

Quando você abre a geladeira: é fome ou vontade de comer?

*Vanessa Rizzo Rodrigues*¹

*Helvo Slomp Junior*²

*Ricardo Lopes Correia*³

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Resumo: Este artigo é recorte de uma dissertação de mestrado, e trouxe questionamentos sobre a forma de comer na atualidade. Considerando os mecanismos de produção de subjetivação, operados a partir do sistema capitalista, ao buscar uma comida, a pessoa está com fome, ou seria apenas uma vontade de comer? A partir de autoras e autores da socioantropologia da alimentação, foram trazidos elementos através dos quais foi possível analisar a dualidade entre a fome fisiológica e o comer emocional. Para tanto, foram analisados alguns dos mecanismos utilizados pelo capitalismo mundial integrado – relacionando-o aos modos de produção da indústria alimentícia – que despertam a vontade de comer e rompem com as sociabilidades em torno da comida, tanto no momento do preparo quanto ao comer.

Palavras-chave: fome, cultura, memória, processos de subjetivação, produtos capitalísticos

¹ Graduada em Ciências Sociais pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, com especialização em Gastronomia e MBE em Responsabilidade Social e Terceiro Setor, Mestre em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.

² Doutorado em Programa De Pós-Graduação em Clínica Médica pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil (2015). Professor Associado da Universidade Federal do Rio de Janeiro campus Macaé, Brasil e do Programa de Pós-Graduação em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social (EICOS) da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

³ Professor Adjunto do Departamento de Terapia Ocupacional da Faculdade de Medicina. Professor do Programa de Pós-Graduação em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social (EICOS) da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

When you open the fridge: is it hunger or a desire to eat?

Abstract: This article is a part from a master's dissertation and raises questions about the way people eat today. Considering the mechanisms that produce subjectivity operated by the capitalist system when a person looks for food, is it hungry or is it just a desire to eat? Using authors from sociology and anthropology of food, we brought together elements that allowed us to analyze the duality between physiological hunger and emotional eating. To this end, some of the mechanisms used by integrated global capitalism were analyzed – relating them to the production methods of the food industry – that awaken the desire to eat and break with sociability around food, both at the time of preparation and during eating.

Keywords: hunger; culture; memory; subjectivation processes; capitalistic products.

Al abrir la nevera: ¿es hambre o ganas de comer?

Resumen: Este artículo es un extracto de una tesis de maestría y plantea preguntas sobre la forma en que comemos en la actualidad. Considerando los mecanismos de producción de subjetivación, operados desde el sistema capitalista, al buscar alimento, ¿la persona tiene hambre, o sólo deseos de comer? Con la ayuda de autores de la sociología y la antropología de la alimentación, recopilamos evidencia que nos permitió analizar la dualidad entre el hambre fisiológica y la alimentación emocional. Para ello, se analizaron algunos de los mecanismos que utiliza el capitalismo global integrado –relacionándolos con los métodos de producción de la industria alimentaria– que despiertan el deseo de comer y rompen con la sociabilidad en torno a los alimentos, tanto en el momento de su preparación como durante la ingesta.

Palabras clave: hambre, cultura, memoria, procesos de subjetivación, productos capitalistas

A dissertação que deu origem a esse artigo, inscrita no campo da Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social, discorreu sobre os afetos e afetações da autora pela comida – possuidora de um significado que a coloca como algo para além de nutrientes que satisfazem a fome fisiológica (DAMATTA, 1984) – também a partir dela, em um processo cartográfico de construção de memórias. O interesse pelo tema se deu pela relação ao mesmo tempo amorosa e conflituosa com a comida, que impactava diretamente no corpo físico da autora, atravessando questões sobre feminismo, gordofobia, pressão estética e distúrbios alimentares. Na construção da pesquisa de mestrado, foi preciso um olhar acurado para os processos de subjetivação que se dão em torno do ato de comer. Afinal, não se come apenas comida: para Roland Barthes (2006), o ato de preparar a comida, assim como o comer, são uma representação simbólica das ações em si (ALONSO BENITO e FERNANDEZ RODRÍGUES, 2006). Sob outro ponto de vista, pode-se dizer que o comer é perpassado por processos de produção de subjetivação (GUATTARI e ROLNIK, 2010).

Dos afetos que decantaram da construção de memórias, a inquietação enunciada na questão “estou com fome ou vontade de comer?” foi a que mais teve impacto para a elaboração de um referencial teórico que desse conta de justificar os afetos e afetações que giram em torno de uma pergunta sequencial: “é fome fisiológica ou emocional?”

Entretanto, o interesse não é versar sobre o que é a fome fisiológica (quando o corpo carece de nutrientes para se manter vivo) e a fome emocional (a que é desencadeada pelos sentimentos), tampouco analisar questões nutricionais decorrentes de uma alimentação baseada na fome emocional. É, sim, buscar nos processos capitalísticos (GUATTARI e ROLNIK, 2010), a partir de uma abordagem psicossociológica, alguns dos mecanismos de produção de desejo por comida. Refletir se há, no contexto do que Felix Guattari chamava de capitalismo mundial integrado (CMI), processos de produção de subjetivação que despertariam o desejo pela comida.

Metodologia

A partir do conceito de pesquisador implicado (MERHY, 2004), o diário cartográfico de memórias (RIZZO, 2023) foi composto a partir das afetações que um objeto de memória (ABREU, 2016), a comida, causa no corpo da pesquisadora e primeira autora deste artigo, articulando com a ferramenta de pesquisa diário cartográfico (SLOMP JUNIOR *et al.*, 2020), dando a esta outro funcionamento. Desta forma, a metodologia se tornou uma cartografia de memórias da relação da autora com a comida, a partir da inquietação de uma pergunta: “é fome ou vontade de comer?”. A elaboração de memórias seguiu as pistas dos sabores e dos afetos da comida que aparecem como tamponadores de uma falta, e perpassa mecanismos estruturantes da sociedade atual, no contexto do CMI.

O diário cartográfico de memórias cumpre seu papel de diário de campo, agregando também as afetações que compõem o processo de subjetivação da autora em sua relação com a comida, atravessados pelos processos capitalísticos (GUATTARI e ROLNIK, 2010), porém voltado a uma reconstrução memorialística. Foram ainda utilizados os seguintes dispositivos para a composição do diário:

- *Desejo de que algo aconteça* (não estando em uma condição passiva no processo de escrita das memórias);
- *Vontade de memória* (a memória não é algo que está posto, tampouco algo espontâneo, portanto, é preciso existir a vontade de lembrar algo que aconteceu assumindo o protagonismo do exercício de memória);
- *Estômago* (afinal é este quem dita os caminhos de memória a serem percorridos);
- *Pensamento livre* (com a indagação “é fome ou vontade de comer?” é preciso deixar o pensamento fruir no exercício de composição das memórias);
- *Corpo vibrátil* (ROLNIK, 2006) (é um corpo que alcança o que não pode ser visto a olho nu, um corpo que afeta e que é afetado, se permitindo sentir variações de intensidades e sentimentos).

Para o referencial teórico foi elaborada uma revisão bibliográfica, para a qual foram delimitados os conceitos: *i.* comida como cultura, *ii.* comida como memória; *iii.* comensalidades; e *iv.* processos de subjetivação. As buscas por autores que abordassem os temas se deram através de bases de dados (*Google Scholar*, SciELO e Capes Periódicos) e outras fontes, orientadas por conceitos que deram origem às palavras-chave: comida, cultura, memória, subjetividade. Foram incluídos artigos nas línguas portuguesa, inglesa e hispânica. Para este artigo, de caráter interdisciplinar, foram trazidos autores e autoras que dialogassem com as temáticas da psicossociologia de comunidades (ALONSO BENITO e FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, 2006; MONTANARI, 2008), da micropolítica (GUATTARI e ROLNIK, 2010), da antropologia (DaMatta, 1984), da socioantropologia da alimentação (BOURDIEU, 1979; DOUGLAS, 1972; POULIN, 2013; MACIEL, 2005; GRACIA, 2009) e da história da indústria agroalimentícia (ATTALI, 2021).

A pesquisa documental (SÁ-SILVA *et al.*, 2009) permitiu que o material coletado (fotos, vídeos, objetos de memórias), de posse da autora principal, fosse interpretado à luz do referencial teórico, e assim oferecesse mais elementos para compor, junto ao diário cartográfico de memórias, uma análise mais detalhada que, à primeira leitura, não se fariam presentes.

Fragmentos do diário cartográfico de memórias

Esta ferramenta foi escrita pela primeira autora do texto: uma mulher branca cisgênero, heterossexual, nascida e criada em um subúrbio da capital carioca, que passou a vida brigando com o próprio corpo, com seu peso na balança, com as medidas da fita métrica, com o tamanho do manequim, com as gordurinhas que insistiam em aparecer marcando a roupa muitas vezes justa, na tentativa de caber em um número menor. Esse diário teve o objetivo de buscar, nas memórias da autora, a sua relação com a comida, na tentativa de entender os mecanismos de fome (ou vontade de comer?), e quais os sentimentos que despertam a vontade

de comer que tipo de comida. Embora tenha sido escrito a partir de um corpo feminino e venha a refletir sobre a pressão estética que, as mulheres, sofrem para performar um corpo magro, não abordou as relações masculinas com a comida, sequer se há diferenciações entre o comer feminino *versus* o comer masculino.

Embora nas entrelinhas fique marcada a cozinha como um lugar de prática feminina, este artigo não tem como objetivo uma discussão acerca do gênero nas práticas de produção de comida. O fio condutor desse processo de construção de memórias é o comer a partir das emoções e o poder que o capitalismo possui em produzir vontade de comer. Para isso, o corpo da autora foi trazido como um repositório de emoções, sem roteiro programado, amparado pelas ferramentas descritas acima.

Este diário diz sobre as memórias e afetos que a autora cultivou, ao longo dos anos, com a comida. Chama-se diário pois registra as memórias e é cartográfico pois a escrita segue os rastros deixados pelos afetos que a autora buscou pesquisar, em uma perspectiva micropolítica da realidade. Tal qual um novelo de lã, tinha uma ponta de vazio do coração apontando para o estômago, que parecia indicar que era fome. Ao ser puxado, outros tantos vazios foram sendo descobertos, até que foi possível observar que o estômago ainda estava cheio. Neste fragmento de texto, a escrita assume uma narrativa um tanto poética e começa a ser escrito em primeira pessoa, como um diário cartográfico, para que as memórias possam ser criadas em primeiro plano, para que as questões abordadas não adquiram um aspecto generalista e que o corpo daquela que compõe o texto seja verdadeiramente o campo a ser pesquisado.

Começo a escrever e sou tomada pela ansiedade, provavelmente por medo de não dar conta de produzir um texto interessante o suficiente para ser publicado. Imediatamente sinto um vazio a quem dou nome de fome, e a primeira atitude é ir procurar um biscoito de polvilho. Ao começar a comê-lo, o sabor me leva a vários lugares, me traz à memória um gosto de infância e uma sensação de aconchego toma conta do meu corpo. Então me lembro que tive essa mesma sensação ontem: dia chuvoso, vento frio, andando pelas ruas sem guarda-chuva, avisto uma dessas padarias modernas, com letreiro estilo retrô, prateleira de madeira, luz amarela, aquele cheiro de bolo da tarde. Entrei para procurar o tal bolo, que não achei, mas comprei o biscoito de polvilho que como hoje, um pacote de biscoito amanteigado com recheio de goiabada e uma coxinha, sim, aquele salgadinho de festa. A coxinha eu comi na rua, voltando para casa, enquanto o ar gelado batia em meu rosto. Não consegui abrir a mochila para pegar o guarda-chuva, porque não conseguia largar a coxinha. Mas, para que casaco e guarda-chuva se eu tenho uma coxinha que me aquece por dentro?

Ontem e hoje não foi a primeira vez em que precisei comer para me sentir aquecida emocionalmente. Fico pensando o que despertou a vontade de entrar na padaria. Como já fora dito, era um dia chuvoso, frio, estava vindo de um encontro com um amigo querido que passou por uma questão de saúde com um familiar. O cheiro que vinha da padaria me capturou, o que me faz lembrar de um desenho animado que via na infância, onde a personagem principal era capturada pelo cheiro da comida que vinha da casa vizinha, e a carregava pelo nariz. E foi assim que eu fui levada pela padaria. Lá chegando, fui buscar comidas que me traziam conforto e que me eram velhas conhecidas. Comi a coxinha o mais rápido que pude. O biscoito de polvilho sobreviveu até hoje quando comecei a trabalhar e, em um ataque de ansiedade, foi o que me tranquilizou.

E quantas vezes essa situação deve ter se repetido? Atualmente, bem menos que no passado, mas, ainda assim, vez ou outra ainda sou capturada pelo estômago que se diz vazio e me leva a procurar na comida uma satisfação que poderia estar em outro lugar.

Foi quando comecei o meu processo de análise pessoal que pude começar a conseguir distinguir os vazios. Não que esta distinção seja fácil e imediata, já que hoje mesmo recorri ao biscoito de polvilho para tentar aplacar a ansiedade que aparece durante o processo de escrita. Mas talvez esteja sendo possível me perguntar: “isso é fome ou vontade de comer?” Quando a fome é por determinados tipos de alimentos, e não fome de comida de verdade⁴, ou mesmo quando como uma quantidade suficiente de comida, mas parece que o estômago continua vazio. Através desse questionamento constante está sendo possível manter uma relação mais saudável com a comida, um peso corporal estável e mais saúde física.

Atribuir novos significados ao ato de comer, buscar outras formas de prazer pessoal além da comida, ter uma relação melhor com meu próprio corpo e com minha autoimagem são exercícios diários necessários para estabelecer uma relação menos dependente com a comida.

A análise pessoal também me permitiu compreender que a busca de conforto emocional na comida advém da forma com que fui cuidada (tendo a comida como cuidado, e fazendo parte de toda e qualquer reunião familiar). Não por acaso fui estudar gastronomia e montei meu próprio negócio de entrega de refeições. É bonito receber os elogios sobre a comida que faço, e sempre associando o sabor ao cuidado, às lembranças de experiências passadas, aos lugares físicos onde estavam quando comeram a comida e às pessoas com quem compartilhavam o comer.

É com esse sentimento de pertencimento que encerro este trecho do diário, no desejo de que seja possível estabelecer boas relações com uma comida de verdade, no sentido da comida que é preparada com ingredientes naturais, em casa ou mesmo em restaurantes, e não aquele produto alimentício produzido por máquinas com produtos químicos, sem relações de afeto e cuidado. Produtos que causam dependência química e emocional e despertam, cada vez mais, a vontade de comer para tentar um vazio de sentidos.

Outros trechos do diário serão trazidos em destaque ao longo da discussão teórica, para melhor compreensão entre o exercício de memória e a elaboração da fundamentação teórica. Aqueles que estão marcados como “Bangu”, trazem relatos da infância. “Maracanã” são as passagens relacionadas à Universidade; “Botafogo” ao ambiente de trabalho. “Praia Vermelha” são as elaborações da memória durante o período de escrita da dissertação.

Um breve estudo sobre a indústria agroalimentícia

Bangu, Rio de Janeiro (RJ), década de 1980

Quando criança, morava em uma pequena rua no subúrbio, daquelas em que as crianças brincavam correndo até tarde da noite, e que tinha uma vendinha com doces e refrigerantes. Minha mãe, sempre preocupada com a minha alimentação, não permitia que eu fosse tão assídua quanto eu gostaria, na vendinha. Ela e meu pai não compravam muitas guloseimas nas compras mensais – talvez comprasse, mas eu, minha irmã e meu irmão não permitíamos que ficasse muito tempo na dispensa. Mas o fato era que não havia fartura de doce em casa. Frituras e refrigerantes eram só aos finais de semana. Quando havia! Não comíamos fora de casa, e sempre havia legumes e verduras nas refeições principais. De alguns, eu gostava, outros comia porque era obrigada.

Encontra-se ancoragem teórica em Jacques Attali (2021) quando este discute sobre a epopeia das representações acerca do processo de criação da indústria alimentícia no mundo. De acordo com o autor, o processo de industrialização da comida se deu por uma necessidade mundial de aumento do volume de produção de alimentos, no início do século XIX. A industrialização dos processos de produção de comida daria conta de abastecer a população mundial (que nesse período chegava a um bilhão) em quantidade assim como nos novos formatos de alimentação: a partir do êxodo campo-cidade, promovido pelo desenvolvimento industrial, as pessoas deixavam de se alimentar em casa e passavam a se alimentar fora dela.

Bangu, Rio de Janeiro (RJ), década de 1980

Basicamente, minha alimentação era composta pelas comidas que a minha mãe preparava ao longo do dia: café da manhã, almoço, lanche e jantar. Também preparava a merenda que eu sempre levei para escola, às vezes motivo de embaraçamento - por ser simples demais - e de frustração, porque me enchiam os olhos os coloridos dos refrigerantes e o cheiro forte dos biscoitos e salgadinhos que vendiam na cantina e as outras crianças consumiam avidamente. Algumas vezes me afastava das amiguinhas na hora do recreio, com vergonha do que levava na lancheira, principalmente quando levava café com leite de bebida, ou fruta. No fundo, queria mesmo aquele biscoito do pacote colorido que manchava a mão e deixava toda a escola com o cheiro dele. E o refrigerante que tinha gosto de festa.

Já no final do século XIX, com a população mundial em torno de 1,6 bilhão de pessoas, e o centro econômico e político mundial transferido da Europa para os Estados Unidos, novas formas de comer começam a dar sinais: se na vida campestre a comida era preparada pelas famílias, e as pessoas sentavam-se à mesa para comer juntas enquanto conversavam, no modelo da sociedade em processo de industrialização, as refeições eram feitas fora de casa, em curtos espaços de tempo, sem conversa, sem sociabilidades. “Fraturam-se as famílias e as solidariedades culturais e gastronômicas. A frugalidade alimentar vai ser posta a serviço do lucro e da unidade nacional” (ATTALI, 2021: 121).

Esse novo modelo de sociabilidade em torno da comida – ou ainda a falta dela – traz “consequências importantes para a vida cultural, social e política do mundo” (ATTALI, 2021: 119). Ao comer sozinho, ou com baixa possibilidade das conversas em torno da comida, traz consigo um sentimento de esvaziamento, uma espécie de solidão. As discussões acerca da sociabilidade e do comer junto, com algumas especificidades importantes a serem destacadas, são trazidas à mesa por diversos autores da socioantropologia da alimentação, configurando a alimentação como prática simbólica e sociocultural.

Maciel (2005) revela o comer como um ato de construção de identidade social, tal qual um código de pertencimento social, o que faz das cozinhas expressões de estilo e comunidade, formando grupos sociais a partir do que se come, naquilo que a autora chama de código de reconhecimento social.

Praia Vermelha, Rio de Janeiro (RJ), 2025

Na minha família, cozinhar para outra pessoa é o maior sinal de cuidado. Somos uma família de excelentes cozinheiras mulheres, já os homens eram quase sempre mantidos longe do fogão. Talvez por ser na cozinha o lugar onde as mães, acompanhadas de sua mãe, sogra, irmãs, filhas, pudessem contar seus segredos e compartilhar suas angústias. A mistura de comida, amor e cuidado, faz com que a comida da minha mãe tenha um gosto único.

Para Gracia (2009), o ritmo acelerado de vida e as mudanças na estrutura familiar e laboral transformam profundamente a forma de se alimentar, corro-

endo rituais coletivos e incentivando práticas mais individualizadas em detrimento da comensalidade. A aceleração do ritmo de vida na sociedade contemporânea traz alterações profundas no modo tradicional de se alimentar: a organização do trabalho, cada vez mais pautada pela lógica da produtividade e eficiência, fragmenta o dia a dia das pessoas, reduzindo o tempo disponível para atividades consideradas “não essenciais”, como as refeições prolongadas e coletivas (GRACIA, 2010). De acordo com Rolnik (2006), o saldo de horas livres proporcionado pelo fim das atividades operárias torna-se um produto valioso para o CMI, rapidamente capturado pelo sistema capitalista que vê, nessa expansão da vida útil, a oportunidade de transformar a liberdade da modernidade em mercadoria. Através da mídia, o CMI cria sistemas de “sentidos e valores” operados pelo “mercado cultural” (ROLNIK, 2006: 91) ditando modos de ser homogeneizados.

Botafogo, Rio de Janeiro (RJ), anos 2003-2008

Quantas vezes não troquei um prato de comida por um lanche numa loja de fast-food? Embora tivesse direito a uma hora de almoço, nem sempre podia gozar de todo esse tempo para me alimentar, pois precisava estudar – afinal, cursei toda a minha graduação trabalhando –, ou mesmo porque o chefe pediu um favorzinho urgente bem na hora do intervalo. E se coincidia com os dias em que minha mãe não podia fazer minhas marmitas, acabava pedindo um lanche de fastfood para não precisar parar de trabalhar. Com isso, adquiri o hábito de muitas vezes comer sozinha, pelo pouco tempo que tinha, ou comia à frente de um computador, sem sequer entender o que estava comendo. E aqui uma curiosidade: podíamos comer lanches à mesa de trabalho, mas não comida de verdade. Foram tantas as vezes que o hábito virou rotina, e a troca de comida por fastfood acabava sendo por opção, mesmo. Daí para virar vício foi um pulo, a ponto de trocar as marmitas que levava de casa por fast-food, não tomar café da manhã em casa para comer biscoito de pacote na lojinha de conveniência do posto de gasolina ao lado do local de trabalho. Aos poucos, a comida feita em casa já não me saciava mais porque foi perdendo gosto. E poder comer esses produtos me fazia curar aquela criança que comia o lanche da escola escondida por vergonha: agora era nas minhas mãos que estava o pacote de biscoito.

As consequências dessas transformações também podem ser observadas a partir de Bourdieu (2007) - principalmente no que diz respeito à perda de redes de apoio e intercâmbio simbólico - e o conceito de capital social: compreendido como os recursos sociais por meio de relações de confiança e reciprocidade, as redes sociais e os vínculos coletivos são convertidos em recursos simbólicos que permitem a construção de posições sociais, manutenção de identidades e coesão de grupos. A perda da refeição compartilhada, portanto, representa o fim de uma prática que encarnava esse tipo de capital - um espaço de geração de confiança, reconhecimento e pertencimento.

Botafogo, Rio de Janeiro (RJ), anos 2003-2008

O tamanho dos pratos, ou o volume de biscoitos, chocolates e afins, era cada vez maior. Quanto mais eu comia, mais vazio eu sentia. Era uma comida (e aqui vale destacar o conceito da socioantropologia que a coloca como uma construção social que carrega diversos símbolos e significados) que não me alimentava de fato, só me dava uma grande sensação de prazer enquanto eu comia, uma ressaca pós digestão, e uma fome avassaladora em seguida. Fora que a qualquer sensação de desprazer, tristeza, cansaço ou frustração, era à comida que eu recorria. De alguma forma eu sabia que não vinha cultivando bons hábitos, mas não conseguia sair dessa rotina. E assim eu comecei a imprimir novas memórias alimentares em meu corpo que passou a adquirir um aspecto sanfona: quanto mais exausta e atarefada eu me sentia, mais ultraprocessados eu buscava, o que provocava um aumento do meu peso corporal; a pressão estética a que nós mulheres somos submetidas, desde a mais tenra idade, para que tenhamos sempre um corpo magro me fazia buscar por tratamentos para emagrecer; ao emagrecer me sentia mais feliz com meu corpo, mas não conseguia permanecer por muito tempo com as dietas restritivas, o que me causava bastante ansiedade, que me levava ao vazio confundido com a fome, e todo o processo da má alimentação retornava cada vez mais forte.

Para Gracia (2010), essa nova configuração social implica uma mudança radical nos hábitos alimentares: o que antes era uma prática profundamente ritualizada - onde as pessoas se reuniam em família para comer, num espaço de sociabilidade e transmissão cultural - transforma-se em um ato funcional, muitas vezes realizado de forma solitária e apressada. A cidade e a industrialização, com seus deslocamentos e horários rígidos, acabam por corroer os “espaços-tempo” da refeição compartilhada, pois a disponibilidade de tempo em comum para o encontro coletivo torna-se cada vez mais difícil.

Praia Vermelha, Rio de Janeiro (RJ), 2025

Minha infância foi marcada pelas viagens que fazíamos às Costa Verde, no litoral sul do Rio de Janeiro. Era uma grande casa, para onde íamos com as irmãs da minha mãe e suas famílias descendentes. Os dias giravam em torno da comida, as mulheres sequer iam à praia pois ficavam cozinhando, disputando quem fazia a melhor comida, e elaborando as formas de agradar seus parceiros, filhas(os) e sobrinhas (os). Na hora de comer, eram tantas conversas, histórias, piadas, que até hoje sinto o cheiro das comidas ao lembrar da casa que já não frequentamos mais.

Poulain (2013) observa ainda que a refeição coletiva é como um ritual cotidiano de negociação identitária e integração social: o fim dessa prática reflete, então, a racionalização da vida moderna, marcada pela individualização e mercantilização do tempo, abrindo espaço para formas de sociabilidade mais tênues e menos ritualizadas.

Essas mudanças das práticas de alimentação, do comer enquanto experiência social e simbólica para práticas solitárias, não configura apenas uma mudança alimentar, mas uma transformação estrutural nas formas de sociabilidade, nos vínculos comunitários e na reprodução simbólica da vida social.

E ao passo em que as pessoas mudam seus padrões alimentares, a indústria alimentícia caminha a passos largos para dar conta da produção de produtos alimentícios cada vez mais baratos, e que pudessem ser consumidos de maneira mais rápida e prática. Em 1921 surgiram os primeiros restaurantes de *fast-food* no estado do Kansas (Estados Unidos) e em 1967 o modelo já era exportado para o mundo afora (ATTALI, 2021).

O crescimento da indústria agroalimentícia foi tamanho que gerou, em 2017, um faturamento mundial de 4,9 bilhões de euros. A rentabilidade é significativa, a ponto de empresas concorrentes se fundirem, como Attali (2021) cita a junção da Monsanto com a Bayer que, hoje, possuem o monopólio da patente de soja transgênica. Exemplos como esses demonstram que esse modelo industrial detém todo o processo da cadeia produtiva: as sementes, os pesticidas, a transformação dos alimentos em produtos alimentícios, e tudo ao menor custo possível.

Está instalado o cenário de produtos alimentícios de baixo valor nutricional, abarrotados de conservantes e realçadores de sabor, a um custo baixo para a população, associado a uma busca incessante por produtividade no trabalho: “passamos da refeição aos petiscos; não comemos mais somente nos horários das refeições esses produtos da indústria agroalimentícia mundial; vamos, sozinhos ou com amigos, a qualquer hora do dia ou da noite, num *fastfood* para povoar nossa solidão” (ATTALI, 2021: 141). De acordo com Attali (2021), a perda das sociabilidades em torno da comida dificulta a criação de laços sociais e da sensação de pertencimento, e o excesso de gordura, sal e açúcar presentes nos produtos alimentícios da agroindústria, substituíram essa falta causada por esse novo modelo de alimentação.

Uma pitada de processos de subjetivação

Em uma sociedade capitalística pós-revolução industrial, as pessoas vêm sendo transformadas em força de trabalho, destituídas de seus territórios existenciais (GUATTARI, 2012). Território existencial pode ser entendido, aqui, como um espaço de construções socioculturais moldadas por diversos fatores, incluindo relações de poder e a cultura, relacionadas às produções de subjetividade, uma vez que as pessoas são moldadas pelos territórios que habitam e pelas próprias práticas socioculturais formadoras desse território. Nesse sentido, o CMI, de acordo com Guattari (2012), opera um papel crucial na produção de desejo, através da criação de demandas constantes por novos produtos e experiências, o que acaba por alimentar desejos por qualquer coisa, inclusive por comida.

A subjetividade capitalística se esforça por gerar o mundo da infância, do amor, da arte, bem como tudo o que é da ordem da angústia, da loucura, da dor, da morte, do sentimento de estar perdido no cosmos... É a partir dos dados existenciais mais pessoais - deveríamos dizer mesmo infra-pessoais - que o CMI constitui seus agregados subjetivos maciços, agarrados à raça, à nação, ao corpo profissional, à competição esportiva, à virilidade dominadora, à *star* da mídia... Assegurando-se do poder sobre o máximo de ritornelos existenciais para controlá-los e neutralizá-los, a subjetividade capitalística se enebria, se anestesia a si mesma, num sentimento coletivo de pseudo-eternidade. (GUATTARI, 2012: 34)

Para Rolnik (2006), o poder que a grande mídia exerce em uma sociedade capitalística pós-revolução industrial provoca ondas de desejo de consumo cada vez mais intensas, e de mais curta duração, resultando em uma crise de subjetividade, com uma conseqüente perda coletiva de sentido. Com uma lógica operada pelo mercado, as pessoas são transformadas em forças de trabalho, com seus territórios existenciais aprisionados pelas práticas trabalhistas (GUATTARI, 2012).

Maracanã, Rio de Janeiro (RJ), início dos anos 2000

Comecei a exercer minhas atividades laborais ainda na adolescência, mas no início da vida adulta comecei a cursar universidade e, com isso, passava muito tempo fora de casa. A distância entre o local onde morava e meus locais de estudo e trabalho faziam com que eu gastasse mais de seis horas diárias me locomovendo. O afastamento de casa, além da rotina exaustiva e estressante, foram prato cheio para que eu mudasse o meu padrão alimentar tão custosamente criado pela minha mãe.

O que faz lembrar a música brasileira, sucesso dos anos 1980:

*Bebida é água
Comida é pasto
Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?*

*A gente não quer só comer
A gente quer comer e quer fazer amor
A gente não quer só comer
A gente quer prazer pra aliviar a dor
A gente não quer só dinheiro
A gente quer dinheiro e felicidade
A gente não quer só dinheiro
A gente quer inteiro e não pela metade
[...]*

*Desejo, necessidade, vontade
Necessidade, desejo
Necessidade, vontade
Necessidade, desejo*

(ANTUNES, FROMER e BRITTO, 1987, grifo nosso)

Ao mesmo tempo, a industrialização da cultura torna o território cada vez mais globalizado. Sem fronteiras e divisas, as pessoas desenvolvem uma sensação de que é possível apreender todos os modelos propagados pela grande mídia, em um novo contexto de sociedade globalizada. Por outro lado, o saldo de horas livres que o fim das atividades fabris possibilitou tornou-se um produto valioso para o CMI. A liberdade que a modernidade trouxe para a vida das pessoas, especialmente às mulheres que puderam começar a exercer suas atividades laborais fora de casa, foi capturada pelo sistema capitalístico (GUATTARI e ROLNIK, 2010) que vê, nesse crescimento de vida útil fora do trabalho, a chance de transformar esse tempo ocioso em mercadoria, através da criação de sistemas de sentidos e valores (ROLNIK, 2006), operados pelo mercado cultural (ROLNIK, 2006) que passaram a ditar modos de ser homogêneos. Com as pessoas desejando as mesmas coisas, ao mesmo tempo, o CMI encontra uma forma mais fácil de operar.

Globalizadas, porém destituídas de seus territórios existenciais, as pessoas mergulham em um estado de perda de sentidos, imersas em uma sensação de não-lugar, característicos da crise de subjetividade (ROLNIK, 2006). Crise que não se dá pela falta de possibilidade de desejar, mas pela captura do desejo pelo sistema capitalístico que dirá o que as pessoas irão desejar.

Os processos de subjetivação, longe de serem apenas uma questão de escolha individual, vêm a ser moldados e produzidos pelos sistemas culturais e envolvem agenciamentos em processo de devir, em que as pessoas estão em contínuo processo de vir a ser e operam, num processo inverso, transformações socioculturais. (RIZZO, 2023: 47)

No recorte que este artigo traz, a comida, por fazer parte da cultura (DAMATTA, 1984), é atravessada pelo modelo de produção de subjetivação operado pelo CMI, no sentido de criação de desejos por comida, dos significados que a comida tem e até mesmo pela criação do gosto como paladar.

Maracanã, Rio de Janeiro (RJ), início dos anos 2000.

Aos poucos, a comida caseira e de “verdade” que eu levava na marmita (ou quentinha) para o trabalho, feita pela minha mãe, foi dando lugar às comidas de shopping, e foi aí que eu comecei a confundir os vazios do coração com o do estômago. Parecia que as comidas gordurosas e hiperpalatáveis tinham o poder de preenchimento desses vazios maior que a comida caseira.

Saía de casa muito cedo, trabalhava o dia todo e ia para faculdade à noite. Com fome, cansada, sentindo falta de casa e de todo o apoio que sempre recebi jantava coxinha, ou hambúrguer, ou qualquer outra coisa que fosse rápida e estivesse disponível. Era a forma que eu encontrava de me sentir estufada que se confundia com preenchimento.

Para DaMatta (1984), a comida carrega significados culturais de tradição, memória e afeto, ao passo que o alimento são elementos que satisfazem fisiologicamente o corpo. Por isso produz identidades, faz criar vínculos, organiza socialidades, marca rituais e até mesmo hierarquias. A comida é o alimento transformado em cultura: assim o autor diferencia o “comer qualquer coisa para matar a fome” do “ato de fazer uma refeição como ato social e simbólico”. Mary Douglas (1972) traz a comida como sistema simbólico organizador do mundo social, definindo pertencimento, valores e comunicando algo da ordem do invisível, uma linguagem social da gastronomia. O conceito de gosto para Bourdieu (2007), como definição de paladar, é algo socialmente construído como uma forma de expressar e reproduzir a posição social das pessoas, ou seja, uma forma de distinção de classes sociais, reflexo das condições materiais e simbólicas.

Praia Vermelha, Rio de Janeiro (RJ), 2025

Mesmo que minha mãe me explique suas receitas (principalmente do angu molinho com frango ensopado – sua comida mais emblemática) eu acho que o sabor da minha comida não fica igual ao dela. Afinal, meus dias corridos são divididos entre trabalho, estudo, além dos cuidados com a casa. Cozinho quase sempre com fogo alto, ao contrário da minha mãe e suas irmãs que insistem em dizer que comida boa é aquela cozida em fogo bem baixinho. Embora um dia desses eu tenha cozinhado para meus pais e, minha mãe, emocionada, disse que o sabor do frango caipira que eu havia temperado estivesse com o mesmo gosto do frango que a mãe dela fazia. Acho que descobri o nome do tempero: amor!

A comida é cultura quando é compreendida como algo que depende das pessoas um saber-fazer, quando diz sobre a organização das pessoas em torno do preparo dos alimentos (para então transformá-los em comida), e quando é atravessada por fatores socioculturais. O ato de fazer comida e de comer (DAMATTA, 1984) há tempos deixou de ser uma forma de sobrevivência para se transformar em algo que diz sobre a cultura e as formas sociais, sendo tanto as representações socioculturais de um povo, como cria novas camadas de subjetividades aos processos culturais.

Para Montanari (2008) o gosto – avaliação sensorial do bom versus ruim – é algo coletivo e comunicado, e que faz parte da cultura. Já o gosto como sabor é subjetivo e intransferível, tendendo a se perder com o tempo, e que varia de acordo com as condições socioeconômicas de quem come. Isso posto, os hábitos alimentares pouco têm a ver com o gosto alimentar, mas sim com a disponibilidade dos alimentos, com os desejos agenciados para consumi-los e com o nível de dinheiro disponível para a compra de comida. Desta forma, o modo de comer é “expressão direta de pertencimento social” (*idem*: 125).

Os arranjos em torno do preparo da comida e do comer são representações simbólicas por eles mesmos (ROLAND BARTHES *apud* ALONSO BENITO e FERNANDEZ RODRÍGUES, 2006). Ao comer junto, os gestos das pessoas ganham sentidos outros, fazendo parte de uma “linguagem da comida”, assim como as demais sociabilidades que giram em torno dela. Portanto, a comida pode ser vista como signo, como organizadora de encontros, produtora de significados e de modos de subjetivação.

Na sociedade pós-revolução industrial, com a lógica do mercado operando pelas vias das grandes mídias, além da homogeneização dos paladares e da captura das horas livres pelo sistema capitalista, impera uma nova lógica: a do comer mais rápido para produzir mais: “fraturam-se as famílias e as solidariedades culturais e gastronômicas. A frugalidade alimentar vai ser posta a serviço do lucro e da unidade nacional” (GUATTARI, 2012: 121). A relação das pessoas com a comida, então, começa a ser guiada por um mercado nada interessado na qualidade dos produtos alimentícios. Afinal, o sabor da comida não mais importa, mas sim os lucros da indústria agroalimentícia. E com recordes na produção e venda de produtos alimentícios mundo afora (ATTALI, 2021), não haveria por que alterar qualquer elo da cadeia produtiva.

Praia Vermelha, Rio de Janeiro (RJ), 2025

A comida, levada para minha dissertação de mestrado como objeto de memória, pôde também ser percebida como objeto de construção social, atribuindo valores simbólicos ao que poderia ser apenas uma mistura de ingredientes. As formas como as mulheres mais velhas da minha família cozinham, marcada pela oralidade, onde as receitas são passadas oralmente através das gerações, não tem quantidades exatas nem tempo de preparo: aqui o que vale é a experiência em saber se já está “no ponto”. Assim, a comida recebe afeto, memória, experiência e tempo, porque nada é comprado pré-pronto e feito de maneira corriqueira, é preciso ter atenção e cuidado com o que se cozinha.

Woortmann (2013), baseada no conceito de *habitus* de Bourdieu (1987, *apud* Woortmann) e em Mary Douglas (1975) ao falar que a comida tem uma linguagem (um código), sugere que esta - em uma diferenciação explícita de alimento tal qual DaMatta (1984) - traduz formas de sociabilidade, identificação social e memória. Para Woortmann (2013), a comida fala sobre tradição, formas de comer e de servir, sobre as origens sociais dos alimentos e dos comensais, do gosto como hábito e do gosto como paladar, e da transformação das comidas típicas campestres em comidas sofisticadas nos restaurantes badalados mundo afora. Marcas de uma mercantilização da comida pelo CMI, como vem sendo apresentado ao longo deste artigo.

Analisando os efeitos do diário cartográfico de memórias

Este artigo, recorte da dissertação de mestrado da primeira autora, trouxe questionamentos sobre a forma de comer na atualidade, no contexto do CMI. Considerando os mecanismos de produção de subjetivação, operados a partir do sistema capitalista, ao buscar uma comida, a pessoa está com fome, ou seria apenas uma vontade de comer?

Foi possível observar que o ato de comer, aqui destacado como ato emocional, provoca uma crise social – naquilo que está associado ao estar em grupo e às sociabilidades em torno da comida – e psíquica (ATTALI, 2008) – já que a comida como representação da cultura, objeto de construção de memórias e afetos, perdeu espaço para os produtos alimentícios e para as comidas de *fastfoods*, que causam dependência química tal qual a cocaína, mas que operam como tampão da falta.

A falta, resultado de um processo da perda de território existencial (GUATTARI, 2012), impulsionada pela crise de subjetividade (ROLNIK, 2006) fez com que a autora tivesse seus desejos por comida capturados pelos mecanismos do sistema capitalístico (GUATTARI e ROLNIK, 2010). Seu gosto foi alterado pelas formações químicas, sensações de euforia, que os produtos gordurosos e hiperpalatáveis provocam. Novas memórias começaram a ser impressas: se as sensações de falta de pertencimento, cansaço e solidão eram tamponadas pela comida, ao menor sinal de desconforto, era o estômago quem respondia com uma sinalização de falsa fome.

O cheiro das praças de alimentação dos shoppings, das cantinas da faculdade, os lanchonetes nas ruas, os filmes e séries, enfim, eram (são) várias as formas de captura do desejo da autora, ainda emaranhado à perda de seu território existencial. A mídia, através das propagandas, a indústria alimentícia através do barateamento dos produtos alimentícios – seja através da produção em larga escala, seja pelo uso de insumos cada vez mais baratos e de baixa qualidade – somados ao que Poulain (2013) chamou de mercantilização do tempo e Rolnik (2006) de crise de subjetividade, foram os mecanismos operados pelo sistema capitalista que despertaram a vontade de comer e que transformaram a comida em produto capitalístico. Aqui o “comer qualquer coisa para matar a fome” de DaMatta, a linguagem social de Mary Douglas (1972), o código de reconhecimento social de Maciel (2005) e o gosto como paladar de Bourdieu (1979) foram capturados e transformados em excesso: comer demais, consumir demais, ser pesada demais.

Os fatores sociais, culturais e econômicos influenciaram o que e quanto a primeira autora comia, destacando o impacto das dinâmicas urbanas e da indústria alimentícia (GRACIA, 2010). O ambiente obesogênico, caracterizado pela facilidade de acesso a alimentos ultraprocessados, por hábitos alimentares acelerados e fragmentados, e pela redução do tempo dedicado à comida como prática social e cultural, fez com que a autora passasse a vida brigando com seu próprio corpo, na tentativa de se fazer caber em um manequim com número menor, o que foi chamado de efeito sanfona.

Ter a comida como cuidado foi a forma de precisar de comida para se sentir cuidada. Portanto, seja pelas vias da captura dos territórios existenciais – e por conta disso o despertar do desejo por comer por ansiedade, ou vazio existencial – seja pela via da mídia, do barateamento dos preços dos produtos alimentícios ultraprocessados em relação aos produtos *in natura*, o sistema capitalista operou mecanismos que despertaram na primeira autora uma fome que nem sempre é apenas fisiológica, mas sim uma vontade de comer.

Apontamentos finais

Por fim, foi preciso um exercício pessoal, que passasse pelo processo de construção de memórias, para dar nome aos afetos e assim conseguir fazer a separação entre fome e vontade de comer. Estando atenta aos processos de criação de desejo operados pelo sistema capitalista, e às novas formas de subjetivação em torno da comida, vem sendo possível a manutenção de uma relação mais saudável e natural com a comida, com novas memórias construídas e as sociabilidades resgatadas.

A relevância da cartografia como metodologia de composição deste artigo foi a de poder tecer um fio de construções de memórias pessoais da primeira autora na sua relação com a comida a partir de seus afetos e afetações. E assim poder cartografar os processos capitalísticos que despertam a vontade comer e modular desejos e sentidos de tamponamento de uma falta. Trazer o corpo como repositório de emoções foi essencial para se fazer pensar as diferenças entre a fome fisiológica e a fome emocional, e poder apontar a partir de uma perspectiva micropolítica os dispositivos utilizados pelo sistema capitalista que despertam o desejo de comer.

E observar que, apesar de todo trabalho de análise pessoal e do exercício de resgate da comida como afeto, cuidado, objeto de memórias e de sociabilidades, ainda é possível cair na cilada da comida como tamponador de uma falta, como compensador da ansiedade que toma conta do corpo.

Recebido em 26 de maio de 2025.

Aprovado em 31 de agosto de 2025.

Referências

- ABREU, R. Memória social: itinerários poéticos-conceituais. In: *Morpheus: revista de estudos interdisciplinares em memória social*, 9 (15): 41-66, 2016.
- ALONSO BENITO, L.E.; FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, C.L. Roland Barthes: Por una Psicossociología de la Alimentación... *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, 11 (1): 205-221, 2006.
- ANTUNES, A; FROMER, M. & BRITTO, S. *Comida*. Rio de Janeiro: WEA, 1987. LP (3:59)
- ATTALI, J. *A epopeia da comida: uma breve história da nossa alimentação*. São Paulo: Editora Vestígio, 2021.
- BOURDIEU, P. *A distinção: Crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, Zouk, 2007.
- DAMATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil*. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. *The MIT Press*, 101 (1): 61-81, 1972.
- GRACIA ARNAIZ, M. De modernidades y alimentación: comer hoy en España. *Horizontes Antropológicos*, 16 (33): 177-196, 2010.
- GRACIA ARNAIZ, M. Qué y cuánto comer: tomando medidas frente a las sociedades obesogénicas. *Salud Colectiva, Lanús*, 5 (3): 285-297, 2009.
- GUATTARI, F. *As Três Ecologias*. Campinas: Papirus, 2012.
- GUATTARI, F; ROLNIK S. *Micropolítica: Cartografias do Desejo*. Petrópolis: Vozes, 2010.
- MACIEL, Maria Eunice. "Identidade Cultural e Alimentação". In: CANESQUI, A.M., and GARCIA, R.W.D. (orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. pp 49-55.
- MERHY, E.E. O conhecer militante do sujeito implicado: o desafio de reconhecê-lo como saber válido. In: FRANCO. T.B. et al. *Acolher Chapecó: uma experiência de mudança com base no processo de trabalho*. São Paulo: Hucitec, 2004. pp 21-45.
- MONTANARI, M. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac, 2008.
- POULAIN, J.P. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: EdUFSC, 2013.
- SLOMP JUNIOR, H.; et al. Contribuições para uma política de escritura em saúde: o diário cartográfico como ferramenta de pesquisa. *Atheneadigital*, 20 (3): e2617, 2020.
- ROLNIK, S. *Cartografia Sentimental: Transformações contemporâneas do desejo*. Porto Alegre: Sulina, Editora da UFRGS, 2006.
- RIZZO, V. *Dando sabor aos afetos: cartografando memórias, subjetividades e cuidado a partir da comida*. Dissertação (Mestrado em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social), UFRJ, 2023.

SÁ-SILVA, J.R.; et al. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. *Revista Brasileira de História & Ciências Sociais*, 1 (1): 1-15, 2009.

WOORTMANN, E.F. A comida como linguagem. *Revista Habitus*, 11 (1): 5-17, 2013.

VOLUME 13
NÚMERO 32
(MAIO/AGO. 2026)

ACENO

REVISTA DE ANTROPOLOGIA DO CENTRO-OESTE
ISSN: 2358-5587

**PRAZO FINAL
DE SUBMISSÃO:
30 DE MARÇO
DE 2026**

**CHAMADA DE ARTIGOS
DOSSIÊ TEMÁTICO:
MASCULINIDADES, CURSO
DE VIDA E CUIDADO**

COORDENADORXS:
DR. ESMAEL ALVES DE OLIVEIRA (UFGD)
DR. MARCOS NASCIMENTO (FIOCRUZ)
DR. CAMILO BRAZ (UFG)

A presente proposta de dossiê temático busca congrega pesquisas e reflexões voltadas a pensar e analisar a intersecção entre as construções de masculinidade(s), o curso de vida e as práticas de cuidado – incluindo o autocuidado, o cuidado em saúde e o cuidado com outros (como, por exemplo, a parentalidade). Nos interessam contribuições que busquem compreender, a partir de diversas perspectivas teóricas e metodológicas em diálogo com a antropologia e/ou com a etnografia, como repertórios simbólicos sobre masculinidade impactam a forma como homens concebem e praticam o cuidado ao longo de diferentes momentos de suas vidas. No âmbito dos estudos de gênero, observa-se uma tendência de associação da masculinidade com traços de dominação, autoridade e distanciamento emocional. Autoras como Elisabeth Badinter e Helena Hirata problematizam o quanto as normas tradicionais de gênero frequentemente estabelecem que o papel do homem esteja mais voltado para o sustento econômico e a proteção, enquanto o cuidado tem sido predominantemente atribuído às mulheres. Essa divisão contribui para a construção social de masculinidades baseada numa suposta independência e invulnerabilidade e na limitação de expressões afetivas e emocionais. Assim, se no âmbito do curso de vida, as masculinidades são influenciadas por transições e marcos prolongados, como infância, adolescência, idade adulta e velhice, desde uma perspectiva antropológica, o desafio que se apresenta é o de se levar em consideração o modo como as representações históricas e culturais da masculinidade influenciam os modos como homens se envolvem em práticas de autocuidado e de cuidado com/de outros/as. Aqui nem masculinidades, nem cuidado são categorias ontológicas, antes são compreendidas como resultantes de práticas históricas e socioculturais constituídas e atravessadas por valores, significados e normas que precisam ser situadas a partir dos marcadores sociais de diferença. Deste modo, em nossa proposta, tanto masculinidade quanto cuidado e curso de vida emergem como categorias centrais e em articulação, considerando que os modos como homens cuidam de si mesmos, de suas famílias e de suas comunidades estão intrinsecamente relacionados com modelos de masculinidade, marcadores geracionais e outras categorias de pertencimento tais como orientação sexual, identidade de gênero, raça, classe, entre outros. Portanto, serão bem-vindas contribuições que tenham como foco central de análise a intersecção entre masculinidades e práticas de cuidado; masculinidades, cuidado e emoções; masculinidades, curso de vida e cuidado; masculinidades e saúde; masculinidades, cuidado e interseccionalidade.

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - Universidade Federal de Mato Grosso

32