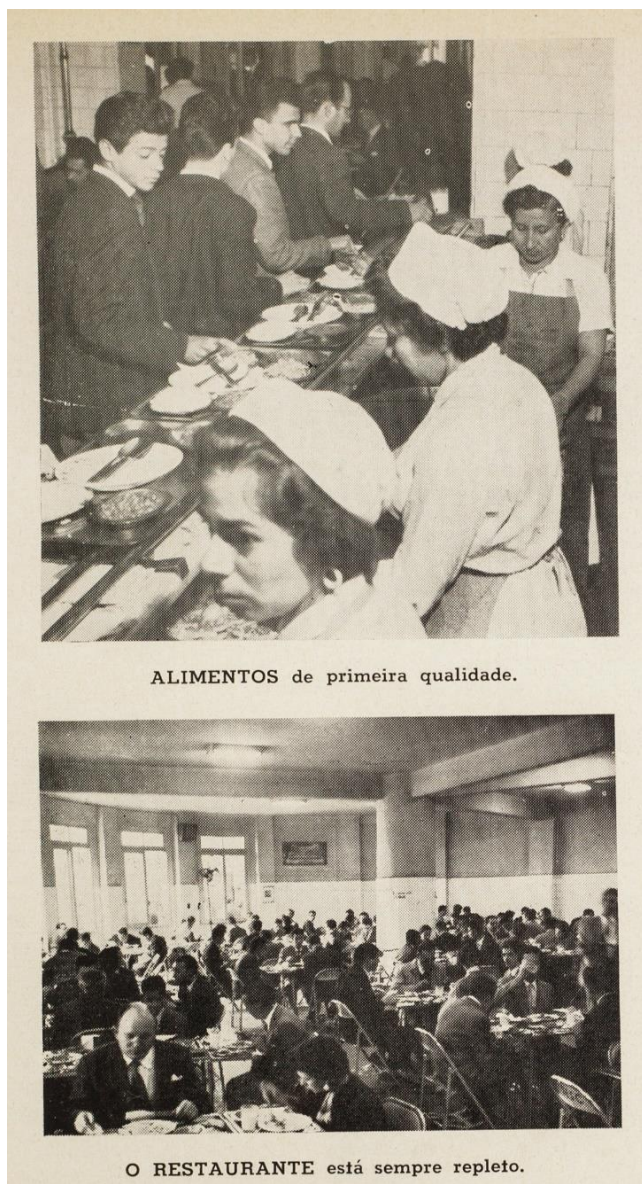
Ao longo do tempo, o Sesc SP, respeitado seus contextos, percebe e assimila nas ações institucionais as demandas sociais da época e os elementos que foram sendo destacados nos encontros do Sesc, incorporando os aspectos nutricionais fundamentais com a ação social coletiva, elaborando, assim, uma nutrição da sociedade.

Em maio, de 1958, aconteceu a Segunda Semana de Estudos das Divisões Técnicas. Participaram das reuniões os diretores das Divisões Técnicas, os chefes de subdivisões e a diretora da Divisão dos Centros Sociais. No setor de Saúde e Alimentação foi apresentado o trabalho "Algumas informações e considerações sobre as instalações e funcionamento do novo restaurante do comerciário "Alcântara Machado", de autoria de Rubens Cyro Costa e Carmen Bonvicini, respectivamente chefe da subdivisão de Alimentação e nutricionista do restaurante.

O texto contém informações acerca do novo Restaurante do Comerciário, na Rua do Carmo, no centro de São Paulo. No decorrer do trabalho, nota-se uma preocupação com o novo espaço, mudanças na ambientação e as mobílias são pensadas para um maior conforto nos momentos de pré e pós refeição. É proposto uma instalação anexa com intuito de propiciar descanso e recreação. Segue a isso a modernização dos equipamentos e a preocupação com a rotina de trabalho da cozinha.

Quanto aos trabalhadores, o texto reforça os deveres e hábitos higiênicos que devem ser incorporados e cobrados dos trabalhadores e das trabalhadoras da cozinha, tais como o banho diário na entrada e saída do trabalho, além das condições de barba, cabelo e do uniforme.

Dessa vez o texto apresentado assume um tom mais prático, voltado para a rotina de trabalho e apontando para algumas falhas de execução, as quais devem ser sanadas até a inauguração do restaurante do Carmo, "proporcionando aos comerciários um serviço de alto nível, não só no seu aspecto funcional, mas também, e sobretudo social e educacional" (Sesc, 1958, p. 105).



Na imagem temos aspectos parciais do Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado” em 1957, destacando a frase “Alimentos de primeira qualidade” e seu grande número de frequentadores, predominantemente homens, conforme contexto da época, em seu amplo espaço. Nota-se ainda o momento em que são servidas, por mulheres trabalhadoras do restaurante, devidamente uniformizadas, as bandejas porcionadas com a refeição.

Figura 1 – Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”. Sesc, 1957

2.2.1 Primeiras décadas: os restaurantes

Nos relatórios anuais do Sesc SP, as ações institucionais para alimentação e nutrição se concentram em torno da subdivisão de alimentação e, predominantemente, dentro da grande área de saúde. Tem-se no Restaurante do Comerciário a principal atividade voltada para a alimentação na capital, conforme espaço reservado para o tema nos documentos consultados.

Além do Restaurante do Comerciário, a instituição contava com os outros restaurantes característicos, como o Restaurante da Colônia de Férias “Ruy Fonseca”, para uso dos “colonianos”, como eram chamados os hóspedes da Colônia de Férias e o da Maternidade “João Daudt d’Oliveira”, que funcionou entre 1957 e 1970, no

bairro Jardim Paulista, em São Paulo. Cada um desses restaurantes funcionava dentro de sua especificidade. Posteriormente, somaram-se ainda os restaurantes dos atuais Sesc Consolação, a partir de 1967, e Sesc Pompeia, a partir de 1982, ambos para uso dos comerciários e seus dependentes, assim como para o público geral.

Antes de nos aprofundarmos nos restaurantes do Sesc SP, faço um breve parêntese sobre o termo “restaurante” e seus usos ao longo do tempo. Conforme Bianca Briguglio (2022), ao longo da história o termo *restaurant* designava uma espécie de sopa, um caldo espesso com alto valor medicinal e com potencial restaurador. Existentes desde a Idade Média, acredita-se que esses caldos, feitos com carnes e vegetais, tinham competências restauradoras. Outros autores, como Jacques Attali (2021), indicam que esse prato era servido por volta de 1765 por Boulanger, dono de um café parisiense chamado Casa Poullies, e que posteriormente, o termo passou a designar e a representar o local onde se é servido.

Outra vertente entende que restaurante se estabelece como instituição a partir de 1760, baseado em um discurso médico-dietético. No período, nesse espaço era possível comer só ou em pequenos grupos, em contraposição à mesa comum das antigas estalagens ou das tabernas.

Briguglio (2022), indica que forma com a qual conhecemos os restaurantes hoje é creditado ao processo que se deu pós-revolução francesa, em um momento em que os antigos *chefs* de cozinha da aristocracia, então deposta, viram-se desempregados. Parte destes *chefs* empregaram-se em famílias burguesas, outros, de acordo com seu prestígio e reconhecimento profissional, abriram estabelecimentos para a venda de comida.

Para Franco (2010), os restaurantes se diferenciavam de seus antecessores, tais como os *cabarets*, albergues e tavernas, por seu aspecto mais tranquilo, pela decoração e limpeza do espaço, e, o mais importante, por dispor de boa cozinha, ao alcance de todos que pudessem pagar, ainda que esporadicamente. Tem-se, portanto, a ideia de preço como um elemento importante para cultura burguesa e a consolidação hegemônica e de distinção social dos restaurantes.

Os restaurantes carregam em si aspectos da modernidade, representam a ideia iluminista de indivíduo que possui um gosto individual. Os preços referiam-se a pratos individuais, e não para pratos que poderiam ser partilhados, pois “Em uma época em que emergem necessidades individuais, é preciso saciá-las individualmente também” (BRIGUGLIO, 2022, p. 44). Ainda conforme Briguglio (2022), esses novos ambientes

passam a refletir uma nova cultura urbana, de encontro sociais, em um espaço público mesclando privacidade e coletividade. Ao contrário dos antigos banquetes aristocráticos onde era necessário ser convidado ou pertencer a determinados grupos, o restaurante é aberto a todos, mas desde que possam pagar: um ideal iluminista e burguês de compreender a igualdade.

Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”

A primeira grande ação do Sesc SP frente ao problema da desnutrição na cidade de São Paulo foi a criação de uma local específico para a alimentação do trabalhador do comércio, levando em conta as dificuldades enfrentadas naquele momento, como a falta da oferta de refeições a preços populares, e a dificuldade do deslocamento deste trabalhador via transporte público para o almoço caseiro. Desse modo, foi inaugurado em 30 de outubro de 1947, no dia comerciário, o Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”, de acordo com os melhores preceitos da dietética, em um ambiente agradável, conforme se anunciava. O nome "Alcântara Machado", presta homenagem àquele que batalhou e reivindicou junto a classe pelo horário de abertura e de fechamento do comércio.

Para o desenvolvimento dessa ação, o Sesc SP contou com a cooperação da Associação de Empregados no Comércio de São Paulo (AECSP), que cedeu prontamente um andar localizado na área central da cidade de São Paulo, na rua Riachuelo, nº 275, próximo à Praça da Bandeira, para suas instalações iniciais. O Restaurante tinha atendimento para o almoço, entre 10h e 13h30, com capacidade de servir até 1.800 refeições por dia. Os alimentos eram servidos em

[...] bandejas e travessas, modelo especial, de aço inoxidável. Fornecendo refeições saudáveis, saborosas, cientificamente preparadas, com um mínimo de 1,600 calorias, a preços módicos, está o Restaurante do Comerciário trazendo a sua contribuição para a solução do problema da nutrição do comerciário. (Sesc, 1947, p. 35)

Para fins de comparação, a base aconselhada na época era de, em média, 3.300 calorias para homens e 2.800 para mulheres em situação adulta e não sedentária. A descrição da refeição ofertada demonstra uma clara preocupação racional da refeição, mas também com atenção para o sabor, propondo uma melhoria na dieta nutricional do trabalhador do comércio, a um preço entendido como acessível

para os padrões da época, diferentemente dos demais restaurantes. Uma preocupação recorrente, pois

[...] já não desconhece, que labutam no comércio, centenas de jovens que não se alimentam convenientemente, porque não dispõem de recursos para assegurar ao organismo, ainda em fase de formação, as calorias e vitaminas que a saúde requer (Sesc, 1947, p. 33).

Outro ponto de atenção para os trabalhadores do comércio era a dificuldade em relação ao uso dos transportes coletivos. Portanto a localização do Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado” na região central da cidade é estratégica. Entendia-se que assim “evitando a muitos comerciários demandarem os seus lares para o almoço, estará também concorrendo para a solução do problema dos transportes” (Sesc, 1947, p. 35).

De acordo com a documentação analisada não ficou evidente se houve ou não a cooperação e a participação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (Saps) na promoção e na execução da iniciativa. Nesse possível acordo, caberia ao Sesc SP a mobília e a compra do maquinário, ficando reservada ao Saps, a administração e a manutenção. Devido a impasses no avanço do acordo, os quais não foram mencionados, e a morosidade no andamento esses entendimentos não foram firmados. A documentação pesquisada não indicou de maneira explícita se o acordo foi retomado e em quais condições.

O Restaurante foi criado em um contexto de especialização dos serviços do Sesc, com o objetivo de colaborar com situações específicas. Nesse caso, como uma possível resposta à dificuldade de acesso e ao déficit nutricional dos trabalhadores do comércio. O principal objetivo do Restaurante “Alcântara Machado” é claro: “contribuir para a solução do problema da alimentação da classe comerciária” (Sesc, 1947, p. 35), ofertando a baixos preços uma refeição “higiênica” com o mínimo de calorias e vitaminas necessárias.

Por meio dos documentos estudados é possível perceber que a ampliação e a racionalização dos serviços do Restaurante se aperfeiçoam a cada ano, que a oferta de refeições servidas diariamente aumenta gradualmente, assim como a modernização do maquinário da cozinha, conforme o desenvolvimento tecnológico disponível.

Os pratos oferecidos aos trabalhadores eram variados e acompanhados por nutricionistas, com reconhecido destaque para o gosto agradável da refeição,

conforme indicam relatórios e pesquisas realizadas com os frequentadores. Em 1948, o Restaurante ofertava certa de mil refeições diárias, passando para dois mil em 1953, já em 1979, a média foi de 3.200 refeições diárias, por exemplo. Além disso, em parceria como Instituto de Previdência do Estado, em 1953, o Sesc passa a abastecer as refeições fornecidas ao Restaurante do Instituto de Previdência, pelo sistema de marmitas térmicas de grande capacidade, considerado uma novidade na época.

De acordo com o relatório de 1955, houve neste ano uma mobilização na confecção de novos cardápios, sob orientação da nutricionista, para “atender as necessidades orgânicas do indivíduo” (Sesc, 1955, p. 79). Não há maiores informações quanto a essa profissional, nem uma explanação sobre quais seriam essas necessidades orgânicas. No mesmo ano são apontadas algumas melhorias estruturais, como reformas da rede elétrica, reforma de mesas e cadeiras, troca de piso e modernização de alguns equipamentos, como novo refrigerador para câmara frigorífica e descascador de batatas elétrico.

Tendo em vista o 10º aniversário do Sesc, o relatório de 1956 demanda maior destaque para as ações institucionais trazendo gráficos e imagens. O Restaurante ganha texto ampliado, no qual se narra sua trajetória desde a inauguração.

O Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado” superou tôdas as expectativas, no exercício de 1956, ressaltando ainda mais o seu aspecto de organização imprescindível à vida do comerciário paulistano, principalmente em face do incessante aumento do custo de vida (Sesc, 1956, p. 94).

O documento traz destaque para o cotidiano dos trabalhadores atendidos e chama atenção para o sucessivo aumento do custo de vida, reforçando o papel social da instituição frente a esse quadro. Segundo dados apresentados pelo relatório, “desde a sua abertura, o Restaurante “Alcântara Machado” já serviu, aos comerciários paulistanos, 4.694.069 refeições, quase metade da população do Estado de São Paulo” (Sesc, 1956, p. 94).

Conforme a documentação consultada o sucesso do Restaurante se dava não apenas por sua localização estratégica e pelos preços baixos (subsidiados), mas também por seu cardápio variado. Em novembro de 1956, já considerando a repentina elevação do custo de vida, o preço das refeições servidas no Restaurante, era de Cr\$ 20,00 para comerciário sindicalizado e Cr\$ 23,00 para comerciário não sindicalizado, o que representava um acréscimo de Cr\$ 5,00. A renovação do espaço aparece constantemente como uma prioridade, combinando os aspectos de uma refeição

racional com o sabor e a qualidade dos alimentos, aliado a um sistema prático e eficiente:

O copo de leite, que acompanha o almoço, corresponde à metade da quantidade mínima que se deve consumir durante o dia; a carne, cêrca de 125 gr. e, cada almoço fornece a metade das proteínas diárias exigidas pelo organismo para com pensar o dispêndio de energias no trabalho; as verduras e frutas proporcionam boa parte da cota diária de vitaminas e sais minerais. Estes são apenas alguns exemplos. Em 1956, conseguiu-se manter um valor calórico médio de 1.600 calorias que é muito superior ao mínimo exigido para um a refeição normal. A cozinha à vista, impecavelmente limpa, o rápido sistema de bandejas individuais, a boa ordem no refeitório são outros fatores que influenciam o comerciário paulistano, ao dar a sua preferência ao Restaurante do Comerciário "Alcântara Machado. (Sesc, 1955, p. 95)

Destaca-se a preocupação com o aporte nutricional mínimo necessário ao trabalhador, uma vez que o imaginário frente aos corpos fortes e saudáveis foi um pensamento muito difundido pela educação alimentar nas décadas anteriores (BEZERRA, 2012). Nota-se também que as quantidades mínimas de proteínas, verduras, legumes e sais minerais estão garantidas naquela refeição, porém a preocupação não era apenas o cálculo energético necessário para o trabalho, pois o Restaurante também promovia alimentações saborosas em ambiente agradável. seria impreciso afirmar que única e exclusivamente em prol da necessidade energética para um bom desempenho do profissional, ainda que não seja uma tese a ser descartada.

Em 1956, tem início o estudo da transição do Restaurante para um edifício próprio, com a construção no terreno contíguo à rua do Carmo. As obras serão iniciadas já em 1957. Será ampliada a capacidade do refeitório para 400 pessoas frente 176 do antigo refeitório.

A obra termina em 1959, porém, segundo relatório, o Restaurante não pode entrar em funcionamento devido ao desabastecimento de gêneros básicos no Mercado de São Paulo, ficando fechado por todo o segundo semestre. Esse ano também é de contenção de gastos pela instituição. Ao ser reaberto recomenda-se que o Restaurante diversifique os preços das refeições de maneira decrescente segundo a classificação: não-comerciários; comerciários não sindicalizados; comerciários sindicalizados; e menores que trabalham no comércio.

Reiniciando de fato suas atividades em 9 de fevereiro de 1960, na Rua do Carmo, nº 151, o Restaurante "Alcântara Machado" voltou a contribuir para a solução do problema da alimentação da classe comerciária, com moderno equipamento, pessoal especializado e utilizando gêneros alimentícios de primeira qualidade. Nesse

período, constatou-se um aumento considerável de sua aceitação por parte do público usuário, conforme relatório do mesmo ano.

Mais uma vez é destacado o papel social e educativo do Restaurante e a valorização real do salário, conforme o relatório,

[...] consideramos o serviço do Restaurante como dos mais importantes, tendo em vista constituir meio efetivo de valorização do salário, além de indiretamente contribuir para minorar o grande problema comum aos trabalhadores de São Paulo - qual seja o do transporte; e, principalmente, por constituir um processo de relevância educativa, conduzindo o cliente ao correto e mais equilibrado consumo de alimentos. Ao SESC cabe a responsabilidade direta da execução desta atividade que é prestada com recursos humanos e materiais da própria entidade. Trata - se de atividade de caráter contínuo, prestada todos os dias úteis e restrita ao almoço. (Sesc, 1960, p. 65)

Com a mudança alguns inconvenientes antigos foram sanados, como o problema de filas, pois houve um significativo aumento na capacidade do salão. Nos próximos anos o Restaurante passará por ajustes na cozinha e modificações no espaço, passando a contar com sala de estar e de leitura para os frequentadores, após reformas efetuadas no prédio. A compra dos insumos alimentícios passou a ser efetuada diretamente no Mercado Municipal de São Paulo pela dietista do Sesc, medida que objetivou benefícios na qualidade dos produtos adquiridos,

eficiência na aquisição dos gêneros, economia de tempo e compra de quantidade adequada às necessidades do consumo, a preços compensadores, possibilitando maior variação no cardápio (Sesc, 1964, p. 53).

Os relatórios não oferecem dados substanciais sobre a equipe de trabalhadores e trabalhadoras do Restaurante (Figuras 2 e 3), mas é possível mensurar o aumento gradativo de funcionários com base em dados oferecidos pelo setor de “Pessoal” dos relatórios. Além disso, eventualmente é mencionado a oferta de bolsa de estudos para formação e aperfeiçoamento dos profissionais da subdivisão de alimentação. De acordo com o Relatório de 1963, foram concedidas dez bolsas de estudos para o curso de educador alimentar e dez para o curso de nutricionista a serem ministrados na Escola Central de Nutrição do Saps, ambos com duração de 3 anos.



Figura 2 – Restaurante do Comercário “Alcântara Machado”. Sesc, 1960



Figura 3 – Restaurante do Comercário “Alcântara Machado”. Sesc, 1960

No início da década de 1960, o espaço do Restaurante passa a receber ações educativas por meio de campanhas dentro de um conjunto de atividades chamadas de educação sanitária. Essas ações acontecem por meio de cartazes, pela distribuição de folhetos sobre educação sanitária, com gravações e cartazes luminosos, além de palestras organizadas para os servidores e os frequentadores.

Durante a década de 1960, o Restaurante continuará fornecendo refeições diárias restritas ao almoço. Entre 1965 e 1966, o Restaurante é incorporado administrativamente ao Centro Social “Mário França de Azevedo”, atual Sesc Carmo. A partir dessa inclusão, inicia-se uma maior interação com o aspecto socioeducativo do Centro Social de que passa a fazer parte o Restaurante, mantendo no salão de estar um serviço de divulgação e orientação.

Êsse restaurante, que funciona como dependência do Centro Social “Mário França de Azevedo”, na Capital, conta com sala de estar e de leitura para os frequentadores daquele serviço, depois de reformas efetuadas no prédio (Sesc, 1965, p. 32).

Em 1972, iniciam-se os primeiros movimentos para a demolição do prédio do Restaurante e sua posterior reconstrução no mesmo local. Cabe destacar que nessa década haverá novamente uma alta no preço dos gêneros alimentícios (Sesc, 1974). O restaurante retoma suas atividades em 1978, agora sob a nomenclatura Restaurante SESC “Alcântara Machado”, não identifiquei maiores informações sobre o motivo da retirada da palavra comerciário do nome. O espaço reabre com a nova característica de aproveitamento integral do equipamento, conforme orientação deste regional para suas unidades operacionais. Assim,

[...] oferecendo refeições para almoço da clientela no local e distribuição domiciliar às empresas comerciais, assim como serviços de lanches, “buffet”, jantares e discoteca de modo a obter o aproveitamento integral do equipamento, enriquecendo e diversificando aquela área de atividade. (Sesc, 1978, p. 93)

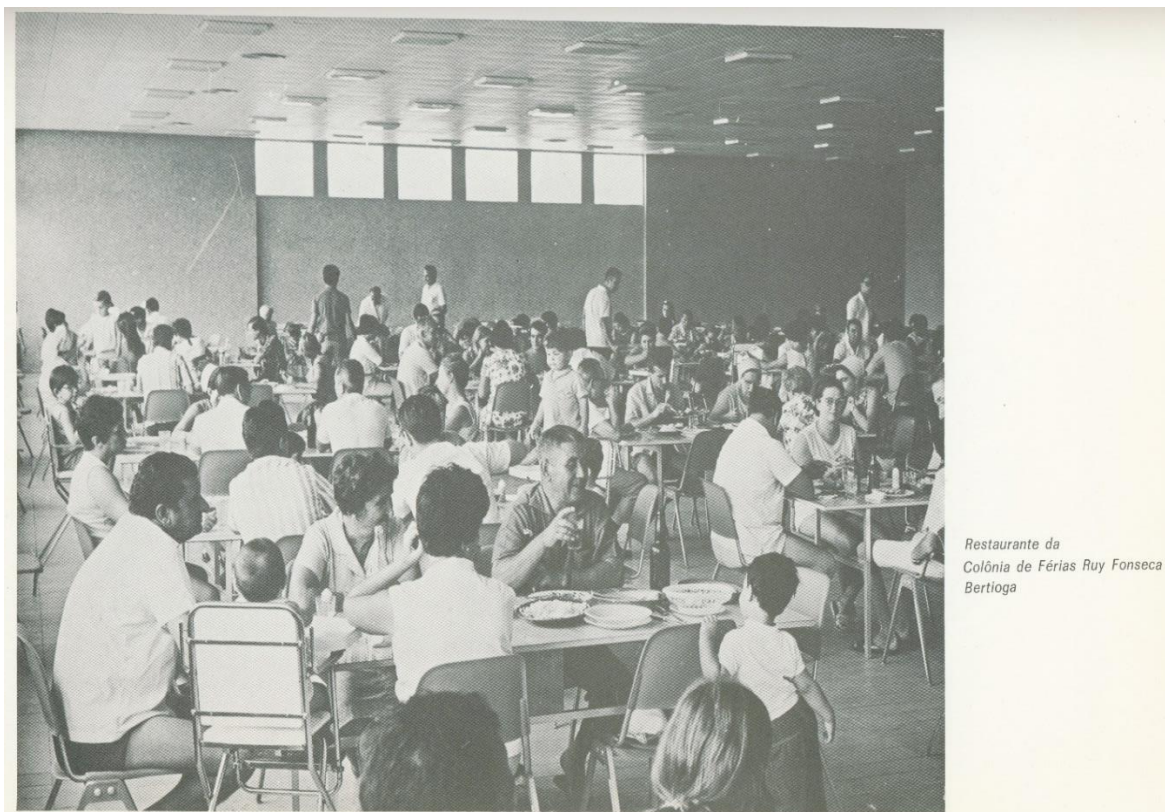
Uma vez ao mês, durante uma semana, pratos regionais brasileiros foram integrados ao cardápio. No período noturno o restaurante funcionava como lanchonete, ofertando lanches rápidos. Conforme a documentação, o Restaurante possuía modernos aparelhos sonoros e de iluminação, além de contar com pista de dança. Aos fins de semana eram realizados jantares dançantes, com discotecagem e apresentações de música popular brasileira ao vivo. O espaço oferecia ainda serviço de “buffet”, atendendo solicitações em empresas para encontros ou festividades.

Restaurante da Colônia De Férias Ruy Fonseca

A partir da década de 1950, de maneira gradual, o Sesc SP passa a ampliar as estruturas físicas da Colônia De Férias Ruy Fonseca, recém-inaugurada, em 1948, assim como a proposição de novos espaços e melhorias para os visitantes da colônia, trabalhadores e seus funcionários.

Como resultado de uma dessas melhorias observa-se o funcionamento do novo Restaurante (cozinha e salão de refeições), com capacidade de atendimento simultâneo para 600 pessoas, conforme indica o Relatório Anual de 1967. Com as novas instalações, resolveu-se parte de um grande problema que afligiu a unidade durante muito tempo, quando os crescentes frequentadores do restaurante suscitavam melhores e mais adequadas instalações para o refeitório (Sesc, 1967). E desse modo, a instituição passou a ofertar uma maior agilidade e conforto aos colonianos, como eram chamados os hóspedes da colônia de férias.

Nas próximas décadas, o Restaurante e a estrutura alimentar do Sesc Bertioga ainda contaria com outras reformas, melhorias e ampliações do seu espaço e de seus conceitos, contíguo ao pensamento da própria instituição e de acordo com a especificidade de seu público. Como vemos na imagem abaixo (Figura 4), de 1977, que demonstra a diversidade de faixas etárias, o ambiente familiar e menos formal e as refeições compartilhadas.



*Restaurante da
Colônia de Férias Ruy Fonseca -
Bertioga*

Figura 4 – Restaurante da Colônia de férias “Ruy Fonseca”. Sesc, 1977

Restaurante do Centro Cultural e Desportivo “Carlos de Souza Nazareth”

Criado em 1967, o restaurante do Centro Cultural e Desportivo “Carlos de Souza Nazareth, atual Sesc Consolação, soma-se ao Restaurante do Comercário “Alcântara Machado” e passa a atender os comerciários da região central e o público geral da unidade por meio de “refeições ligeiras”, elaboradas sob orientação técnica.

Esse restaurante tem por característica inicial o atendimento rápido e eficiente, servindo lanches, almoços e jantares para um conjunto de trabalhadores cada vez mais crescente, embora em um espaço menor comparado ao utilizado pelo Restaurante do Comercário. A partir de 1969, passa a funcionar também o serviço de bar no espaço. Esse formato acentuou o caráter de núcleos de encontro e de estabelecimento de novas relações interpessoais. Nesse formato a atividade tornou-se mais dinâmica não só pela transformação desses locais em verdadeiros núcleos de convivência da clientela, como também pelo aproveitamento dos espaços para apresentações musicais e exposições.

Nota-se na imagem abaixo (Figura 5) o espaço do restaurante em 1972. É possível observar uma arquitetura moderna, com bancos aparentemente fixos e

mesas compartilhadas, em um sistema que privilegia a rotatividade em detrimento à comensalidade, ainda que ela ocorra, mas não há mais uma ideia de mesa individual. Busca-se a relação social no entorno do ambiente alimentar e a integralidade dos espaços.



Lanchonete do Centro Cultural e Desportivo
"CARLOS DE SOUZA NAZARETH" - SP.

Figura 5 – Restaurante e Lanchonete do Centro Cultural e Desportivo “Carlos de Souza Nazareth”. Sesc, 1972.

2.3 Atividades de aperfeiçoamento e cursos populares

Em uma perspectiva educativa e em consonância com a finalidade institucional, de acordo com seu decreto Lei, nº 9853, de 13 de setembro de 1946, coube ao Sesc planejar e executar medidas que objetivem o bem-estar social e a melhoria do padrão de vida dos comerciários e de seus dependentes, assim como o aperfeiçoamento moral e cívico da coletividade.

Para executar parte desse escopo, a instituição teve como base a assistência em relação aos “problemas domésticos” entendidos como: nutrição, habitação, vestuário, saúde, educação, entre outros. No sentido de uma defesa e valorização do

salário real dos comerciários, como vimos anteriormente, assim como de realizações educativas e culturais, foram elaborados os Cursos Populares, dentro da área de aperfeiçoamento e ligado ao braço das atividades assistenciais nas primeiras décadas de atuação da instituição.

Dentro dessa perspectiva, foram orientadas inicialmente um conjunto de atividades programáticas na capital e no interior, como os cursos de Formação Doméstica, que constituía um dos seguros alicerces para um bom equilíbrio econômico e social da família comerciária. Esse curso era voltado majoritariamente para o público feminino, para o qual destinava-se como uma forma de melhoria na qualidade e no padrão de vida no aspecto social e econômico, ainda que se observe um papel doméstico pré-estabelecido para a mulher da família comerciária, pensamento bem difundido há época.

A partir de 1957, os cursos de Formação Doméstica passam a ter uma ação mais abrangente. Por meio do interesse e da iniciativa das alunas do programa, são elaborados os cursos de Arte Culinária (Figuras 6 e 7), Artes Domésticas e os cursos de Extensão Cultural. O caráter curricular desses cursos era próximo ao Serviço Social, área do conhecimento que exercia uma forte influência conceitual e de matriz curricular na instituição naquele período. Evidencia-se também a importância das relações entre os sujeitos ou a criação para que existisse tais condições. Conforme o Plano Plurianual (Plano de trabalho Sesc – São Paulo) de 1969-1974, ao recuperar os fundamentos do trabalho social do Sesc, coloca que

O Serviço Social do Comércio – SESC – como entidade de serviço social, naturalmente fundamenta seu trabalho nos princípios teóricos da própria disciplina do serviço social. Por sua vez, o emprêgo dos processos utilizados nesta disciplina e a manipulação de suas técnicas, especialmente com grupos e comunidades, implica na preocupação primeira de suscitar a criação, se não existir, de campo social onde seja possível o surgimento de um mínimo de inter-relacionamento de indivíduos.

É a presença de seres humanos em torno de algum interesse desperto que vai permitir a atuação dos técnicos em trabalho social. (Sesc, 1969b, p. 31)

Os cursos de formação doméstica possuíam quatro eixos iniciais: Educação Sanitária, com os cursos de enfermagem do lar, noivos e noivas e mãezinhas; Alimentação, com cursos de arte culinária (salgadinhos, cardápio e o trivial) e confeitaria (Figura 8); e Artes femininas e Artes aplicadas, com cursos de bordados, corte e costura, trabalhos manuais e pintura. Os eixos e conceitos, assim como os métodos e as formas de trabalho irão mudar ao longo das décadas conforme o entendimento da sociedade sobre os papéis sociais e de gênero e conforme o

conhecimento científico. O formato das aulas era por meios de apostilas elaboradas de acordo com a divisão respectiva de ensino e acompanhados pela educadora ou agente do serviço social. Ao final do curso havia exposições dos trabalhos realizados e a entrega de certificados em um ambiente formal.

Nesse recorte da pesquisa, compreendo que os cursos de formação doméstica nos quais a alimentação se inseria naquele momento, tinha como real objetivo uma relativa melhoria econômica e social da família comerciária. Seja por meio da venda de objetos e alimentos, seja pelo aprendizado de técnicas que permitam que não se necessite mais da compra externa de produtos, pois poderia ser feito no próprio lar.

Os cursos de arte culinária também eram atentos aos problemas alimentares da sociedade, como ao propor a introdução do aproveitamento integral dos recursos locais e do consumo e dos benefícios dos alimentos sazonais (que além de serem mais baratos, são mais nutritivos). Essas atividades propiciavam que a mulher da família comerciária tivesse acesso a conhecimentos práticos e instrumentais em relação a cozinha e técnicas manuais e culinárias.

A partir da metade da década 1960, foi dada uma nova nomenclatura a essas atividades: Culinária; Educação Doméstica; Educação Artística; Orientação Social; Educação Sanitária; Educação Desportiva e outros (Sesc, 1965). Durante a década de 1970, as atividades domésticas reforçam seu papel de auxiliar e complementar a economia familiar, ainda que siga com viés determinista do papel feminino em relação as “tarefas” do lar, agora dentro dos chamados cursos de valorização social. A área de alimentação se mantém basicamente no organograma da instituição dentro do programa Saúde, subprograma de Alimentação e Nutrição, com as atividades Refeições e Educação Alimentar, posteriormente Lanches e Merendas, a partir da década de 1980.

Entende-se que essa forma de ensino não escolarizado dos cursos populares se insere em um contexto de preparo de “futuras e das donas de casa”, aliado a um ideário da racionalização das economias do lar, em um momento histórico específico. O “termo economia doméstica”, que vai começar a aparecer nas próximas décadas, concentra esse ideário ao otimizar os recursos financeiros da casa, a fim de ampliar as condições de higiene, vestuário e moradia da família comerciária. Assim, ligado a um aspecto mais próximo da área da administração do que do trabalho manual (técnicas).

Sobre a oferta de cursos oferecido ao público feminino, conforme levantamento da pesquisadora Debora Oliveira (2013), o ensino técnico se institui como responsabilidade do governo de modo sistematizado no começo do século XX. A autora aponta que na década de 1930 essa modalidade de ensino vai ganhar fôlego. Em 1936, existiam cerca de 28 instituições em que se ofereciam cursos profissionalizante no estado de São Paulo, entre eles: núcleos ferroviários; agrícola industriais; escolas profissionais secundarias; etc. No início, o interesse maior se concentrava sobre os ofícios e a mão de obra masculina, direcionada para as atividades industriais, e contavam com apoios de empresas ligadas ao ramo, como a Cia. Sorocabana.

Para o público feminino, algumas instituições específicas como a Liga das Senhoras Católicas tiveram algumas equivalências em seu programa. Assim, a escola mantida pela Liga, foi equiparada, em 1937, às escolas profissionais e domésticas do estado.

As alunas recebiam aulas teóricas e práticas, sendo que, ao término do curso primário doméstico e do curso preparatório, recebiam o diploma de professora de economia doméstica, podendo exercer o cargo como titular ou ajudante dessa cadeira nas escolas profissionais do estado. Ou seja, no caso das alunas diplomadas pela Escola da Liga das Senhoras Católicas, a única atividade profissional que poderia ser exercida era de professora desse mesmo assunto.

Isso significa que, diferentemente dos cursos destinados aos homens, o ensino técnico feminino voltava-se para o preparo das “futuras donas de casa”. (OLIVEIRA, 2013, p. 41.)

Oliveira (2013) aponta que as décadas iniciais do século XX foram caracterizadas por um discurso pujante que iria cristalizar determinados padrões sociais e, posteriormente, convertê-los em papéis sociais.

A intranquilidade gerada pelos horizontes derivados do desenvolvimento científico e tecnológico em curso ajudou na construção de forma ideais para o comportamento feminino, reduzindo as aspirações da mulher ao papel de “rainha do lar”, sustentada pelo tripé “mãe, esposa e dona de casa (Idem, p. 20).

Esse discurso, que conforme a autora reverberava em diversos setores da sociedade, como igrejas, classe médica, juristas, é legitimado pelo Estado e muito difundido pela imprensa por meio das revistas femininas, que alcançam um grande público, assim como almanaques e anúncios publicitários.



Figura 6 – Aula do curso de Arte Culinária. Sesc, 1962



Figura 7 – Aula do curso de Arte Culinária no Centro Social “Mário França de Azevedo”. Sesc, 1962



Figura 8 – Aula do curso de Salgados no Centro Social “Antônio Carlos de Assumpção”. Sesc, 1954

2.4 Década de 1970

A década de 1970, se inicia com os mesmos princípios alimentares e nutricionais das décadas anteriores. O Sesc oferecia ao público comerciário uma alimentação equilibrada, de qualidade e que menos onerasse o orçamento familiar, por meio de seus restaurantes. A instituição oferecia um valor calórico adequado às necessidades dos trabalhadores e das trabalhadoras, distribuído em quotas satisfatórias de lipídios, glicídios, protídeos, vitaminas e sais minerais, conforme indica a documentação.

Os relatórios anuais desse ano se configuram de maneira diferente em relação aos anos anteriores, agora com maior foco sobre as ações gerais do Departamento Regional. Não se especifica de maneira mais detalhada as ações por unidades, foca-se agora em números, na expansão de matrículas, nos atendimentos e nas metas pré-estabelecidas pelas diferentes áreas.

Apesar das mudanças, as ações em nutrição e alimentação ainda se concentram basicamente nos restaurantes, sobretudo no “Alcântara Machado” e na oferta de refeições. No interior do Estado o destaque é para os cursos de arte culinária e para palestras realizadas nos Centros Sociais e pelas Unidades Móveis de

Orientação Social, que tratavam principalmente sobre a racionalização alimentar, a relação entre alimentação e saúde e os hábitos alimentares nocivos.

Nessa década é estabelecido o Plano Plurianual 1969-1974. Esse plano de trabalho indica algumas diretrizes que vão conduzir as ações institucionais nos próximos anos. A proposição foi elaborada por um grupo de trabalho composto por técnicos do Sesc SP e acompanhado por uma comissão especial de membros que compõem o conselho regional. Conforme o documento, trata-se de

[...] um instrumento cujas linhas e diretrizes estão perfeitamente adequadas aos propósitos educacionais da entidade, para nortear-lhe a atuação e fornecer-lhe respeitável fundamentação teórica.

Outrossim, estamos seguros de que a realização deste Plano virá contribuir, de forma eficaz e duradoura, para a grande obra que o SESC de São Paulo desempenha e desempenhará ainda no panorama social brasileiro. (Sesc, 1969b, p. 1)

Em síntese, foi atribuído ao regional do estado de São Paulo três grandes programas de trabalho: Educação Social; Saúde; e Nutrição. Os três programas apoiados na atuação educacional, por meio da de ação comunitária, destacando o lazer socioeducativo, a odontologia e a alimentação, com foco no comerciário e em sua família.

De acordo com o documento, o programa de Nutrição manteve, no período, seu amplo atendimento, contando com os dois restaurantes na capital e o da Colônia de Férias “Ruy Fonseca”, para os hóspedes da colônia. O programa de Nutrição passou a dar maior atenção em relação à saúde alimentar por meio de seminários sobre saúde e alimentação, aliados aos cursos de culinária, que visavam valorizar o uso de determinados alimentos. Para o interior do estado, conforme relatório de 1970, foram realizadas experiências com grupos de voluntários, conjuntamente com a Secretaria da Agricultura, atuando junto às populações das comunidades menos favorecidas, procurando disseminar o hábito da produção e da manutenção doméstica de produtos hortigranjeiros, contribuindo, desse modo, com uma melhor alimentação e com uma possibilidade de renda.

Nesse mesmo ano, o Sesc SP é convidado, pela Secretaria do Abastecimento da Prefeitura Municipal de São Paulo, para fazer parte da Comissão Executiva da Campanha de Orientação Alimentar, com objetivo de cooperar para a solução dos assuntos relacionados com a educação, a saúde, a nutrição e o abastecimento de alimentos na cidade de São Paulo.

Em relação a educação sanitária, o termo aparece em consonância com a ideia da alimentação como forma de prevenção e de auxílio ao combate a doenças. Conforme o relatório de 1975, o setor de alimentação por meio dos restaurantes passou a incluir uma “inovação” no segundo semestre, passando a atender pessoas que necessitam de regimes dietéticos específicos, ao fornecer uma refeição especial: uma sopa pelo preço de uma refeição “normal”.

O conceito de educação alimentar começa a aparecer de forma concentrada como uma diretriz, uma ação direcionada, ao passo que antes essas atividades estavam diluídas nos cursos populares, conforme minha interpretação com base na análise documental. Nesse momento o recorte de público (chamado também de clientela, nesse período) se mostra mais específico entre adultos, periféricos e donas de casa. Conforme relatório de 1976, a atividade de educação alimentar – dentro do subprograma de alimentação e nutrição e integrante do programa Saúde – aponta que

A atividade foi realizada junto à clientela participante de outras atividades, como ênfase nos cursos supletivos e de alfabetização de adultos, atingindo majoritariamente a clientela adulta, e de preferência as donas de casa. A integração da atividade se fez através do entrosamento com entidades particulares e públicas, que colaboraram cedendo locais, recursos humanos e materiais. A atividade foi também desenvolvida em bairros periféricos, propiciando o atendimento da clientela mais carente. As principais atividades desenvolvidas foram: cursos de nutrição para dirigentes de obras sociais, de nutrição para gestantes e nutrizes, culinária, hortas domésticas e montagem de "stand" para preparo de pratos típicos na Feira Nacional da Cultura Popular, visitas às empresas, seminários e palestras. (p. 64)

Conforme aponta o relatório de 1979,

A atividade enfatiza as relações de equilíbrio entre o regime alimentar e a saúde em geral, bem como a possibilidade de atingir padrões alimentares satisfatórios sem grandes dispêndios financeiros, mediante a utilização de produtos regionais e de estação, de alto teor nutritivo. Desenvolve-se através de cursos rápidos, seminários, palestras e campanhas, co-promovidas com órgãos públicos e contando com o concurso dos seus técnicos e profissionais e sendo parte integrante de programações sócio-culturais mais abrangentes das unidades. Por sua própria característica propicia o atendimento da clientela em: geral e primordialmente aquela de menor renda. (p. 96)

A oferta de refeições pela instituição segue como as mesmas características, focada no fornecimento de refeições balanceadas e equilibradas e procurando atender às necessidades alimentares da clientela. Cabe destacar que a questão do deslocamento dos trabalhadores não é mais enfatizada em demasia, talvez por uma relativa melhora no transporte.

Quanto a variação do cardápio, uma preocupação permanente da equipe, durante o exercício de 1977 programou-se quatro Semanas de Pratos Regionais: Sul,

Sudeste, Centro-Oeste e Norte, além do fornecimento convencional de refeições. Assim, foram incluídos no cardápio pratos típicos de diversas regiões brasileiras no decorrer da II Feira Nacional de Cultura Popular, e essa ação teve continuidade em face de sua aceitação pelo gosto popular e por seu caráter cultural complementar as atividades exercidas pelo Sesc.

Houve ainda a implantação de novas formas de atendimento pelo Centro Cultural e Desportivo "Carlos de Souza Nazareth", com o fornecimento de embalagens descartáveis de alumínio, a fim de facilitar o transporte da alimentação servida nos próprios locais de trabalho.

Com surgimento dos Centros Culturais e Desportivos, no fim da década de 1960, e os Campestres, na década de 1970, instalados na capital e interior, inicia-se uma maior integração entre as atividades voltadas para o lazer e para o tempo livre dos comerciários e sua família. A partir da década de 1970, novas modalidades ligadas a prática da alimentação vão emergir de acordo com expansão das novas unidades da instituição e suas especificidades, a exemplo do Centro Campestre Brasília Machado Neto, inaugurado em 1975 (atual Sesc Interlagos).

Por meio das atividades denominadas "lanches e merendas", surgem serviços de bar e lanches, cantinas, lanchonetes, bares de piscinas e snack-bar. Esses espaços são utilizados pela clientela como opção para refeição e, também, como um complemento que permite ao frequentador passar um tempo maior na prática de atividades de lazer, sem necessitar se deslocar para outros locais em busca desses serviços (Sesc, 1977). O serviço ainda incluía o fornecimento de lanches em programações especiais de recreação infantil, como o Projeto Super-Férias e comemorações da Semana da Criança. Durante essa década a atividade foi mantida na capital e interior.

Além de propiciar integração e convivência entre os frequentadores, os espaços destinados para a alimentação serviam de apoio para as atividades e a programação das unidades, a exemplo do "Sescafé", realizado no Centro Cultural e Desportivo "Carlos de Souza Nazareth", que além da oferta de lanches e bebidas, tinha como proposta apresentações musicais ao vivo e apresentação de filmes, em um ambiente informal.

Em 1979, o relatório aponta que, por meio de convênios, foram fornecidas pelos restaurantes do Sesc SP cerca de 700 refeições diárias diretamente a empresas

comerciais, em articulação com o Programa Nacional de Alimentação do Trabalhador (Pronan).

2.5 Década de 1980

A década de 1980 se inicia mantendo as atividades relativas ao aspecto da alimentação e da nutrição, com destaque para as principais realizações das atividades Refeições, Lanches e Merendas e Educação Alimentar, nas diversas unidades operacionais da capital e do interior. Para fins de comparação, no ano de 1989 foram servidas nos restaurantes do Sesc SP cerca de 1.653.694 refeições. As ações direcionadas a saúde e ao corpo serão destaque na década de 1980.

A atividade Educação Alimentar deu continuidade à integração das programações socioculturais mais abrangentes das unidades, além de constituir parte fundamental de projetos como Escola Aberta da Terceira Idade, Ginástica Sesc e Mini Esporte Sesc. Além disso, nesse período foram realizadas campanhas em torno do Aleitamento Materno, palestras sobre hábitos alimentares e exposições sobre o uso da soja e de hortaliças e leguminosas (Sesc, 1981).

Em linhas gerais a ação de Educação Alimentar compreende a difusão de noções gerais sobre alimentação e as informações relativas ao seu valor nutritivo, bem como formações sobre preparação e conservação de alimentos. Essa ação educativa é desenvolvida no sentido de permitir uma melhoria da dieta alimentar, caminhando para uma autonomia, mediante a utilização de todos os recursos disponíveis na época, tais como os cursos de Congelamento de Alimentos, Nutrição para a Terceira Idade, Culinária Natural, Técnicas de congelamento e uso de forno de microondas e O Leite e seus Derivados, além dos ciclos de palestras sobre Alimentação e Nutrição para a Terceira Idade e Valor Nutritivo dos Alimentos (Sesc, 1983).

Em 1981, o relatório aponta para mais um momento de instabilidade econômica e financeira no país, além de ser um ano de incertezas com crise na Previdência, acontecimentos que possivelmente impactara na programação do Sesc,

[...] na verdade, vivemos duas crises: uma crise conjuntural, de caixa, reflexo dos atrasos nos repasses das nossas cotas financeiras pelo IAPAS, e uma crise estrutural, reflexo da nossa impotência no controle da nossa principal fonte de subsistência, a arrecadação compulsória [...] (Sesc, 1981, p. 2).

Apesar da conjuntura desfavorável, entrou em funcionamento o restaurante do Centro de Lazer SESC - Fábrica da Pompéia, atual Sesc Pompeia. Inaugurado no ano

de 1982, o espaço contava com serviços de almoço durante o período diurno e funcionava à noite como choperia, oferecendo lanches e pratos rápidos e com a realização simultânea de projetos artístico-culturais diversificados, em um formato semelhante do funcionamento e do modelo atual de “Comedoria”. Esse restaurante dá continuidade ao conceito de utilização integral dos espaços das unidades, que se transformam em verdadeiros pontos de encontro e de convivência dos frequentadores. Os móveis do espaço, em estilo industrial, são de autoria da arquiteta responsável pela Unidade, Lina Bo Bardi, e foram desenhados especialmente para esse restaurante (Figura 9).

Na década de 1980, tem-se uma maior integração da educação alimentar no corpo da programação do Sesc SP, que passa a acontecer de maneira mais efetiva. Cursos de orientação doméstica e culinária já não aparecem com tanto destaque nos relatórios. Atividades como os cursos Orientação Doméstica, como corte e costura, culinária, trabalhos manuais, confecção de bonecos de fantoche, arranjos florais, decoração de Natal, pratos típicos brasileiros e cozinha internacional, passam a se amalgamar em Valorização Social, atrelados a uma ideia de cursos rápidos com usos para além do lar. Outros cursos ligados a artes, como teatro, dança, fotografia, cinema, aparecem com mais volume. Destaca-se nesse período os grandes eventos culturais e a programação de rua, entre apresentações musicais e apresentações artísticas diversas.

Nota-se que os cursos de culinária vão se integrando às novas tecnologias disponíveis de acordo com cada época, como cursos sobre o congelamento de alimentos e o uso do micro-ondas, assim como de técnicas culinárias, sobre embutidos, bebidas, geleias, massas regionais etc.

No exercício de 1986,

[...] foi mantido um rigoroso congelamento do preço das refeições, em atendimento ao Plano de Estabilização Econômica do governo, o que obrigou a instituição a uma contínua adaptação dos cardápios, quando da ocorrência da escassez de matéria-prima e perda ou substituição dos fornecedores. (Sesc, 1986, p. 89).

Em uma perspectiva voltada para os aspectos da assistência médica e sanitária, no meio da década aparece o tópico “educação para a saúde”, que é um projeto de difusão cultural sobre a condição física e a saúde, por meio de seminários, cursos, palestras e exames. A exemplo dessa atividade, tem-se a Barraca da Saúde no Projeto Semana do Comerciante e um curso sobre alimentação natural, no

Ginástica Sesc -Traipu, em 1986. Em síntese, trata-se de uma “ação educativa e informativa, que procurou favorecer a melhoria das condições de vida da clientela, na aquisição de hábitos de proteção a saúde pessoal” (Sesc, 1989, p. 81).

Em 1989, o novo programa de trabalho e o Plano Nacional de Ação do Sesc (Planesc), entre 1988 e 1990, vão prever diversas reformas de equipamentos e inauguração de novas unidades operacionais. Além do planejamento de novas programações e modificação em alguns projetos e atividades.



Figura 9 – Restaurante e Choperia do Centro de Lazer SESC – Fábrica da Pompéia. Sesc, 1984

2.6 Década de 1990

Para a nova década a programação do Sesc é orientada por uma concepção de cultura voltada à formação da cidadania, com capacitação dos indivíduos para a vida coletiva. No que diz respeito a alimentação, a recomendação da instituição para as suas lanchonetes é manter os baixos preços, o padrão higiênico e a qualidade. O Plano estratégico para a nova década (Sesc, 1990a), chama a atenção para a cadeias internacionais de alimentação rápida (*fast foods*) que se instalaram no país naquele período, destacando a influência desses estabelecimentos no que diz respeito à rapidez nos hábitos alimentares, assimilada pelo público.

No início dos anos 1990, o crescente aumento da insegurança alimentar no país levou a sociedade civil, assim como organizações não governamentais, ainda incipientes por aqui nesse contexto, a se organizarem e se mobilizarem a fim de encontrar alternativas para esse cenário que vai perdurar durante toda década.

Conforme já citado anteriormente, na introdução desta dissertação, em 1993 surge o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), importante órgão de fiscalização, que conta com participação popular frente as ações governamentais. Nesse mesmo ano o Sesc Interlagos promovia a Vigília Musical Contra a Fome, cujo acesso ao evento mediante ingresso foi substituído pela doação de alimentos não perecíveis, foram arrecadadas cerca de 90 toneladas de alimentos.

Ainda que seja um grande produtor de alimentos, o Brasil é, na mesma medida, um dos que mais desperdiçam comida. Em 1994, começam os primeiros estudos para a implantação do Mesa São Paulo: Ação contra a Fome e o Desperdício, pela Qualidade de Vida. Programa que visa o aproveitamento integral de alimentos em bom estado, mas que potencialmente seriam descartados pelo comércio. O programa funcionaria como o elo entre quem doa e quem recebe.

O programa Mesa São Paulo exerce o conceito de segurança alimentar e nutricional ao colaborar para a redução do desperdício de alimentos em um cenário perverso de fome, corroborando com o caráter de engajamento social da instituição. O projeto, criado em São Paulo, em 1994, passa operar em todo território nacional com o nome Mesa Brasil e, desde 2003, concretiza a parceria entre sociedade civil, empresariado e instituições sociais. Deste modo,

[...] mostrou-se uma alternativa viável e de resultados imediatos no que diz respeito ao combate à fome das populações marginalizadas. Integrando empresas e instituições sociais e através da obtenção de gêneros via doação,

assim como da utilização da capacidade ociosa de cozinhas industriais, resultou na produção e distribuição de refeições a públicos carentes. (Sesc, 1995, p. 32)

Além da insegurança alimentar, a década que se inicia traz também uma forte crise econômica e um quadro de instabilidade política. Mesmo sendo ano de contenção, a documentação indica para o aprimoramento e a qualificação dos quadros técnicos, o que passa a constituir objeto de permanente atenção do Departamento Regional de São Paulo.

Apesar do quadro político e econômico desfavorável, o Sesc manteve sua opção estratégica de crescimento e interiorização. O Departamento Regional de São Paulo prosseguiu, então, com a execução desse plano, tanto do ponto de vista dos equipamentos como dos serviços e das atividades (Sesc, 1990b).

Nessa década, os relatórios anuais mudam ligeiramente de formato e passam a anexar as principais realizações agora por unidade, além de outras variações que ocorrem nos anos seguintes. Com a adoção da descrição das principais atividades feitas pelas unidades, a alimentação como tema passa a aparecer diluída em várias atividades e integrada na programação em si. Destaque para os grandes seminários internacionais sobre Alimentação, Nutrição e a Fome, a exemplo do Seminário internacional de preparação de alimentos para a coletividade, realizado pelo Sesc Carmo.

Conforme relatório de 1991,

De um modo geral a resposta da clientela à programação vem se mantendo estável. Mesmo atividades que implicam indenização parcial dos serviços, e que, portanto, poderiam ter sido comprometidas pelo quadro econômico desfavorável vigente no país, mantiveram-se num patamar equilibrado, exibindo variações modestas relativamente ao ano anterior. Esse é o caso de Refeições e Assistência Odontológica (Sesc, 1991, p. 19)

As ações programáticas entorno da Cidadania seguem norteadoras das ações do Sesc SP no início dessa década, devido a sua relevância social. Assim, a instituição apresenta uma programação voltada para a sensibilização da população frente aos problemas sociais e para a responsabilidade social frente ao tema da fome.

Nesse sentido, em 1993, ocorreu a Vigília Musical Contra A Fome, o evento mobilizou 137 empresas e órgãos de imprensa, reuniu cerca de 488 artistas, com um público estimado de 9.000 pessoas, e arrecadou cerca de 90 toneladas de alimentos, que foram distribuídos a 13 entidades de auxílio social.

Conforme as recomendações do Planesc, teve sequência, durante o exercício de 1994, o destaque à cultura e à saúde, áreas prioritárias da ação institucional. Ações

programáticas em torno do corpo ganham destaque, como o Painel Orientação Dietética, no Sesc São Caetano; Reeducação Alimentar e Adequação ao Peso Corporal, no Sesc Interlagos; Avaliação da Composição Corporal e Avaliação Nutricional, no Sesc Itaquera; e Nutrição e Atividade Física no Inverno, no Sesc Carmo.

Outras ações em torno da cidadania e da segurança alimentar tiveram destaque e relevância social durante essa década, como a Primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar. Também nos anos 1990 tiveram início os estudos para a implementação do programa Mesa São Paulo, além da instalação do Projeto Cozinha Central no Mesa São Paulo, no Sesc Carmo, que preparava e enviava refeições a instituições beneficentes, em 1994.

No ano seguinte ocorre o simpósio O Desafio Social da fome – A empresa no combate ao desperdício, realizado no auditório do Sesc Paulista. Sob os aspectos da empresa moderna propõe-se uma cidadania empresarial, assumindo, assim, uma corresponsabilidade entre empresas e Estado no desenvolvimento da sociedade, indicando a necessidade de se criar incentivos fiscais para empresas que integram programas de doações de alimentos.

A partir de 13 de setembro de 1995, tem-se início o período comemorativo do cinquentenário do Sesc, a ser completado em 1996.

Em decorrência ao simpósio anterior, é lançado em 1996, o Estatuto do Bom Samaritano, entregue ao Governo Federal em mais uma ação de aproximação entre Estado e iniciativa privada. O Estatuto teve como inspiração e base legal, outros incentivos já existentes no Brasil como o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), as leis de incentivo à cultura, assim como a legislação estadunidense (Sesc, 1999).

No mesmo ano, em 6 de dezembro, aconteceu o simpósio A organização da Sociedade na Busca de Soluções. O evento propôs uma troca de experiências entre diversos especialistas e organizações do Brasil e do exterior sobre as ações bem-sucedidas no combate à fome, desnutrição e ao desperdício.

Em 1997, inspirado na experiência nova-iorquina City Harvest, o Sesc SP implanta o sistema de Colheita Urbana, que além de combater o desperdício, implementa ações educativas.

Os cursos sobre culinária nas unidades da capital e do interior passam a abordar receitas e o aproveitamento integral dos alimentos, com um público amplo e

voltado para a coletividade. O Dia Mundial da Alimentação, passa ser integrado na programação em 1998, são realizadas ações de divulgação e conscientização em relação ao problema da fome no Brasil por meio de diversas atividades, como degustação e preparação de talos, cascas e folhas de alimentos, além da distribuição de receitas alternativas e de informativo sobre o Dia Mundial da Alimentação (Figura 10).

Conforme relatórios de 1998 e 1999, os restaurantes e as lanchonetes permanecem sob os mesmos conceitos anteriores, oferecendo ao trabalhador do comércio refeições e lanches a baixo custo, ressaltando sua reconhecida qualidade. Enfatiza-se o papel das nutricionistas na elaboração e supervisão dos cardápios.

O Sesc dedica-se com particular empenho à área de nutrição. Através da elaboração de cardápios balanceados, definidos por equipes de nutricionistas, fornece à clientela, em seus restaurantes e lanchonetes, alternativas saudáveis e baratas de alimentação. Com o programa Mesa São Paulo, realizado em parceria com empresas procura, através da redução do desperdício, dar sua contribuição à causa do combate à fome. (Sesc, 1998, p. 187)

Fechando a década, dentro deste recorte específico, tem-se profissionais da nutrição como referência na elaboração dos cardápios e no acompanhamento do processo que envolve o preparo das refeições, o foco incide no alimento como uma alternativa para a manutenção da saúde. Nota-se que a comida como cultura, assim como seus aspectos sociais não se encontram essencialmente em uma única divisão da instituição (atualmente chamadas de gerências), mas estão presentes na programação e na interação com as outras áreas, no trânsito e no diálogo com a programação geral.

A questão da comensalidade e do espaço não é abordado pelos Relatórios como antes, mas nota-se também que comer para o Sesc SP é o conjunto de suas ações e não apenas, isoladamente, seus restaurantes. O processo educativo se faz em todas as ações que acontecem nas unidades, constituindo um processo de diálogo educativo entre os aspectos que compõem o indivíduo e a sua sociabilidade.

No início dos anos 2000, o Regional São Paulo conta com os seguintes restaurantes em funcionamento: Sesc Carmo, mantendo as principais características de seu antecessor, o Restaurante do Comerciário “Alcântara Machado”; Sesc Bertioga, servindo alimentação dentro dos moldes da instituição para os hóspedes; Sesc Interlagos, com destaque para o café campestre, espaço com ambientação temática que serve cafés e chás variados, bolos, pães, sanduiches e pratos especiais;

Sesc Itaquera, no Grill São Matheus, com opções de carnes grelhadas, saladas, doces, bebidas e sorvetes em seu cardápio; e Sesc Pompéia, com choperia e restaurante com as opções de serviço: *self service* por kilo (quilo), grelhados e massas. As lanchonetes eram presentes em todas as unidades do Sesc SP à época (Sesc, 2000).

Sobre a importância dos quilos na formação dos hábitos alimentares atuais, o sociólogo Carlos Alberto Dória (2021) aponta que foi por meio deles que a cozinha doméstica brasileira conseguir ultrapassar o cerco dos estrangeiros e *fast foods*. Assim, os *self services*, também chamados quilos, ou refeição por quilo, trouxeram à tona, novamente, o trivial como o arroz com feijão, o bife acebolado, o quiabo, o jiló, os doces caseiros nacionais etc. Devido a essa nova disposição, a feijoada deixou de ser o prato exclusivo de hotéis de luxo ou dos chamados botecos e passou a ser encontrada nesses estabelecimentos, que servem refeições a preços populares.



Figura 10 – Dia Mundial da Alimentação. Cartazete. Sesc, Sem Data.

3. AUTONOMIA ALIMENTAR

Em uma sociedade com disparidades socioeconômicas graves como é a realidade brasileira, alguns princípios e conceitos, ainda que tenham raízes transformadoras, são brevemente assimilados pelo discurso hegemônico do grande capital. Expressões como “comer como ato político” e “comida de verdade”, são ressignificadas e reproduzidas em demasia em programas televisivos, redes sociais, grande mídia etc. Esses conceitos, predominantemente associados a uma perspectiva individualizada da alimentação, culminam no discurso de que “você é o que você come” e, desse modo, são desassociados os aspectos sociais, culturais econômicos que fazem parte do entorno da comida. Esse discurso acaba por se aproximar daquela perspectiva fisiológica e focada em nutrientes, chamado nutricionismo, assim como representa um retorno à alimentação racional e a uma medicalização do alimento.

Segundo Elaine de Azevedo (2019), para a alimentação ser um ato político, entre outros aspectos, a comida de qualidade deve ser acessível e inclusiva. Políticas compensatórias de bem-estar social devem ser implementadas para que se garanta o mínimo de direitos sociais para os grupos menos favorecidos. Deve-se pensar sobre o patrimônio alimentar, a territorialidade e as práticas agrícolas, pois a cultura é um importante elemento de legitimação do conceito de alimento saudável.

Não menos importante, para aqueles que tem o privilégio do acesso ao alimento e de consumi-lo, deve-se atentar-se sobre o desperdício. Cerca de 30% de alimentos em bom estado e aptos para o consumo são descartados no Brasil, o que reforça e explicita a necessidade de ações educacionais que previnam e evitem o desperdício e levem a população a pensar sobre suas práticas sociais.

De acordo com o Manifesto da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional à Sociedade Brasileira sobre Comida de Verdade no Campo e na Cidade, por Direitos e Soberania Alimentar, realizada em 2015,

Comida de verdade garante a soberania alimentar; protege o patrimônio cultural e genético; reconhece a memória, a estética, os saberes, os sabores, os fazeres e os falares, a identidade, os ritos envolvidos, as tecnologias autóctones e suas inovações. É aquela que considera a água alimento. É produzida em condições dignas de trabalho. É socialmente justa. Comida de verdade não está sujeita aos interesses de mercado. Comida de verdade é caracterizada por alimentos in natura e minimamente processados em detrimento de produtos ultraprocessados. Precisa ser acessível, física e financeiramente, aproximando a produção do consumo. Deve atender às necessidades alimentares especiais. Comida de verdade é aquela que é compartilhada com emoções e harmonia. Promove hábitos alimentares saudáveis no campo, na floresta e na cidade.

Existem muitas interpretações sobre aquilo que seria de fato comida de verdade e aquilo não seria comida de verdade, sobretudo, no que depende dos diversos contextos sociais e econômicos, que sempre devem ser considerados quando o tema é suscitado, de acordo com os apontamentos feitos durante esta dissertação.

No Brasil, em linhas gerais, consideramos idealmente comida de verdade a refeição composta por arroz, feijão, legumes, verduras, vegetais, carnes, laticínios, pães, massas etc., ou seja, a refeição trivial ou do dia a dia, a ser pontuada de acordo com a territorialidade e os elementos regionais específicos. A refeição majoritariamente composta por macarrão instantâneo, ultracongelados, salgados, lanches *fast foods*, assim como uma gama de alimentos ultraprocessados, não é, em geral, considerado ou categorizado como comida. Nesses casos, é comum ouvirmos dizer que a pessoa não comeu comida.

O termo comida de verdade viria na contramão desses alimentos de baixa qualidade nutricional, porém, o consumo desses alimentos está relacionado, em grande medida, às questões problemáticas de acesso e classe social. Empregos precários, falta de tempo, baixos recursos financeiros, dificuldades de deslocamento, entre outros, são fatores que colaboram para o consumo e hábito alimentar de refeições rápidas e de ultraprocessados, além da forte promoção e da narrativa construída sobre esses elementos feitas pela indústria alimentar, que afeta sobretudo as classes econômicas mais baixas por possuírem um menor poder de compra.

Eronides Lima (2007), argumentando sobre a importância de se compreender as dinâmicas relativas a cada classe social, aponta que cada uma tem seu conteúdo sociocultural específico e concreto. A partir desses aspectos se configuram e se manifestam, não os hábitos alimentares, mas sim um uma maneira de compreender o alimento de acordo com o momento histórico em que se referem. Assim, entende-se que todo hábito alimentar está inserido em seu contexto e precede de uma visão de mundo que é derivada de perspectivas educacionais, sociais, culturais e econômicas.

Partindo dessa perspectiva específica, mas que causa impacto nas relações macro, percebe-se que os riscos por meio destes entendimentos é o deslocamento do papel da alimentação de seus vínculos educacionais, culturais, sociais e políticos. Excluindo-se, assim, direitos e políticas sociais, geralmente penalizando o indivíduo por suas escolhas alimentares circunstanciais, sem considerar que as escolhas

alimentares não são exclusivamente um processo individual, conforme também demonstrou Josué de Castro em seus estudos.

Seguramente o comer pode se tornar um ato político, mas quem são aqueles indivíduos ou grupos que podem tornar seu exercício alimentar em um ato político? Sobretudo em um contexto de crescimento exponencial da insegurança alimentar. O mesmo pensamento vale para a expressão comida de verdade, para quem ela está destinada e a quem ela é concretamente acessível?

A partir dessas reflexões formula-se outra questão: existe algum comer que não seja político? De acordo com o que foi apresentado nesta pesquisa, o acesso social a uma alimentação adequada, de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer financeiramente outros aspectos da vida, é um direito universal. Assim, compreende-se que a alimentação é um direito e não necessariamente um mero serviço. Deste modo, o direito e acesso pleno a alimentação é um passo fundamental para a efetivação dos demais direitos humanos e sociais.

Ao compreendermos que as dinâmicas de consumo são seletivas e ao desnaturalizarmos os processos que resultam, no limite, na fome severa e no acesso desigual ao alimento, passa-se, então, ao estágio de uma *leitura da realidade*, e da compreensão da alimentação em um contexto político (de tomadas de decisão) e de como nos inserimos neste movimento. Portanto, a compreensão curricular sobre o que é comer para o Sesc SP e a análise de como a instituição responde aos anseios sociais relacionados à alimentação atravessa diversos interesses e o equilíbrio das forças sociais e políticas que os abarcam.

Assim, esta dissertação vai no sentido de uma compreensão que vai para além de um movimento técnico, pois envolve valores, sentidos e pressupostos históricos pertencentes a períodos específicos. Dessa maneira, ao ofertar uma refeição de qualidade nutricional, *in natura*, minimamente processada e que considera a regionalidade em um cardápio a baixo custo, o Sesc SP colabora com o acesso e a autonomia alimentar, pois os hábitos alimentares se inserem também em um processo educativo.

3.1 Alimentação, nutrição e educação

No decorrer da pesquisa bibliográfica para o desenvolvimento desta pesquisa, mais especificamente no que compreende os aspectos da nutrição e da educação

alimentar, foi observado que essas áreas do conhecimento, assim como os demais campos, perpassam por diferentes interpretações, propósitos e perspectivas. Conforme apontam Carvalho et al. (2011, p. 158)

A ciência da Nutrição, que se constituiu na modernidade científica, desenvolveu suas concepções nesta tendência da racionalidade, buscando responder às questões objetivas sobre o que devemos comer para ter uma vida com menores riscos de adoecimento.

Por ser derivada desta racionalidade científica, em grande medida relacionada às ciências da saúde, a alimentação é vista como um campo orgânico funcional, prevalecendo de maneira hegemônica as composições químicas dos alimentos, assim como a busca de um equilíbrio frente aos excessos, por meio do exercício da dietética – que envolve questões morais, frente ao hedonismo em relação aos alimentos, entre outras questões mais contemporâneas, como a do corpo e dos padrões hegemônicos.

Assim, entende-se o alimento de maneira diversa da que se entende a comida, que na perspectiva das ciências humanas e sociais assume diferentes significados em relação às ações sociais, aos sentidos às e correlações históricas. Para Max Jaques (2011, p. 75),

[...] olhar para o prato enxergando somente suas características nutricionais representa um equívoco civilizacional, dado que nos tornamos sociedade em torno da comida, não de micronutrientes.

Conforme a bibliografia consultada, ao se adotar uma visão reducionista frente ao alimento corre-se o risco de compreendê-lo por meio do “nutricionismo”, conceito que reduz o alimento ao seu aspecto puramente nutricional, ou seja, ao processo químico, e considera apenas a ação isolada dos elementos nutricionais e os reforça como causa direta de problemas de saúde ou como maneira de saná-los.

Para Gyorgy Scrinis (2021), pesquisador que introduz o conceito de nutricionismo, tal pensamento pode ser entendido como uma descontextualização dos nutrientes dos alimentos, que desconsidera a dieta dos contextos sociais e ambientais. Transforma-se, desse modo, o alimento em um mero “carboidrato” ou “proteína”, expressões incorporadas e recorrentes no repertório dietético e popular do cotidiano alimentar.

Scrinis (2001, p. 31), ainda aponta para uma

[...] associação prematura entre nutrientes únicos e doenças, como uma relação determinista ou casual segundo a qual nutrientes isolados são alegadamente a causa direta ou pelo menos o fator de aumento de riscos de doenças específicas. Isso também vale para a via contrária.

Essa perspectiva é comumente explorada e impulsionada por ações de *marketing* da grande indústria alimentar, o que, conseqüentemente, esvazia a comida de sentidos e a tira de suas relações sociais. Dessa, maneira passa a ocorrer um certo estranhamento entre comida e sociedade, que passa a evitar determinados alimentos em nome de um ponto de vista estritamente dietético-funcional. Assim, remete-se novamente a uma associação entre alimento-doença, na qual a comida se torna remédio. Essa perspectiva dietética implica em uma questão moral, que prega uma dicotomia entre o equilíbrio e o prazer, de modo que se individualiza o consumo e a relação com o alimento, porém, até que ponto as escolhas alimentares são estritamente individuais?

Como forma de ampliar as potencialidades e as perspectivas epistemológicas da ação alimentar e nutricional, Eronides da Silva Lima (1997, p. 27) destaca em relação à educação alimentar,

[...] é de bom alvitre construir uma matriz explicativa pela qual se possa aprender o conteúdo sociocultural da alimentação, no âmbito das relações que permeiam as diferentes classes sociais, no interior do sistema socioeconômico brasileiro, considerando o momento histórico a que se referem. Isso poderá projetar um novo campo de visibilidade sobre a questão alimentar, redefinindo o objeto da Educação Nutricional em bases históricas e propriamente culturais.

E assim, compreende a ação e a prática alimentar como um método possível dentro de um contexto social, que é coletivo e de direitos, delimitando seu tempo histórico.

Sobre a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), Maria Cristina Faber Boog (2013) ressalta a necessidade de uma maior aproximação entre diversas áreas do conhecimento, como as Ciências Sociais, para as quais os sujeitos tendem a ter maior interação e visibilidade, distanciando-se, assim, de interpretações dicotômicas, deterministas e cientificistas, que limitam toda a potencialidade cultural, social e educativa de uma ação.

Conforme Boog,

[...] emprega-se hoje a expressão educação alimentar e nutricional porque ela contempla três aspectos. Educação é substantivo que define o tipo de ação e os dois adjetivos, alimentar e nutricional, não são sinônimos. Alimentar refere-se à cultura transmitida de geração a geração, às tradições alimentares da sociedade. Nutricional refere-se à natureza dos alimentos, natureza esta que é o objetivo da ciência da nutrição. (Dia Mundial da Alimentação. Sesc, 2015).

A EAN é reconhecida como uma ação estratégica para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional e da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada

(DHAA). É uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), e desde sua implementação vem sendo trabalhada em uma perspectiva mais ampliada, abarcando diferentes campos de ação, no escopo do sistema alimentar, e articulada a outras políticas públicas (BRASIL, MDS, 2018).

Em um esforço de diálogo entre áreas do conhecimento propõe-se neste trabalho uma aproximação crítica e problematizadora do processo educacional alimentar para assim compreender e ampliar o entendimento do ato de comer como uma prática social. Na filosofia de Freire, a

[...] perspectiva problematizadora, a educação desafia a procurar a emergência das consciências, para que aconteça a inserção crítica do sujeito na realidade, facilitando a construção da consciência reflexiva e politizada acerca dos fios que tecem a realidade social (STRECK; REDIN; ZITKOSKI, 2008, p. 161).

Desse modo, conforme aponta o educador Demerval Saviani (2019), a prática social é compreendida como o ponto de partida e o ponto de chegada da prática educativa.

Assim, entende-se que comida é contexto, – pois pertencente a um local e a uma sociabilidade específica ou determinada. Envolve dinâmicas socioeconômicas e culturais próprias das sociedades, e dos signos que constituem o indivíduo construídas no tempo histórico – se materializa por meio de diversos tecidos que se entrelaçam em um processo que é dialógico. Esse olhar pedagógico e mediador sobre o alimento se apresenta como uma prática social baseada em experiências de formações, em um conhecimento que é vivo, histórico e contemporâneo. Esse conhecimento abarca trajetórias e se apoia em diversos sujeitos para se construir como coletivo. É acontecimento que possibilita a emancipação.

Todo o tecido social deve compor as epistemologias curriculares da comida, uma vez que nele se inclui o acesso à pluralidade e a suas experiências. Sobre a importância do saber da experiência, e do tempo reflexivo que os processos que a própria comida proporciona, trago as palavras de Jorge Larossa (2014, p. 25), que se encaixam nos conceitos dos aspectos sensoriais, de mediação e, sobretudo, de educação que a comida (e o tempo necessário da comida) apresenta, assim,

A experiência, a possibilidade de que algo nos aconteça ou nos toque, requer um gesto de interrupção, um gesto que é quase impossível nos tempos que correm: requer parar para pensar, parar para olhar, parar para escutar, pensar mais devagar, olhar mais devagar, e escutar mais devagar; parar para sentir, sentir mais devagar, demorar-se nos detalhes, suspender o automatismo da ação, cultivar a atenção e a delicadeza, abrir os olhos e os ouvidos, falar sobre o que nos acontece, aprender a lentidão, escutar aos

outros, cultivar a arte do encontro, calar muito, ter paciência e dar-se tempo e espaço.

Segundo o historiador Massimo Montanari (2013), o caráter expressivo da refeição não está apartado e não é distinto de seus valores econômicos e nutricionais. Para o autor, é necessário identificar a gramática e decodificar as regras da comida. Assim, assumir a perspectiva social e cultural do processo alimentar possibilita explorar contextos e realidades sociais, econômicas e geográficas., capturando suas potencialidades e seus significados.

Entre a complexidade que envolve a alimentação e suas perspectivas educativas, compreende-se algumas singularidades referentes ao processo educacional alimentar, por exemplo os fatores sensoriais: paladar, olfato, visão, audição e tato,

[...] que são assimiladas culturalmente como boas/ não boas, agradáveis/ desagradáveis, a partir do primeiro ano de vida. Elas constituem parte da cultura familiar, da cultura do grupo ético, da sociedade, não podendo, portanto, ser consideradas apenas individualmente [...] (BOOG, 2013, p. 143).

Assim, inclui-se no processo educacional alimentar o caráter da herança cultural para além dos elementos psíquicos, nos quais a família tem papel fundamental na transmissão de valores educacionais e de identidades culturais para a criança, pois se trata do primeiro alcance social e é um sinal de acolhimento (ainda na barriga da mãe), que se constitui por meio do alimento. É importante pontuar que essa transmissão se apresenta dentro de uma variante sociocultural e econômica na qual cada família se encontra.

Luís F. S. Zuin e Poliana B. Zuin (2009), no artigo *Alimentação é cultura - aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar*, chamam atenção e reforçam a importância da família no processo de educação alimentar. Lembrando que na primeira infância é quando se aprende por imitação e, conseqüentemente, sob forte influência das pessoas do convívio. Assim, a alimentação que faz (e fará posteriormente) sentido para a criança provavelmente é a mesma que faz sentido para a família, o grupo ou a sociedade em que ela está inserida. Posteriormente essas lembranças podem se tornar afetivas, morais, étnicas, religiosas ou memorialistas. Ainda que os alimentos da infância não componham mais a dieta, essas memórias permanecerão como um ato simbólico, como uma tradição a ser perpetuada ao longo da história, representando suas raízes.

Nessa perspectiva, Camâra Cascudo (2005, p. 41-42), aponta que

[...] o alimento é um fixador psicológico no plano emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto. Comer do pão, provar do sal, são sinônimos de integração com larga documentação religiosa e folclórica, denunciando proclamação expressa de solidariedade.

Neste sentido, nota-se, por exemplo, que a palavra companheiro provém de *cum panis*, que significa comer o mesmo pão, alimentar-se juntos (Idem).

3.2 Nutricionismo e Educação Bancária

De acordo com Jesús Contreras e Mabel Gracia (2021), é consenso que o comer é uma atividade essencial e primária. Precisamos de comida para sobreviver, ponto. Porém, os alimentos não se reduzem a sua composição estritamente nutricional, mas também pelos significados que os constroem. Além de cumprir papel fisiológico no corpo físico, os alimentos cumprem também papéis sociais externos, por meio de representações geradas pelo ambiente no qual se inserem.

Apesar de o ser humano ser onívoro, àquele que come de tudo, fisiologicamente não é possível digerirmos tudo que há de disponível na natureza, não apenas pelo aspecto digestivo, mas também pelo fato de o ser humano não comer de tudo pois é seletivo. Entre todas as possibilidades de alimentação, o ser humano costuma elencar e hierarquizar os alimentos, por meio de diversas classificações e, em condições ideais, dando conta e contemplando suas especificidades.

O espaço da cozinha e o cozinhar, tal qual a comida e o comer, é parte significativa das constituições identitárias do sujeito, envolvendo toda a coletividade e as múltiplas heranças que nos alimentam. Comer é também uma forma e um método de se comunicar.

Aproximando pensamentos e contribuições educacionais de Paulo Freire, junto a concepções pedagógicas contra hegemônicas (Saviani, 2019), durante a construção da pesquisa compreendi que é possível enxergar muitas similaridades entre uma dieta de base reducionista e o entendimento de nutricionismo, anteriormente apresentado, com os processos de uma *educação bancária*

De acordo com Freire (1987), os pressupostos da educação bancária se assentam na narrativa alienada e alienante. Ou seja, há a perspectiva de educar para a submissão, para a crença de uma realidade estática [...] para a visão de um sujeito acabado, concluso. (STRECK; REDIN; ZITKOSKI, 2008, p. 161).

Conforme aponta Boog (2013, p. 137), “Esta visão de educação bancária está subjacente às avaliações de programas de educação alimentar e nutricional que avaliam as ações educativas empregando apenas testes de conhecimento”. Nessa abordagem tradicional no campo da educação alimentar e nutricional, se pressupõe que o comportamento alimentar inadequado provém apenas da ausência de informações corretas e cabe então oferecer as informações certas a serem seguidas. No paralelo com o conceito de educação bancária, o corpo é onde se deposita o alimento, ignorando suas interações sociais e as condições socioeconômicas do sujeito, semelhante a um processo educacional reducionista. Para o entendimento de alimentação reducionista, dentro do nutricionismo, não existe, portanto, uma *leitura de mundo*, aquele educando não enxerga sua realidade conforme a filosofia de Freire, negando para esse corpo (sujeito) aspectos sociais e símbolos fundamentais que o constituem, conforme apresentado nesta dissertação.

Para Freire, educação é um processo que se dá ao longo da vida e não está necessariamente limitado ao espaço escolar ou onde quer que ele ocorra fora do ambiente escolarizado. O ser humano em sua especificidade e em sua perspectiva histórica se constitui nas relações sociais e culturais por meio do processo de ensinar e aprender. Nesse método em que “[...] ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para sua produção ou sua construção [...]” (FREIRE, 2021, p. 24) desenvolve-se diferentes métodos de ensino-aprendizagem e ao mesmo tempo são tecidas relações.

O processo de aprendizagem é mútuo na perspectiva freiriana, pois quem ensina também aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender. Nesse processo um não existe sem o outro. Para sua afirmação, tanto o aprender como o ensinar carecem do exercício do diálogo, aproximando as realidades. Freire, em sua filosofia parte do pressuposto de um certo *inacabamento* dos seres humanos, sobretudo frente ao acabado dos outros bichos. E, por ter consciência desse inacabamento, surge a vontade de *ser mais*, assim como a possibilidade de ir além de sua forma inicial, diferentemente de outros animais.

Esse querer *ser mais* é o processo curioso que leva à transformação do trigo em pão. O Pão enquanto forma não existe na natureza, porém a observação e a leitura de um processo elevam aquele alimento inicial, o trigo, para outra formação, uma transformação carregada de significados, dinâmicas e sabores. Para Montanari (2013, p. 25-26), “Na região mediterrânea – a área do trigo –, é o pão que desenvolve essa

fundamental função simbólica, além de nutricional: o pão não existe na natureza, e somente os homens sabem fazê-lo [...]”. Esse caminho é carregado de novos significados e demonstra toda a potência educativa da transmissão do conhecimento.

É preciso compartilhar os conhecimentos para que as futuras gerações saibam quais alimentos podem ser nocivos à saúde, por exemplo, e, desse modo, o processo alimentar é sempre dialógico e interdisciplinar, formal e não formal. É a troca dos saberes que garante a continuidade da educação alimentar, assim como propõe a filosofia freiriana. Os diversos métodos pedagógicos que a comida pode alcançar inclui os vários sentidos do ser humano. Assim, supera-se o método comunicacional hegemônico que se estabelece basicamente de forma oral e visual, transmissão do conteúdo do corpo docente e escuta do corpo discente, excluindo-se, portanto, o paladar, o olfato, o tato, e toda uma gama sensorial que não é ativada ou fica limitada como uma atividade exclusiva da primeira infância.

Todo conhecimento acumulado é multidisciplinar, portanto, ao se refletir para além de uma visão utilitária do alimento, conjuntamente a uma epistemologia problematizadora, busca-se revelar os percursos alimentares e a comida como um processo que contém uma intencionalidade educativa. Revelando, assim, seus aspectos sociais e culturais para além de um ato bancário, e superando um certo nutricionismo e uma concepção racional voltada para ingestão do alimento apenas em torno de uma estratégia discursiva de determinado entendimento de saúde. Dessa maneira, é neutralizada a importância do sujeito, a organicidade e a vida social nas relações do processo alimentar.

Com base no que foi apresentado, o ato de se alimentar revela práticas educativas que estão impregnadas de diversas intencionalidades diretas e indiretas e que podem ser formais, não formais e informais, mas carregadas de significados éticos, religiosos, culturais, sociais, econômicos etc., que colaboram para uma construção de hábitos alimentares. Além disso, as práticas educativas que envolvem o contexto da alimentação não são neutras, portanto, de acordo com o levantamento feito para esta pesquisa, defende-se uma perspectiva ampla e integral sobre o alimento em detrimento de uma visão bancária e reducionista, que limita as potências educativas e socioculturais em torno da comida e que a limita a um serviço, e não a entende como um espaço, além de vital, de uma potência educacional dialógica.

3.3 O Sesc SP e o ambiente alimentar

Esse estudo de caso, que considerou os aspectos em torno da ausência da oferta de uma alimentação de qualidade à preços acessíveis, entre outros fatores, assim como a análise das repostas do Sesc SP frente a esse problema e as ações relacionadas, mostrou a importância deste trabalho institucional ao longo do tempo. No decorrer da pesquisa, notou-se que as ações históricas da instituição procuraram acompanhar, de acordo com suas especificidades, as necessidades e as demandas sociais, cumprindo um importante papel auxiliar junto a políticas governamentais e emergenciais, atuando no sentido de amenizar os quadros de desnutrição e insegurança alimentar.

Os desafios relacionados à alimentação são inúmeros e, conforme observado ao longo do recorte aqui estudado, o acesso (constante) a uma alimentação de qualidade é o maior desafio a ser resolvido pelos agentes públicos, pois trata-se de um tema nem sempre presente nas agendas governamentais. Cada década apresentou um contexto específico, resultando respostas conjunturais de maior ou menor êxito por parte do Estado e da sociedade civil.

Adjacente ao seu papel nutricional, a alimentação contempla diversos aspectos sociais, educacionais, políticos e econômicos. Desse modo, ao se analisar as diversas dimensões do sistema alimentar, caminha-se para a construção de um posicionamento crítico sobre suas práticas e seus desdobramentos, amplificando sua potência e desnaturalizando suas ausências e violações.

Dentro da especificidade da alimentação, as ações institucionais do Sesc e do Sesc SP caminham no sentido de não só responder a ausência de uma alimentação de qualidade a baixos preços, mas soma-se seus diversos desdobramentos e possibilidades. A instituição apresenta em suas ações um conjunto alimentar com intencionalidade educativa e finalidade social, seja por meio de seus restaurantes, seja por meio de sua ação programática, que busca debater e compreender a realidade socio-alimentar das comunidades em que está inserida, e busca respostas possíveis dentro de sua missão e do contexto no qual se insere ao longo do tempo.

Abrindo um diálogo com termos e entendimentos contemporâneos, entende-se por ambiente alimentar a conexão entre o sistema alimentar e o sujeito que nele vai consumir; é o local em que as escolhas serão feitas. Esse conceito abrange disponibilidade, acessibilidade, conveniência, promoção, qualidade e sustentabilidade

de alimentos e bebidas em espaços naturais e/ou construídos pelo ser humano, e que são influenciados pela cultura, política e pelos ecossistemas nos quais estão inseridos.

Esses ambientes influenciam diretamente as escolhas alimentares, interferindo na qualidade da alimentação e no estado nutricional de quem consome, facilitando a compra de alimentos *in natura* e minimamente processados, como também, as via contrárias, ou seja, dificultando o acesso a estes. Compreende-se que os locais onde exista uma escolha alimentar e a alimentação é realizada, constituem exemplos de ambientes alimentares, como: escolas, universidades, locais de trabalho, espaços de lazer e cultura etc. (ONITA et al, 2022).

Já os chamados desertos alimentares são caracterizados como locais em que o acesso aos alimentos *in natura* e minimamente processados é escasso ou até mesmo inexistente. Isso faz com que as pessoas transitem por diferentes regiões a fim de acessar determinados itens para compor uma alimentação adequada e saudável. Esse quadro é predominantemente nos bairros periféricos e com baixos indicadores sociais, dificultando o acesso a alimentos de qualidade para essas regiões, classificadas de desertos alimentares. A falta de acesso presentes nos desertos alimentares prejudica a dieta de toda uma população, considerando que as pessoas vão consumir alimentos de acordo com a oferta que encontram nas proximidades de suas residências, que nesses espaços passam a ser pobres em alimentos *in natura*, com predominância de *fast foods* e de oferta majoritária de ultraprocessados (ONITA et al, 2022).

Por se tratar de locais determinados e predominantemente periféricos – que no Brasil representa uma população em sua maioria negra –, alguns pesquisadores e pesquisadoras utilizam o termo “*apartheid* alimentar” ao invés de desertos alimentares, justamente pela expansão étnico-racial do conceito. É preciso considerar que existem regiões periféricas que apresentam produção local, como no extremo sul da cidade de São Paulo, que possui um cinturão verde, porém sua produção em grande medida é escoada para o centro expandido da cidade, ou seja, embora haja uma produção alimentar, a oferta desse alimento *in natura* não é atinge a população daquela região.

Além de realizar uma mediação entre consumidor e alimento, por meio de sua programação e da oferta de refeições de qualidade em seus restaurantes e lanchonetes, a alimentação no Sesc SP envolve um sistema que garante

minimamente o acesso a um ambiente alimentar que por vezes não está disponível para seu público prioritário, o comerciário e sua família e o público em geral.

Assumindo que o ambiente alimentar interfere diretamente na dieta e no comportamento alimentar do indivíduo, os espaços alimentares da instituição que foram analisados nesta dissertação, desde o Restaurante do Comerciário até as ações mais recentes do Sesc SP, interferem positivamente na perspectiva educacional alimentar e social e na promoção da saúde tanto de seu público prioritário, o comerciário e sua família, como da população em geral.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A construção desta dissertação se colocou como um grande desafio ao longo de seus dois anos de pesquisa. O processo de elaboração do texto e da pesquisa em si foi acompanhado do trabalho e da vida social, os quais não estão apartadas deste trabalho, muito pelo contrário, uma vez que o período pandêmico impactou a vida de todos. Soma-se ao impacto da pandemia de covid-19 o cenário de agravamento da fome no país – que foi ainda mais profundo pela destruição de políticas públicas, conforme destacado aqui – e todas suas implicações.

O período pandêmico influenciou diretamente a construção e a forma de como tradicionalmente o saber é orientado. Outros métodos pedagógicos emergiram e aos poucos fomos nos familiarizando com eles. Tivemos que aprender a ser dialógicos à distância, por meio de plataforma digitais e de encontro virtuais, que mudaram as dinâmicas das aulas, das apresentações e dos momentos de troca. Ocasionalmente um impacto dessa conjuntura na Educação no presente momento, assim como, no médio e longo prazo. As possíveis contribuições da Educação com os meios tecnológicos ainda se encontram em processo de elaboração, entendimentos e disputas curriculares. Em nosso programa de mestrado na PUC-SP, Educação: currículo, percebeu-se diversas mudanças no decorrer do desenvolvimento dos trabalhos acadêmicos, como troca de metodologias, objetos e sujeitos de pesquisas e nos deslocamentos dos colegas.

Outro desafio foi o caminho da construção, da identificação e da definição da problemática desta pesquisa. O tema escolhido, uma área de atuação do Sesc SP que me despertasse interesse e de acordo com a proposta da bolsa de estudos, fruto da cooperação entre Sesc e PUC-SP, não poderia ser outro que não o da alimentação. Lidar com a extensa documentação relativa a esse tema foi uma grata e exaustiva tarefa por meio de um olhar macro na história do Sesc SP buscou-se capturar algumas diretrizes institucionais como resposta para a questão alimentar dos trabalhadores e trabalhadoras e, posteriormente, da sociedade em geral. Assim, um olhar histórico foi se formando.

A opção por capturar as ações macro do Sesc SP em relação à alimentação foi uma alternativa viável para condução da pesquisa, pois me propus a pensar a instituição e suas orientações, e não exatamente uma unidade específica e suas diversas programações correlatas ao tema. O conjunto desse olhar remontou as

características curriculares da ação institucional frente a alimentação, capturando sua intencionalidade educativa e suas práticas, que incidem sobre o social.

A cronologia escolhida, que vai da década de 1940 até início dos anos 2000, representou um grande desafio e, ao mesmo tempo, pode dar uma melhor compreensão sobre atuação do Sesc SP, o que pode vir a respaldar diversas ações contemporâneas, além de amparar tomadas de decisões futuras. Trata-se de um recorte de um período e de uma documentação específica, com base em uma de uma intencionalidade. Deste modo, não se trata, portanto, de uma interpretação universal.

Por ser um tema profícuo, espera-se e deseja-se que demais análises, surjam e somem forças com este trabalho, auxiliando na compreensão histórica, social e educativa das ações que envolvem a alimentação no Sesc SP, reforçando seu caráter e sua missão institucional.

Esta pesquisa objetivou voltar a atenção para o modo como a instituição responde as lacunas referentes a alimentação – que é uma questão pujante no Brasil – inicialmente para seu público prioritário, os comerciários, e posteriormente ao público geral. Desse modo, revelou-se como o Sesc SP esteve sempre preocupado em oferecer uma alimentação a baixo custo e ocupou um papel nutricional importante junto aos aspectos educacionais e às práticas sociais, auxiliando no combate à desnutrição coletiva.

Os resultados obtidos neste estudo de caso, que diz respeito a um problema específico, mas que revela realidades universais, é a resposta das ações institucionais frente à falta de acesso a uma alimentação coletiva acessível e de qualidade. O percurso do trabalho transitou entre diversas áreas como nutrição, educação, cultura e até a cidadania.

Assim, pode-se notar que as primeiras ações do Sesc SP em torno da alimentação se deram sob os aspectos da saúde, em um contexto marcado pela precária rede de saúde e por uma condição urbana propensa à diversas endemias, como a tuberculose. O comerciário era o perfil tradicional do trabalhador no centro urbano e dessa realidade.

[...] Além disso, as concepções sobre a ação social, vigentes nas instituições, no Estado e mesmo no imaginário popular de então, repousavam basicamente no assistencialismo. Os programas estavam mais orientados a prover as populações carentes do que promovê-las. Contemporâneo do seu tempo, o Sesc incorporou também essa visão nos seus primeiros anos. (Sesc uma ideia original, 1997, p. 196)

Nessa perspectiva inicial, o Sesc SP implementa os serviços de alimentação por meio de seus equipamentos, como os restaurantes, a um preço acessível e com qualidade nutricional, com destaque para o Restaurante do Comerciário, sua ação inaugural em 1947.

Em um segundo momento, o Sesc SP volta-se também para a educação, junto a saúde, contemplando não só o indivíduo como toda a comunidade, as ações passam a incorporar os aspectos comunitários, por meio de cursos, palestras, seminários, feiras etc. em uma perspectiva coletiva da saúde, incluindo ainda novos hábitos alimentares e de higiene, voltando-se para uma educação para a saúde.

Com o passar das décadas, as ações em torno da alimentação no Sesc SP vão se atualizando a medida em que a própria instituição redefine suas diretrizes e ações futuras. Os equipamentos se modernizam e as atividades também passam a se alinhar junto às perspectivas culturais e socioeducativas, aliando as dietas a novas tecnologias e contextos, introduzindo novos cursos e técnicas culinárias à programação.

Conforme apontou a documentação selecionada, a década de 1990 ficou marcada pelo grave quadro de insegurança alimentar e nesse sentido a ação cidadã do Sesc SP foi mais uma vez reafirmada e propositiva, dialogando e incentivando com a sociedade e com o Estado e chamando atenção para o quadro da fome.

Como desdobramento do interesse sobre os aspectos da alimentação no Sesc SP e a fim de contextualizar as ações identificadas, investigou-se determinados aspectos históricos sobre a alimentação e as políticas públicas a ela relacionadas no Brasil. De início compreende-se a alimentação como um direito universal humano, considerando seus laços culturais, sociais e seu trânsito entre diferentes áreas, demonstrando assim sua relevância social e política para a sociedade, entendimento epistemológico fundamental que capilariza predominantemente as sessões dessa dissertação, evidenciando a fome como um problema social de classes a ser resolvido. Nesse sentido, as políticas públicas sociais cumprem um papel fundamental e devem ser constantemente protegidas e fomentadas.

Assim a trajetória desta dissertação, mostrou como o Sesc SP cumpre seu papel como instituição social e demonstra esse compromisso com a sociedade ao responder às demandas da população brasileira, aliando-se ao Estado ou, em muitos momentos, trabalhando por ele quando há ausência de políticas públicas eficazes para dirimir a insegurança alimentar e a fome.

Esta pesquisa demonstrou que o Sesc SP colaborou e continua a colaborar – destacando-se mais uma vez o contexto de insegurança alimentar que o Brasil volta a se encontrar – para amenizar a desnutrição, oferecendo uma nutrição coletiva, por meio de seus restaurantes e de diversas ações no corpo de sua programação. Assim, a instituição busca oferecer caminhos para uma autonomia alimentar, abordando elementos educacionais em diálogo com aspectos da saúde, além de ampliar e recuperar os sentidos sociais dos processos da alimentação e demonstrando que a alimentação faz parte da vida pedagógica e curricular da instituição. A temática deste trabalho exemplifica a interdependência da alimentação, sua efetivação, enquanto direito, para o acesso aos demais direitos sociais.

Cabe reforçar que esse trabalho provavelmente não se esgota aqui, assim como o trabalho do Sesc SP. Demonstrou-se no decorrer desta pesquisa a importância do papel dessa instituição na oferta de alimentação nutricionalmente adequada e a preços acessíveis, bem como seu alinhamento com as demandas sociais. Espera-se, assim, que em um movimento histórico, possam ser revisitados por outros pesquisadores, ou por mim, em outro momento, outros aspectos da alimentação na instituição. Também se espera que o Sesc SP continue a dar importância e a entender o papel da alimentação como aspecto educacional, cultural e sobretudo essencial, pois suas ações, no âmbito privado, capitalizam bases para as criações de políticas públicas.

O enfrentamento à fome requer soluções estruturais na sociedade, conduzidas pelas ações governamentais, como distribuição de renda, geração de emprego e reforma agrária, além de ações emergenciais, como o Bolsa Família. Para esse enfrentamento, contribui ainda ações de âmbito privado, como as de instituições sociais, caso das proposições do Sesc SP, e iniciativas individuais ou coletivas, por meio de doação de alimentos, por exemplo.

Para ações futuras, conforme o trabalho apresentado, sugere-se que o ambiente alimentar, em especial os espaços destinados aos restaurantes, acompanhem a expansão e crescimento das unidades operacionais da instituição. Por sua urgência e demanda social, deve-se objetivar um considerável espaço físico para sua locação, devido sua relevância social e nutricional, assim como a ampliação do entendimento curricular sobre alimentação no conjunto das ações institucionais, para além dos espaços destinados para alimentação, ou seja, no corpo de sua programação.

BIBLIOGRAFIA

ARROYO, Miguel G. **Currículo, território em disputa**. 5. ed, 9 reimp. Petrópolis: Vozes, 2020.

ATTALI, Jacques. **A epopeia da comida**. São Paulo. Vestígio, 2021.

AVELINO, Daniel; REIS, Vitor. Extinção do Consea. **IPEA**. 2019. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/participacao/destaques/161-noticias-destaques-grande/1796-extincao-do-Consea>. Acesso em: 13 out. 2022.

AZEVEDO, Elaine de. **Alimentação, sociedade e cultura**: temas contemporâneos. Sociologias, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017, p. 276-307

AZEVEDO, Elaine de. **Comer: ato político**. Piseagrama. Belo Horizonte, seção Extra!, 17 abr. 2019.

BARROS, M.S.C; TARTAGLIA, J.C. **A política de alimentação e nutrição no brasil**: breve histórico, avaliação e perspectivas. Alim. Nutr., Araraquara, v.14, n.1, p. 109-121, 2003.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos**: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.19, n.1, jan.mar. 2012, p. 157-179.

BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação em Nutrição**: integrando experiências. Campinas, SP: Komedi, 2013.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: a crítica social do julgamento. Zouk, 2011

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view. Acesso em: 10 de janeiro de 2023.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 2016. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf. Acesso em: 28 de março de 2023.

BRASIL. Casa Civil. **Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm#:~:text=3%C2%BA%20A%20seguran%C3%A7a%20alime%20e,respitem%20a%20diversidade%20cultural%20e. Acesso em: 13 de out. de 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Princípios e práticas para a educação alimentar e nutricional**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Marília, SP: Lutas Anticapital, 2022.

CAMPELO, Tereza.; BORTOLOTTI, Ana Paula. (Orgs). **Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro**. São Paulo: Elefante, 2022.

CAMPOS, Arnaldo de; JAIME, Patrícia; CAMPELLO, Tereza. Aos pobres, as salsichas. **Nexo Jornal**. 26 maio 2022. Disponível em: <https://pp.nexojornal.com.br/opiniao/2022/Aos-pobres-as-salsichas>. Acesso em: 28 de março de 2023.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição**. Cad. Saúde Pública. 2019.

CARNEIRO, Henrique; MENEZES, Ulpiano T. Bezerra de. **A história da alimentação: balizas historiográficas**. Anais do Museu Paulista. São Paulo: N.Sér.v.5, p. 9-91 – jan/dez 1997.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

_____. Comida e sociedade: significados sociais... **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha; PRADO, Shirley Donizete. **Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica**. Ciência & Saúde Coletiva, 16(1):155-163, 2011.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes de; FAGNANI, Maria Ângela. **Francisco Pompêo do Amaral: sujeito social e seus objetos de ensino em prol da alimentação e nutrição no Brasil (1938 a 1941)**. Revista Linhas, Florianópolis, v. 15, n. 28, p. 100-126, jan./jun. 2014.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes de. **Pedro escudero (ar) e Francisco Pompêo do Amaral (br)**: sujeitos patriotas em prol da alimentação racional na educação profissional (1920 a 1963). Centro Paula Souza/GEPEMHEP. XIII Congresso Iberoamericano Historia de la Educación Latinoamericana, 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CHAUÍ, Marilena. **O totalitarismo neoliberal**. Anacronismo e Irrupción, Vol. 10, Nº 18. Mayo – Octubre, 2020: 307-328

CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 7.ed. São Paulo: Cortez, 2005.

_____. **Pesquisa qualitativa em ciências humanas e sociais**. 6. ed. São Paulo: Vozes, 2014.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Manifesto da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2015. Disponível em: https://www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2017/06/copy2_of_Manifesto_comidadeverdade.pdf. Acesso em: 21 jan. 2023.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Maribel. **Alimentação, sociedade e cultura**. 2º reimpressão. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2021.

DINES, Yara Schreiber. **Cidadelas da cultura no lazer**: um estudo de antropologia da imagem do Sesc SP. 2007. 387 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2007.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014.

FEDERICI, Silvia. **O ponto zero da revolução**: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista. São Paulo: Elefante, 2019.

FIGUEREDO, Betania Golçalves. **A criação do Sesi e Sesc**: do enquadramento da preguiça a produtividade do ócio. Campinas. 1991. 222 p. Dissertação de Mestrado (Mestrado em História) – Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 1991.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 74. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2020.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 69. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2021.

FURLANI, Ana Virgínia. **Cozinha**: do fogo aberto ao século XXI. Fortaleza: Senac Ceará, 2019.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GYORGY, Scrinis. **Nutricionismo**: a ciência e a política do aconselhamento nutricional. São Paulo: Elefante, 2021.

HOOKS, Bell. **Ensinando pensamento crítico**: sabedoria prática. São Paulo: Elefante, 2020.

HÖFLING, Eloisa de Mattos. **Estado e políticas (públicas) sociais**. Cadernos Cedes, ano XXI, nº 55, novembro/2001.

JAQUES, Max. **Comida no cotidiano**. São Paulo: Editora contexto, 2021.

LEME, Adriana Salay. **Câmara Cascudo e Josué De Castro** - Um Diálogo Sobre a Epistemologia Da Alimentação. Revista Latino-Americana de História, vol. 10, nº. 22 – ago/dez de 2019.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**: mitológicas I. Rio de Janeiro. Zahar, 2021.

LIMA, Eronides da Silva. **Gênese e Constituição da Educação Alimentar**: Uma Síntese. PHYSIS: Ver. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 7(2): 9-29, 1997.

_____. **Mal de Fome e não de Raça**: gênese, constituição e ação política da educação alimentar. Brasil – 1934-1946. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000.

MAGALHÃES, Dirceu Nogueira. **Cultura e História do Sesc**. Intercâmbio, Rio de Janeiro, 2(1): 5-14, mai./ago./1988

MELITO, Leandro. Bolsonaro promove desmonte das políticas de combate à fome. **Brasil de Fato**, 4 fev. 2020. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2020/02/04/bolsonaro-promove-desmonte-das-politicas-de-seguranca-alimentar>. Acesso em: 13 out. 2022.

MELO, Mylena. Da política ao prato: entenda a história da merenda escolar. **O joio e o trigo**, 25 fev. 2021. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2021/02/da-politica-ao-prato-entenda-a-historia-da-merenda-escolar/>. Acesso em: 12 jan. 2023.

MIRANDA, Danilo Santos de.; Gabriele Cornelli. (Orgs). **Cultura e alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: Sesc, 2007.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

NERI, Marcelo C. **Insegurança alimentar no Brasil**: pandemia, tendências e comparações internacionais. Rio de Janeiro, RJ: FGV Social, 2022. Disponível em: <https://cps.fgv.br/FomeNaPandemia>. Acesso em: 10 jan. 2023.

OLIVEIRA, Débora. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha**: indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

ONITA, Bianca Mitie et al. Ambientes alimentares: dos sistemas às escolhas. **Nexo Políticas Públicas**, 2 maio 2022. Disponível em: <https://pp.nexojornal.com.br/glossario/Ambientes-alimentares-dos-sistemas-%C3%A0s-escolhas>. Acesso em: 21 jan. 2023.

PADRÃO, Susana Moreira; AGUIAR, Odaleia Barbosa de. **Restaurante popular**: a política social em questão Physis: Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 28(3), e280319, 2018.

PETRO. Deserto alimentar. **TAB Uol**. 14 maio 2017. Disponível em: <https://tab.uol.com.br/edicao/deserto-comida/#page1>. Acessos em: 10 jan 2023.

Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil: II VIGISAN**. São Paulo. Fundação Friedrich Ebert/ Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 28 de março de 2023.

RODRIGUES, Jaime. **Alimentação, vida material e privacidade**: uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960. São Paulo: Alameda, 2011.

SANTARELLI, Mariana; BURITY, Valéria, et al. **Da democratização ao golpe**: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil. Brasília: FIAN Brasil, 2017.

SANTOS, Milton. **A urbanização brasileira**. 5 ed. São Paulo: Edusp, 2009.

SAVIANI, Dermeval. **História das ideias pedagógicas no Brasil**. Campinas / SP: Autores Associados, 2007.

SILVA, Alberto Carvalho da. **De Vargas a Itamar**: políticas e programas de alimentação e nutrição. Estudos avançados 9 (23). USP. 1995.

SILVA, Luiz Máximo da. **Cozinha Modelo**: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930). São Paulo: Edusp, 2008.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 3. ed. São Paulo: Editora Senac, 2014.

SORDI, Denise De. Lula recria conselho que ajudou a tirar o Brasil do Mapa da Fome em 2014. **Ecoa Uol**, 6 jan. 2023. Disponível em:

<https://www.uol.com.br/ecoa/colunas/opiniaio/2023/01/06/o-retorno-do-consea-e-sua-importancia-na-historia-brasileira.htm>. Acesso em: 11 jan. 2023.

STRECK, Danilo R; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José. **Dicionário Paulo Freire**. 4. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2019.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Os Arquivos Brasileiros de Nutrição**: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968). Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 15(2):303-316, abr-jun, 1999.

_____. **O nutricionista no Brasil**: uma análise histórica. Rev. Nutr., Campinas, 15(2):127-138, maio/ago., 2002

_____. **Combate à fome no Brasil**: uma análise histórica de Vargas a Lula. Campinas: Rev. Nutr., Campinas, 18(4):439-457, jul./ago., 2005.

VALENTE, Flavio L. S (Org). **Fome e Desnutrição: determinantes sociais**. São Paulo: Cortez, 1986.

Viana MR et al. **A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil**. Ciência & Saúde Coletiva, 22(2):447-456, 2017.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. **Alimentação é cultura** - aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. São Paulo, SP, v. 34, n. 1, p. 225-241, abr. 2009.

SESC SP. Sobre o Sesc. **Portal Sesc SP**. Disponível em: <https://portal.sescsp.org.br/pt/sobre-o-sesc/quem-somos/apresentacao/>. Acesso em: 13 out. 2022.

Acervo Sesc Memórias

SAES, Alexandre; SAES, Beatriz. **Coleção Documentos Fundantes: CRIAÇÃO DO SESC (1946 - 1947)**. Sesc SP. Sesc Memórias, 2021. Disponível em: <https://www.sescsp.org.br/documentos-da-decada-de-1940-ajudam-a-entender-contextos-social-politico-economico-e-ideologico-da-criacao-do-sesc/>. Acesso em: 13 out. 2022.

SESC SP. **Relatório Anual, 1947**. São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1947.

_____. **Relatório Anual, 1948**. São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1948.

_____. **Relatório Anual, 1953**. São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1953.

_____. **Relatório Anual, 1955**. São Paulo: Departamento Regional Sesc

São Paulo, 1955.

_____. **Relatório Anual, 1956.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1956.

_____. **1ª Semana de Estudos das Divisões Técnicas.** São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, 1957.

_____. **2ª Semana de Estudos das Divisões Técnicas.** São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, 1958.

_____. **Relatório Anual, 1959.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1959.

_____. **Relatório Anual, 1960.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1960.

_____. **Plano Geral de Ação do Sesc.** Rio de Janeiro: Departamento Nacional, 1961.

_____. **Relatório Anual, 1964.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1964.

_____. **Relatório Anual, 1965.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1965.

_____. **Relatório Anual, 1966.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1966.

_____. **Relatório Anual, 1967.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1967.

_____. **IV Convenção Nacional dos Técnicos do Sesc.** Divisão de Orientação Social. Departamento Nacional, 1969a.

_____. **Plano plurianual 1969 – 1974.** São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, 1969b.

_____. **Carta da Paz Social:** Jubileu de Prata. São Paulo: Departamento Nacional, 1971.

_____. **Relatório Anual, 1974.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1974.

_____. **Relatório Anual, 1975.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1975.

_____. **Relatório Anual, 1976.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1976.

_____. **Relatório Anual, 1977.** São Paulo: Departamento Regional Sesc

São Paulo, 1977.

_____. **Cozinha brasileira:** Feira Nacional da Cultura Popular. São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1977.

_____. **Relatório Anual, 1978.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1978.

_____. **Relatório Anual, 1979.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1979.

_____. **Relatório Anual, 1981.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1981.

_____. **Relatório Anual, 1983.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1983.

_____. **Relatório Anual, 1986.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1986.

_____. **Plano Nacional de Ação do SESC – 1988/90.** Rio de Janeiro: Departamento Nacional, 1987

_____. **Relatório Anual, 1989.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1989.

_____. **Plano estratégico para a nova década, o SESC nos anos 90.** São Paulo: Departamento Regional Sesc SP: 1990a.

_____. **Relatório Anual, 1990.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1990b.

_____. **Relatório Anual, 1991.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1991.

_____. **Relatório Anual, 1993.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1993.

_____. **Relatório Anual, 1994.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1994.

_____. **Relatório Anual, 1995.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1995.

_____. **Relatório Anual, 1998.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 1998.

_____. **Sesc SP 50 anos:** uma ideia Original. São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, 1997.

_____. **Mesa São Paulo:** ação contra a fome e o desperdício, pela qualidade de vida. São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, 1999.

_____. **Relatório Anual, 2000.** São Paulo: Departamento Regional Sesc São Paulo, 2000.

_____. **Uma conversa sobre o Sesc.** São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, 2013.

_____. **Dia Mundial da Alimentação.** São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, 2015.

_____. **O Sesc de São Paulo amplia ação educativa...** São Paulo: Departamento Regional Sesc SP, s.d.