

**18º Congresso da Sociedade Brasileira de Sociologia**

**GT 27: Desigualdades e Estratificação Social: analisando  
sociedades em mudança**

**Título:** Alimentação e Classe Social: uma investigação sobre a formação e reprodução de fronteiras simbólicas no campo do consumo alimentar

**Autor:** Edison Ricardo Emiliano Bertoncelo

2017

## ***Introdução***

Este trabalho tem como objeto a *estratificação social do consumo alimentar*. Nele, pretende-se investigar a possível *homologia* entre as práticas no campo da alimentação, de um lado, e as posições relativas dos agentes no espaço social, de outro. Nesse sentido, a investigação aqui proposta se insere num conjunto de estudos inspirados pela sociologia das classes de Pierre Bourdieu, que tematizam as dimensões simbólicas das relações de classe. Secundariamente, busca-se avançar no entendimento dos mecanismos de reprodução social, sobretudo o papel dos estilos de vida na produção e reprodução de desigualdades e hierarquias simbólicas.

A relação entre práticas alimentares e classe social foi constituída como um objeto de investigação nas Ciências Sociais há algumas décadas. Entre os estudos que abordaram essa questão, destaco a pesquisa sobre gosto, estilos de vida e pertencimentos de classe conduzida por Pierre Bourdieu na França ao longo das décadas de 1960/70, que resultou na publicação de um conjunto de artigos e principalmente do livro *A Distinção: uma crítica social do gosto* (2008 [1979]; COULANGEON; DUVAL, 2015).

Bourdieu argumentava existirem homologias entre o *espaço social* (ou o espaço das classes sociais, construído conforme as dimensões do *volume* e *composição* dos capitais possuídos pelos agentes, especialmente o econômico e o cultural, apreendidas *sincrônica* e *diacronicamente*) e o *espaço dos estilos de vida*, definidos como conjuntos sistemáticos de preferências que expressam uma mesma intenção expressiva conforme a lógica própria a cada um dos campos em que se organiza a vida social (alimentação, política, vestuário etc.). Tais homologias são mediada pelo *habitus*, entendido como sistemas de esquemas de percepção, apreciação e ação resultantes da incorporação pelos agentes dos condicionamentos sociais associadas a diferentes condições objetivas de existência. Conforme argumenta Bourdieu, nas classes populares – operários da indústria e

trabalhadores agrícolas, localizados nas posições relativas inferiores do espaço social, caracterizadas pela fragilização em termos da dotação de capital econômico e cultural – “a alimentação é reivindicada em sua verdade de substância nutritiva por sustentar o corpo e fornecer energia.” Produto dos condicionamentos associados a condições de existência fortemente marcadas pela proximidade à necessidade material, tal orientação privilegia o consumo de “alimentos pesados, gordurosos e fortes, cujo paradigma é [na sociedade francesa por ele investigada] a carne de porco, gordurosa e salgada...” (BOURDIEU, 2008, p. 189). No plano simbólico, o gosto por alimentos nutritivos e baratos diferenciava-se do gosto por alimentos igualmente nutritivos, porém caros (ex. patê de fígado), predominante entre donos da indústria e comerciantes (fração de classe da burguesia relativamente rica em capital econômico), e ao gosto pelo refinado, leve e saudável dos profissionais e quadros superiores (fração marcada por uma composição mais equilibrada em termos da posse de capital econômico e capital cultural), movidos por uma ética da sobriedade, orientada para a produção de um corpo conforme as normas legítimas de apresentação de si. Por fim, os professores e intelectuais, pertencentes à fração dominante rica em capital cultural, tendiam a valorizar a busca da originalidade, favorecendo o “exotismo” ou o “populismo culinário” (ex. pratos da culinária local ou rural) (2008, pp. 174-190).

Valendo-se da perspectiva bourdieusiana, Atkinson e Deeming (2015) investigam as possíveis homologias entre o campo das classes sociais e o campo das práticas alimentares no Reino Unido. Utilizando diferentes bases de dados recentes (especialmente informações sobre gastos domiciliares com diferentes tipos de alimentos), o estudo evidencia uma oposição entre uma estrutura de gastos que privilegia a aquisição de alimentos “pesados” (pães, carnes processadas e de porco, leite integral etc.), e outra em que têm maior importância os gastos com alimentos “leves”, como peixes, frutas e

vegetais. A probabilidade de ocupar um ou outro desses polos, o “pesado-gorduroso” ou o “leve-magro”, está diretamente associada ao pertencimento de classe e, com isso, à distância relativa à necessidade material: na medida em que se sobe a hierarquia social, ou seja, entre as frações profissionais, executivas/gerenciais ou a culturalmente dominante (intelectuais, professores), mais elevados são os gastos com os alimentos “leves” ou “magros”, estrutura de gastos que se opõe àquela observada entre trabalhadores manuais ou não manuais menos qualificados (ex. vendedores) (*ibidem*, pp. 884-886). Para os autores, tais evidências apontam para a *persistência de processos de distinção e de dominação ligados à alimentação*: “orientando-se para o controle e a restrição, as disposições dos (culturalmente) dominantes levam seus portadores... a definir as disposições dos dominados... em termos de *falta* de controle, *falta* de restrição, falta de *previsão* ou, em outras palavras, em termos de excesso...”, neutralizando as condições objetivas de produção de diferentes orientações em relação à “escolha” alimentar (tradução do autor; *ibidem*, p. 894).<sup>1</sup>

No Brasil, um estudo recente baseado em entrevistas com membros da elite paulistana e na análise de manuais de etiqueta apresenta evidências convergentes com relação aos estudos descritos anteriormente (PULICI, 2014). Conforme argumenta a autora, “o princípio de formação das preferências alimentares ainda reside parcialmente nas estratégias de distinção produzidas nas relações de classe”. (*ibidem*, p. 13) Tais estratégias de distinção repousam na construção de uma oposição, no plano simbólico, entre o “ascetismo eletivo burguês”, que concede valor especial à *forma* de servir o alimento e à *estetização da cozinha* e que, ainda, valoriza a *alimentação parcimoniosa*, de um lado, e o “laxismo ou indulgência popular”, com sua *indiferença* às formas e *falta*

---

<sup>1</sup> Para uma crítica a esse estudo, ver FLEMMEN; HJELLBREKKE, 2016. Para a réplica, ver ATKINSON, 2016.

*de controle* no consumo alimentar, de outro. Para a autora, são os agentes dotados de maiores volumes de capital econômico e cultural que estão em condições de incorporar, em seus estilos de vida, as normas que se impõem como legítimas no campo da alimentação – que privilegiam o controle e a restrição, além da atenção às formas e às formalidades – e de fazerem das práticas alimentares *emblemas distintivos*, afirmando “sua distância com relação às rotinas alimentares ordinárias através da estetização de suas práticas gastronômicas e da moderação de seu apetite alimentar.” (*ibidem*, p. 13)

Diferentemente, uma investigação conduzida por Lígia Santos (2008) sobre as práticas em relação à alimentação e ao corpo junto a uma amostra de indivíduos residentes na cidade de Salvador aponta em direções distintas. Segundo a autora, com a proliferação dos discursos sobre a alimentação, que chamam a atenção para os riscos e benefícios na ingestão de diferentes tipos de alimentos e nas diferentes maneiras de prepará-los, e com o acesso crescente aos produtos alimentares, como um efeito da ampliação das tecnologias de produção e das estratégias publicitárias, as práticas alimentares teriam se tornado mais *reflexivas*. Como diz a autora, “pensar antes de comer, o que comer e as consequências de consumir determinado alimento esteve fortemente presente nos discursos dos integrantes do universo empírico.” (*ibidem*, p. 232) A “reflexão alimentar” estaria ligada, ainda, a uma cultura que a autora denomina de “gastro-anômica”, caracterizada pela “abundância alimentar, pela redução do controle social através dos processos de fragilização do peso das instituições sobre a vida humana, e a multiplicação dos discursos sobre a alimentação.” (*ibidem*, p. 233) Por isso, ainda que a autora admita que as preferências em matéria de alimentação sejam em parte condicionadas pelas propriedades dos agentes em função de seus pertencimentos sociais (ex. gênero, classe social etc.), ela tende a sublinhar a afirmação segundo a qual “cada indivíduo é que deve

estabelecer os seus próprios critérios selecionados dos discursos cacofônicos sobre a alimentação e os alimentos.” (*ibidem*, p. 38)

### ***Problema de pesquisa e hipótese***

A literatura sobre o tema em apreço nos oferece diferentes possibilidades teóricas de explicação da *estratificação social do consumo alimentar*. É possível distinguir duas perspectivas principais para a construção desse objeto: a *tese das homologias* e a aquela da *individualização do consumo*.

A chamada “tese das homologias”, cuja vertente mais influente se encontra nos estudos de Pierre Bourdieu, afirma que, “para se revelar a lógica do consumo, é necessário estabelecer, não uma conexão direta entre uma dada prática e uma categoria de classe particular, mas as *correspondências estruturais* entre dois conjuntos de *relações*, o *espaço dos estilos de vida* e o *espaço das posições sociais* ocupadas pelos diferentes grupos” (WACQUANT, 2005, p. 155; apud LIZARDO; SKILES, 2016). Tais “correspondências estruturais” decorreriam da *transponibilidade* do *habitus*, o que significa que as práticas engendradas pelo *habitus* tenderiam a expressar, conforme as lógicas específicas aos diferentes campos sociais, os mesmos esquemas subjacentes de percepção e classificação. Concretamente, esse argumento sugere que as escolhas mais legítimas ou vulgares em matéria de alimentação, por exemplo, encontrariam provavelmente correspondência com outras escolhas igualmente legítimas ou vulgares em outros campos sociais (ex. esporte, cuidados de si) e todas elas seriam tanto mais prováveis quanto mais alta ou baixa a posição do agente no espaço social.

Diferentemente, há um conjunto de estudos que sublinham a crescente individualização do consumo no contexto das mudanças associadas à “alta modernidade” ou “modernidade tardia” (BECK, 1992; GIDDENS, [1999] 2002). Contextos tradicionais da ação (como classe social, família) teriam um peso cada vez menor na conformação dos

estilos de vida e das escolhas de consumo. Em um contexto marcado pela elevação das condições gerais de vida, da intensificação dos fluxos de mobilidade geográfica e da crescente disponibilidade de formas alternativas de identidade, entre outros fatores, preocupações de *status* e identidades de classe dariam lugar crescentemente a um novo “regime” de construção do eu, baseado na reflexividade. Com a ampliação das oportunidades de escolha (e também dos riscos a isso associados), os indivíduos seriam crescentemente responsáveis pela construção de trajetórias de vida em termos de uma “biografia do eu”. Nas palavras de Giddens (2002, p. 79), “nas condições da alta modernidade, não só seguimos estilos de vida, mas num importante sentido somos obrigados a fazê-lo – não temos escolha senão escolher.” Em termos concretos, não apenas seria mais difícil observar qualquer relação significativa entre padrões de consumo alimentar (se é que podemos delinearlos claramente) e a estrutura de desigualdades sociais, como também o consumo seria cada vez menos um domínio em que as desigualdades sociais de vários tipos seriam produzidas e reproduzidas, e cada vez mais um domínio de construção das chamadas “narrativas particulares da autoidentidade”.

A hipótese que orienta este trabalho afirma que *a tese das homologias permite apreender mais adequadamente os processos empíricos conectando posições sociais e práticas alimentares.*

### ***Dados e Métodos***

Os dados utilizados neste estudo fazem parte da Pesquisa de Orçamentos Familiares. A POF tem como objetivo principal mensurar os gastos familiares e individuais com um conjunto de produtos e serviços (alimentação, vestuário, produtos de higiene pessoal, educação, saúde etc.), os rendimentos e também parte do patrimônio familiar (ex. posse de automóveis, computadores, eletrodomésticos etc.). A POF

disponibiliza também informações sobre as dimensões subjetiva e objetiva das condições de vida de domicílios e famílias. Os dados da POF mais recente, utilizada neste estudo, foram coletados entre maio de 2008 e maio de 2009 a partir de uma amostra de 55790 domicílios (190159 indivíduos), representativa da população brasileira de todas as regiões do país (nos setores urbano e rural). Os dados que aqui nos interessam fazem parte predominantemente do registro de consumo alimentar, que fornece informações sobre o consumo de alimentos e bebidas por indivíduos de diferentes unidades de consumo durante dois dias, além de informações sobre a forma de preparo e a fonte do alimento (se dentro ou fora do domicílio), o horário em que foi consumido e a quantidade consumida.<sup>2</sup> Foram considerados os registros de consumo alimentar do chefe da unidade de consumo e, quando existentes, aqueles do(a) cônjuge e dos filhos, descartando informações sobre o consumo alimentar de outros parentes, e de empregados domésticos e seus parentes no domicílio. A base de dados assim construída possui 12509 chefes, 8692 cônjuges e 10117 filhos. Quando aplicado o fator de expansão da amostra, o total alcança quase 150 milhões de indivíduos.

São considerados, adicionalmente, os registros da POF referentes a gastos domiciliares com serviços domésticos, à caderneta coletiva (gastos alimentares) e à avaliação subjetiva das condições de vida da unidade de consumo.

O método principal para análise e interpretação dos dados é a ACM (Análise de Correspondências Múltiplas), por ser essa uma técnica estatística bastante útil para revelar padrões subjacentes à distribuição de dados categóricos. Podemos examinar as relações

---

<sup>2</sup> O domicílio constitui a unidade amostral da pesquisa. Conforme a definição empregada pelo IBGE, domicílio “é a moradia estruturalmente separada e independente, constituída por um ou mais cômodos, sendo que as condições de separação e independência devem ser satisfeitas.” A unidade de consumo ou família é a unidade básica de investigação, compreendendo “um único morador ou conjunto de moradores que compartilham da mesma fonte de alimentação, isto é, utilizam um mesmo estoque de alimentos e/ou realizam um conjunto de despesas alimentares comuns.” (IBGE, 2010, p. 16)



entre as categorias (ou modalidades) das variáveis incluídas na análise e, então, identificar os eixos que as separam relacionalmente, traçando com isso as distâncias ou proximidades relativas entre elas (BENNETT et al., 2009). Uma das principais vantagens desta técnica está na minimização dos riscos de uma leitura substancialista da relação entre uma dada prática e uma dada categoria social (como, por exemplo, se o consumo de determinado alimento ou modo com que é consumido fosse sempre um indicador preciso de um pertencimento social específico). Ao invés disso, e por permitir reconstruir *indutivamente* as principais divisões que estruturam o espaço social e o espaço simbólico, esta abordagem é mais adequada a uma leitura *relacional* (por meio da observação das proximidades ou distâncias relativas das modalidades no espaço de correspondências) do sentido e do valor, sempre mutáveis porque disputados, das propriedades e das práticas dos agentes.

Como o objetivo principal aqui é identificar os padrões subjacentes ao consumo alimentar, construímos um modelo em que as variáveis que mensuram aspectos das práticas alimentares (tipo de alimento consumido e forma de preparo) são inseridas como *ativas*, enquanto as variáveis de perfil do indivíduo (sexo e idade) ou de caracterização da unidade de consumo (por meio de indicadores de capital econômico e de capital cultural) são inseridas como *suplementares*, que não interferem no cálculo das distâncias relativas e na construção dos eixos.

#### *Análise dos dados*

Na segunda coluna na tabela 1 (anexo no final), podemos observar as proporções de registros do consumo de um tipo de alimento e a forma com que foi preparado. Nota-se que boa parte dos indivíduos na amostra registrou o consumo de arroz e feijão em 3 ou mais refeições em dois dias, indicando ser bastante comum a presença desses dois alimentos nas principais refeições diárias. Destaquemos, ainda, o consumo de hortaliças

(frutas e folhosas), massas, pães, manteiga ou requeijão, frutas, sucos, bolachas, cafés (ou café com leite), carne bovina e carne de frango. Diferentemente, há alimentos cujo consumo é relativamente mais raro, como os iogurtes, queijos, frios, pescados, carne de porco. Em relação às formas de preparo, predominam as frituras e o cozimento, em comparação com o consumo de alimentos crus, grelhados ou com molhos.

A ACM aplica-se a bases de dados de tipo Indivíduos x Variáveis, em que cada linha representa um indivíduo e cada coluna, uma variável, correspondendo, portanto, cada célula a um código numérico que representa uma categoria (a resposta do indivíduo a uma determinada questão). Como os dados na POF estão organizados diferentemente, em que cada linha corresponde a um registro de consumo alimentar, procedeu-se a uma reestruturação do banco, seguida de uma recodificação das variáveis. O uso da ACM possibilitará apreender padrões no consumo alimentar dos indivíduos, caso existam, e os fatores que estruturam os referidos padrões. Como nosso objetivo é o de identificar possíveis padrões no consumo alimentar, o modelo construído inclui as variáveis referentes ao consumo de alimentos e à forma de preparo como *ativas*; as demais, como suplementares.

A ACM gera dois resultados principais, uma nuvem de modalidades (ou categorias) e outra de indivíduos. Podemos chamá-las também de “mapas relacionais” porque a interpretação que fazemos dos significados das categorias depende das posições relativas que elas ocupam. *Quanto mais duas categorias são escolhidas pelas mesmas pessoas, menor a distância relativa que as separa no espaço de correspondências.* De forma similar, *quanto mais próximos os padrões de resposta dos indivíduos, mais próximos estarão os pontos que os representam no espaço.* Além disso, quanto menos frequente for uma categoria ou um padrão de resposta, mais distante do centro da nuvem estará o ponto que representa a categoria ou o indivíduo.

A representação gráfica das referidas nuvens depende da escolha dos eixos que serão retidos para interpretação. O número de eixos é calculado com base na seguinte fórmula:  $(K - Q)$ , em que “K” é o número de categorias ativas e “Q”, o número de variáveis ativas. No modelo aqui construído, temos 39 variáveis ativas e 93 categorias ativas. A variância total das nuvens é dada pela seguinte fórmula:  $(K/Q - 1)$ . Portanto, temos 54 eixos que “cortam” as nuvens de modalidades e de indivíduos e que “explicam” uma porção variável da variância total das nuvens, que corresponde ao valor puro [*eigenvalue*] do eixo. Os critérios para retenção dos eixos são a proporção da variância total “explicada” por cada eixo, a “separação” entre eles (mensurada por meio do *scree test*) e pertinência teórica das oposições apreendidas em cada um. Levando em conta esses critérios, este estudo considerará apenas os três primeiros eixos que, considerados conjuntamente, incluem quase 80% da variância total (ver tabela abaixo).

**Tabela 2: Valores puros [*eigenvalues*] modificados, taxas modificadas dos valores puros e porcentagem acumulada:**

<b>Eixo</b>	<b>Valor puro</b>	<b>Valor puro modificado</b>	<b>Taxa modificada</b>	<b>Porcentagem acumulada</b>
<b>1</b>	0,0741	0,0025	50,14	50,14
<b>2</b>	0,0553	0,0009	18,80	68,94
<b>3</b>	0,0478	0,0005	10,47	79,41

O primeiro eixo (figura 1 abaixo), que “explica” pouco mais de 50% da variância das nuvens, é estruturado por um conjunto de oposições entre o leve, o caro, o saudável, o diverso e o fácil de preparar, de um lado, e o pesado, o barato, gorduroso, o repetitivo,

e de mais difícil preparação, de outro.<sup>3</sup> Acima do eixo, estão as categorias indicativas do consumo de alimentos mais leves e/ou de fácil preparo, como queijos, iogurtes, frutas (banana, laranja, mamão, maçã)<sup>4</sup>, pães, as hortaliças folhosas (como rúcula ou alface), as conservas, os lanches, os sucos (entre as categorias suplementares, observamos a categoria que indica o consumo de geleias e de gelatinas); as categorias que indicam o consumo de alimentos grelhados e crus; a que indica o uso de adoçantes (entre as categorias suplementares, o pão ou o arroz *integral*, alimentos *light*, leite desnatado), e também a categoria indicativa do consumo de carnes “magras” (como picanha, filé mignon, maminha etc.). Nesta região do eixo, localizam-se também as categorias que indicam menor consumo de arroz e feijão (em 1 ou 2 refeições diárias) e da ausência do consumo de cafés. No lado oposto do eixo, estão as categorias que indicam maior consumo de arroz e feijão (ao menos três registros nos dois dias), o que provavelmente significa uma repetição de pratos similares nas principais refeições diárias, e também de maior quantidade de café. Vemos, ainda, as categorias indicativas do consumo de carnes bovinas e ovos em duas ou mais refeições, do consumo de alimentos feitos a partir de farinhas (sobretudo da farinha de mandioca), o cuscuz e, sobretudo, de alimentos fritos, além do uso de açúcar. Observa-se, por fim, a ausência do consumo de alimentos de fácil preparo (queijo, frutas, suco, pães) e também de lanches (ou salgados).

---

<sup>3</sup> A descrição a ser feita dos eixos considerará as contribuições e localizações relativas das categorias ativas. São consideradas apenas as categorias que têm contribuição acima da média para a variância do eixo (100/K, neste caso, 1,075).

<sup>4</sup> Estas e outras categorias podem ser visualizadas no plano dos eixos 1 e 2 como suplementares. Para melhor visualização das oposições reveladas pelo eixo 1, optou-se por não inseri-las na figura.



As oposições em termos das práticas alimentares antes descritas (quanto ao tipo e à forma de preparo dos alimentos) expressam provavelmente condições muito desiguais de existência marcadas pela distância maior ou menor à necessidade material, que podem levar os agentes, por meio das disposições incorporadas, a privilegiar a *forma* ou a *função* das refeições (Bourdieu, 2008). No campo da alimentação, o “gosto pelo necessário” tende a levar os agentes a classificar os alimentos em termos de sua capacidade de manter o corpo – este mesmo visto como um meio ou instrumento para fins diversos – e a privilegiar aqueles que – nas representações socioculturais existentes – “dão sustentação” ao corpo. Esse argumento pode ser evidenciado quando observamos como se distribuem, ao longo do primeiro eixo, as categorias referentes à percepção subjetiva quanto às condições de alimentação dos indivíduos (figura 4 abaixo). Abaixo do eixo (onde estão as categorias que indicam “preferências” por alimentos mais pesados, gordurosos, de preparo mais demorado), estão as categorias que indicam que as famílias, conforme a percepção do(a) chefe, não têm acesso aos alimentos que desejam (“alimento-”) ou na quantidade que entendem suficiente (“insuficiente”) e que enfrentam muita dificuldade para satisfazer as demandas por alimentação familiar com a renda disponível (“difícil+”).

Contrariamente, a elevação da distância relativa à necessidade material tende a se expressar, no plano simbólico, através da imposição de um conjunto de proibições que levam à preferência por pratos relativamente leves, saudáveis, de fácil preparo, conforme as representações vigentes. Assim, vemos que, na região superior (onde estão as categorias que indicam preferências desse tipo), estão as categorias que indicam que as famílias, também conforme à percepção do(a) chefe, têm acesso aos alimentos que desejam (“alimento+”), em quantidade suficiente (“suficiente+”) e que não consideram difícil satisfazer as necessidades de alimentação com a renda disponível (“difícil-”).

É provável também que as oposições observadas ao longo do primeiro eixo (leve x pesado; grelhado x frito; cru x cozido; saudável x gorduroso) sejam conformadas por diferentes *disposições em relação ao corpo*, que impõem níveis variáveis de controle sobre a ingestão dos alimentos segundo os efeitos mais ou menos desejáveis que têm sobre o corpo, e também por diferentes *representações acerca das relações de gênero*. Quando projetamos as variáveis referentes aos gastos (individuais) com cuidados pessoais (produtos ou serviços de higiene e cuidado pessoal) e aos gastos (familiares) com serviços domésticos (ex. faxineira), observamos a existência de correlações positivas (da ordem, respectivamente, de 0,25 e 0,21) com o primeiro eixo (figura 4 abaixo).<sup>5</sup> Ainda que a magnitude das correlações não seja elevada, o sentido delas aponta para uma correspondência entre preferências por alimentos leves, saudáveis, de fácil preparo e gastos mais elevados com cuidados de si e com serviços domésticos, sugerindo que a preferência por alimentos desse tipo está provavelmente associada a uma maior preocupação com os efeitos da ingestão dos alimentos sobre a saúde e forma corporais e a uma certa divisão de trabalho entre os sexos em que a mulher está relativamente mais liberada das tarefas relacionadas com a reprodução familiar.

No segundo eixo (figura 2 abaixo), que “explica” pouco mais de 18% da variância total, há um conjunto de oposições entre uma dieta mais “rica” e outra mais “pobre” ou “escassa”, em termos da quantidade e variedade de alimentos. À direita do eixo, as categorias indicativas do consumo de cuscuz, sopas e também do consumo de arroz e feijão em, no máximo, uma única refeição diária. São também importantes para a caracterização do eixo as categorias que indicam a ausência do consumo de hortaliças folhosas ou frutosas, batatas, frutas (e de alimentos crus em geral), pães, carnes bovinas,

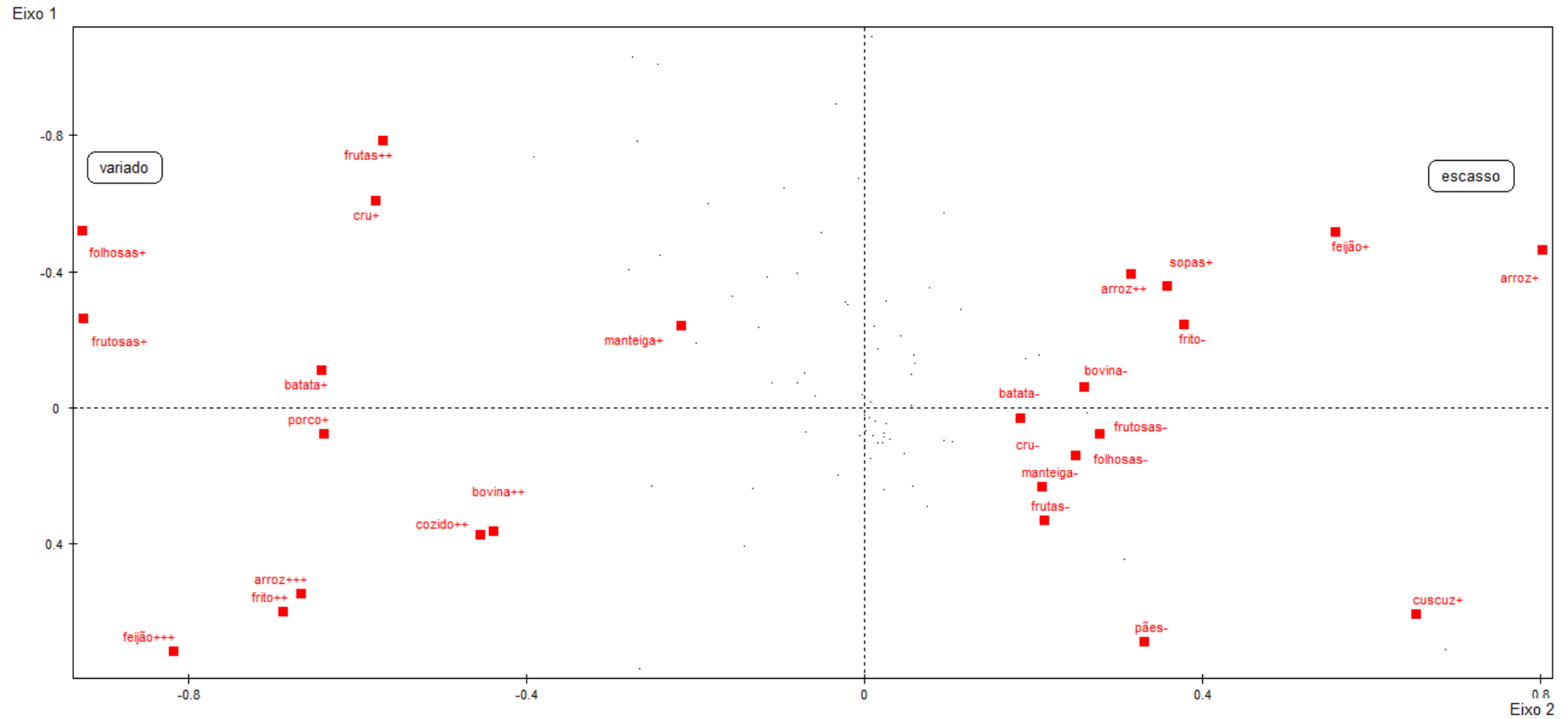
---

<sup>5</sup> A direção da seta indica o sentido da correlação, quer dizer, os gastos com cuidados pessoais tendem a ser maiores entre aqueles que escolheram as categorias que estão acima do eixo; a amplitude da seta indica a magnitude da correlação.

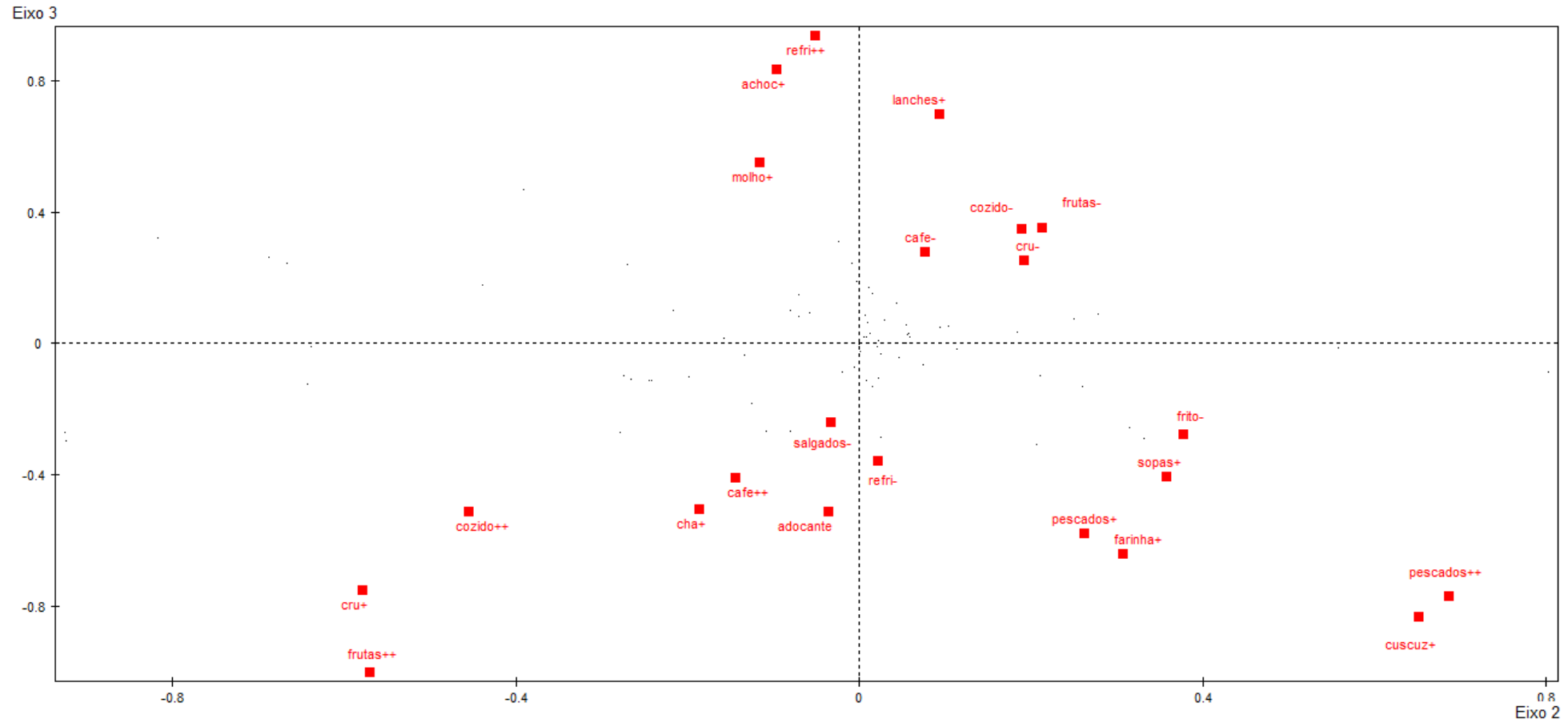
e, por fim, de frituras. Do lado oposto, por sua vez, observamos as categorias indicativas do consumo mais frequente de arroz e feijão, provavelmente em duas refeições diárias, carnes bovinas e suínas em, ao menos, uma delas, hortaliças (frutosas, folhosas e/ou tuberosas, como as batatas), de alimentos cozidos e crus, além de frutas.



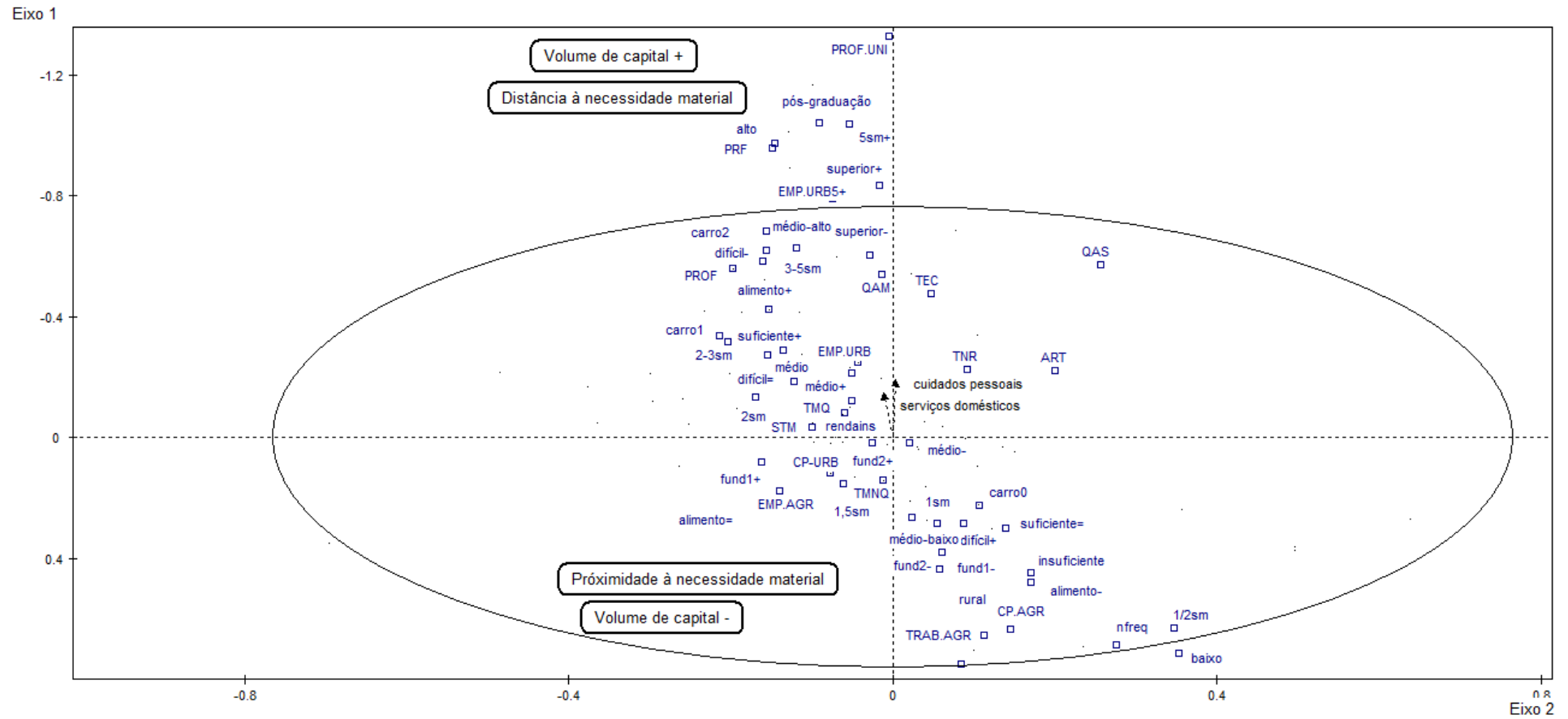
**Figura 2: Projeção da nuvem de categorias no plano formado pelos eixos 1 e 2, exibindo as categorias que mais contribuem para o eixo 2:**



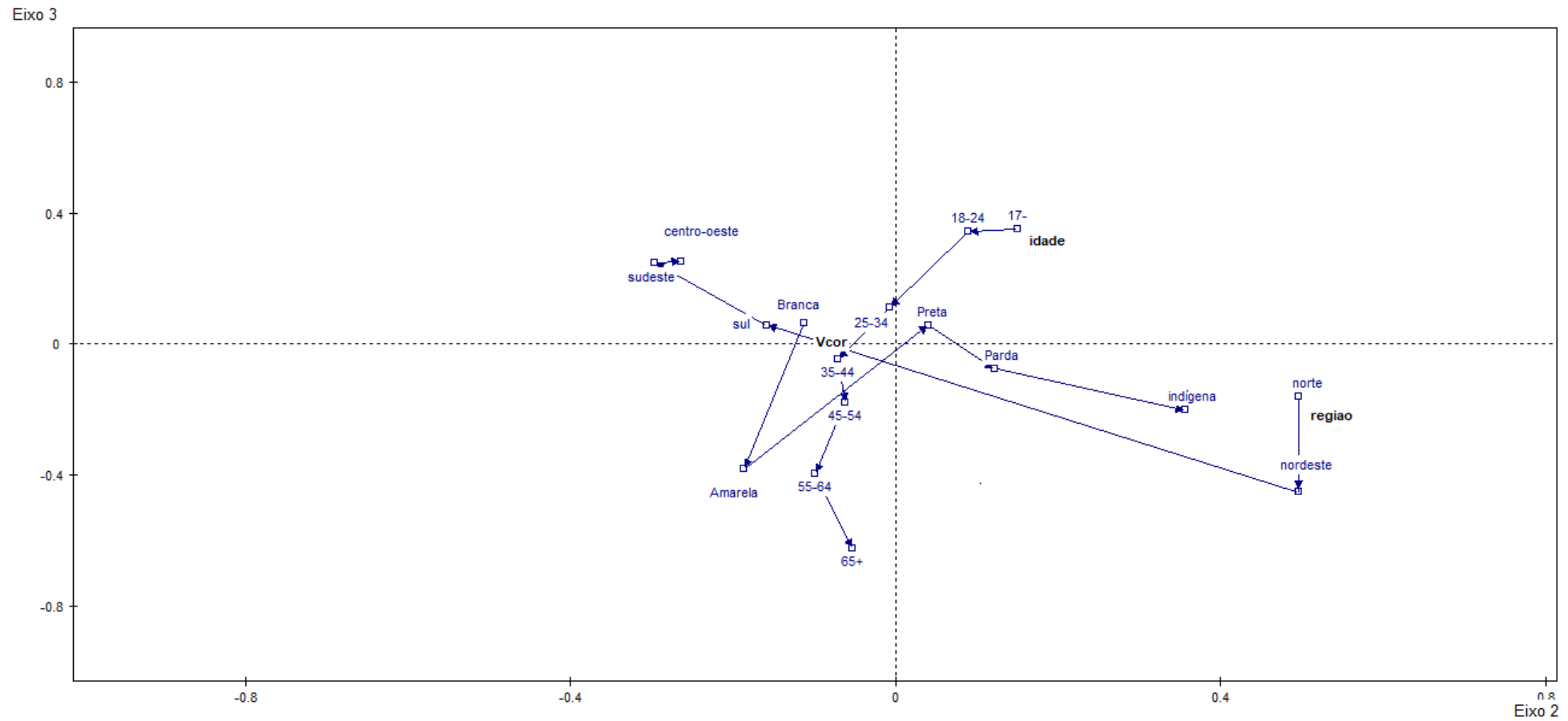
**Figura 3: Projeção da nuvem de categorias no plano formado pelos eixos 1 e 3, exibindo as categorias que mais contribuem para o eixo 3:**



**Figura 4: Sobreposição das variáveis suplementares sobre o plano formado pelos eixos 1 e 2, exibindo as modalidades com maior correlação com o eixo 1:**



**Figura 5: Sobreposição das variáveis suplementares no plano formado pelos eixos 2 e 3, exibindo as modalidades que possuem correlações com os respectivos eixos:**



Por fim, o terceiro eixo, que “explica” cerca de 10% da variância total, está estruturado em torno da oposição entre o consumo de refrigerantes, lanches, achocolatados, de alimentos fritos ou preparados com molhos (como o macarrão), além da ausência de consumo de cafés e frutas, de um lado, e o consumo de frutas, sopas, cafés, chás, pescados, alimentos feitos à base de farinhas (como o cuscuz), por outro.

Quando são projetadas as variáveis referentes às propriedades dos agentes (mensuradas ao nível individual ou familiar), nota-se uma elevada correlação entre as oposições apreendidas pelo primeiro eixo e o volume de capital (econômico e cultural) possuído pelos agentes.<sup>6</sup> Mais do que isso, há evidências de que *os padrões alimentares são conformados pela posição relativa que o agente ocupa no espaço social*. Observamos uma distribuição monotônica, da parte inferior para a superior do eixo, das categorias de classe (operacionalizada a partir de 17 agregados ocupacionais)<sup>7</sup> e dos indicadores de capital econômico e cultural, como as categorias de escolaridade máxima no domicílio (considerando a escolaridade do/a chefe e a do/a cônjuge),<sup>8</sup> renda domiciliar (em faixas de salários mínimos), as da posse de automóveis e aquelas do índice que mede a posse de bens no domicílio.<sup>9</sup> Em outros termos, à medida que subimos a hierarquia social, medida em termos do volume de capital, tornam-se mais prováveis as preferências por refeições

---

<sup>6</sup> São consideradas como significativas as distâncias entre as categorias das variáveis suplementares igual ou superior a 0,5. Nesse caso, pode-se dizer que existe uma correlação entre tais variáveis e o eixo considerado (Le ROUX; ROUANET, 2010).

<sup>7</sup> São elas: profissionais, professores universitários, empregadores com cinco ou mais empregados, empregadores com menos de cinco empregados, quadros superiores (diretores, executivos), quadros médios (gerentes, supervisores), professores, produtores artísticos, técnicos de nível médio, trabalhadores não manuais de rotina, supervisores de trabalho manual, trabalhadores manuais qualificados e os não qualificados, trabalhadores por conta própria urbanos, empregadores agrícolas, trabalhadores por conta própria no campo e trabalhadores rurais.

<sup>8</sup> São elas: pós-graduação, superior completo e incompleto, médio completo e incompleto, fundamental 2 (ou equivalente) completo ou incompleto, fundamental 1 (ou equivalente) completo ou incompleto, não-frequentou..

<sup>9</sup> O índice possui cinco categorias (baixo, médio-baixo, médio, médio-alto, alto) e foi construído a partir de uma soma ponderada de diversos eletrodomésticos (geladeira, fogão, máquina de lavar roupa, máquina de lavar louça, rádio, ar condicionado etc.) e eletrônicos (computador, televisão etc.) presentes no domicílio. Posteriormente, o índice foi recodificado em faixas.

leves, magras, saudáveis, de fácil preparo. Vemos, ainda, que os pontos médios das categorias dos trabalhadores manuais agrícolas estão firmemente localizados na parte inferior do eixo, assim como aqueles das categorias dos trabalhadores manuais não qualificados e dos trabalhadores por conta própria urbanos.<sup>10</sup> Próximo ao centro do eixo, estão os pontos médios das categorias dos trabalhadores manuais qualificados e dos supervisores de trabalho manual. Um pouco acima, os pontos médios das categorias de trabalhadores não manuais de rotina, quadros médios, técnicos, professores e artistas. Por fim, na parte superior, estão os pontos médios das categorias dos professores universitários, profissionais, empregadores com mais de cinco empregados e quadros superiores.

O segundo eixo, em que se observa uma oposição entre o “variado” e o “escasso”, tem alguma correlação com as variáveis referentes à região do país e à raça/cor autodeclarada. Do lado do eixo onde estão localizadas as categorias indicativas do consumo de cuscuz e alimentos à base de farinhas, sopas e o consumo menor de arroz e feijão, além da ausência do consumo de hortaliças de vários tipos, carnes bovina e suína e de frutas, também se localizam os pontos médios das categorias que representam os indivíduos moradores das regiões norte e nordeste e daquela de indivíduos que se autodeclararam indígenas. Diferentemente, do outro lado, estão os pontos médios resultantes da projeção no plano bidimensional das subnuvens de indivíduos moradores de outras regiões e os pontos das subnuvens de indivíduos que se autodeclararam amarelos ou brancos (figura 5 acima).

Por fim, o terceiro eixo está fortemente correlacionado com idade. O consumo de lanches, refrigerantes, achocolatados, de alimentos fritos ou preparados à base de molhos,

---

<sup>10</sup> O ponto médio representa exatamente a média das posições relativas dos indivíduos que formam uma subnuvem qualquer (ex. profissionais) em um determinado eixo quando ela é projetada sobre um plano qualquer.

além da ausência do consumo de frutas e cafés é protagonizado pelos mais jovens, enquanto o consumo de cafés, chás, pescados, frutas e farinhas é mais provável entre os mais velhos.

Em suma, os resultados discutidos nos permitem evidenciar a existência de *lógicas relacionais* em operação na produção do consumo alimentar. A interpretação das oposições reveladas no primeiro eixo sugere um protagonismo de agentes dotados de maior volume de capital econômico e cultural (conforme os indicadores aqui construídos) na região do “mapa relacional” em que se concentram as categorias que indicam o consumo de alimentos leves (como as frutas), magros (adoçantes, hortaliças folhosas), e de fácil preparo (alimentos crus ou grelhados), em comparação com os agentes privados dos capitais mais valorizados que se encontram na região do eixo que concentram as categorias que indicam o consumo de arroz e feijão nas principais refeições diárias, além de carnes bovinas, ovos, farinhas, e alimentos cujo preparo provavelmente envolve maior investimento de tempo (são mais frequentes aqui os registros do consumo de alimentos cozidos ou fritos, em comparação com os alimentos crus e grelhados).

É provável, portanto, que os agentes com maior volume de capital econômico e cultural (entre eles, os profissionais, professores universitários, empregadores com mais de cinco empregados, quadros superiores ou médios no setor público ou privado) sejam os protagonistas na adoção de um consumo alimentar que não apenas incorpora as normas que se impõem como legítimas no campo da alimentação (SANTOS, 2008; PULICI, 2014) e dos cuidados corporais e da apresentação de si (BOURDIEU, 2008), mas que também revela uma economia doméstica com uma divisão mais igualitária de poder entre os sexos, que envolve frequentemente a presença da figura da empregada doméstica no domicílio.

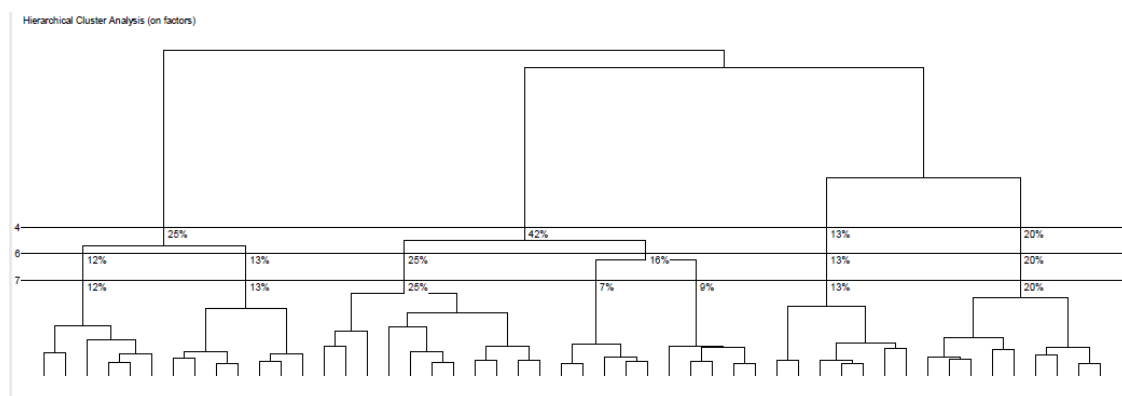
Para avançar na fundamentação empírica desse argumento, proponho a utilização complementar de técnicas de análise de correspondências múltiplas e de classificação hierárquica de *cluster*. Enquanto “a utilização da ACM revela-se insubstituível pelas suas capacidades de descrição em forma de continuum... a utilização da classificação hierárquica permite ultrapassar algumas das dificuldades decorrentes da aplicação exclusiva da ACM, nomeadamente as que passam pela interpretação de proximidades geradas por fatores para além do plano principal e pela compressão excessiva e deformação dos dados.” (PEREIRA, 2005, p. 198). A referida combinação entre técnicas nos permite *classificar* os indivíduos em *clusters* ou agrupamentos, *levando em conta suas coordenadas em todos os eixos da ACM*. Os agrupamentos assim construídos delimitam *zonas* nos mapas relacionais, que podem ser entendidas, em função dos dados aqui utilizados, como diferentes regimes alimentares, quer dizer, combinações entre tipos e quantidades de alimentos/bebidas em diferentes refeições e de diferentes formas de prepará-los.<sup>11</sup> A observação do dendograma nos sugere cortes em 4, 6 ou 7 agrupamentos (figura 6). Será privilegiado um corte com *seis agrupamentos* em função do maior detalhamento que essa escolha nos oferece.<sup>12</sup>

---

<sup>11</sup> Isso não quer dizer que os *clusters* construídos esgotem a provável diversidade de regimes alimentares existentes na sociedade brasileira. Estivessem disponíveis outros indicadores (como respostas a questões sobre alimentos preferidos ou rejeitados, frequência com que come fora e que tipo de comida etc.), teríamos nuvens de modalidades e de indivíduos diferentes daquelas aqui apresentadas e, portanto, diferentes agrupamentos ou regimes alimentares.

<sup>12</sup> A opção de corte com sete agrupamentos resultava em dois *clusters* muito similares, por isso, escolheu-se trabalhar com seis.



**Figura 6: Dendrograma da análise hierárquica de *clusters*:**

O primeiro agrupamento, que inclui pouco mais de 13% da amostra, é fortemente caracterizado pelo consumo de alimentos crus e leves, como as frutas (banana, maçã, laranja, mamão etc.), as hortaliças folhosas ou frutosas (alface, couve, tomate), chá e as sopas, de alimentos magros (como o pão integral, leite desnatado, produtos *light*, adoçante, as carnes grelhadas, cereais), daqueles de fácil preparo (sucos, queijos, frios, pães, iogurte etc.) e/ou dos alimentos saudáveis (como os orgânicos)<sup>13</sup> (ver anexo 2). Vemos, ainda, que o regime alimentar aqui caracterizado inclui o consumo de arroz e feijão em, no máximo, uma refeição diária (que se infere pela presença de até dois registros do consumo desses alimentos nos dois dias). Há, ainda, a “evitação” (entendida como ausência de registro de consumo) de açúcar, alimentos fritos, ovos, carnes processadas (como as salsichas), cuscuz e outros alimentos à base de farinhas e do consumo de arroz e feijão em mais do que uma refeição diária. Este regime alimentar é marcado pela maior diversidade relativa em termos da quantidade de registros de alimentos diferentes consumidos, sobretudo no desjejum e no almoço, e pelo menor peso

<sup>13</sup> Para a caracterização dos agrupamentos, são consideradas as categorias *ativas* e *suplementares* com maiores valores-teste [*t-values*], positivos ou negativos, calculados a partir da diferença entre a proporção da categoria na amostra e a proporção dela no agrupamento. Valores-teste superiores a zero significam que a categoria (por exemplo, consumo de banana) está sobrerrepresentada em determinado agrupamento. De forma correlata, valores teste inferiores a zero implicam que a categoria está subrepresentada. Os valores-teste poderiam ser interpretados como coeficientes de correlação, ou seja, quanto maiores os valores, maior a correlação entre uma dada categoria e um agrupamento. Os dados completos podem ser obtidos por meio do envio de mensagem ao autor: edison.bertoncelo@usp.br.

relativo de cada um. Ou seja, *são consumidas porções menores de uma quantidade maior de alimentos.*

É provável que as escolhas alimentares dos indivíduos nesse agrupamento tenham como condição de possibilidade a distância relativa à necessidade material: são elevadas as proporções dos domicílios em que a quantidade de alimentos é considerada suficiente, em que se tem acesso aos alimentos desejados e em que a renda é percebida como suficiente para satisfazer as exigências do consumo alimentar da família. Quando caracterizado em termos do perfil demográfico e social dos indivíduos pertencentes a este agrupamento, nota-se um protagonismo de indivíduos e domicílios com volume elevado de capital econômico e cultural, conforme os indicadores aqui utilizados: são relativamente elevadas as proporções de domicílios com pertencimentos de classe, conforme a ocupação do(a) chefe e/ou do(a) cônjuge, entre os profissionais e professores universitários, quadros superiores e médios, empregadores mais capitalizados (com mais de cinco empregados), de domicílios em que chefe e/ou cônjuge possuem pós-graduação ou ensino superior completo e com renda per capita acima de 5 salários mínimos. Destaca-se, ainda, em comparação com o perfil amostral, a presença de indivíduos do sexo feminino, brancos, com 35 anos ou mais e residentes nas regiões sul e sudeste.

O segundo agrupamento, que inclui pouco menos de 15% da amostra, é similar ao primeiro em termos da importância relativa do consumo de alimentos leves (grelhados, carnes magras, como o filé mignon, carne de frango) e daqueles de fácil preparo (conservas, queijos, frios, iogurtes, sucos), do consumo “moderado” de arroz e feijão (em uma refeição diária), além da menor presença de alimentos cozidos na dieta (indicando provavelmente menor investimento no trabalho de preparação de alimentos) e fritos, de alimentos à base de farinha (cuscuz), ovos, e do consumo de arroz e feijão em mais do que uma refeição diária. Diferentemente do primeiro, no entanto, podemos observar

maior importância do consumo de lanches e pizzas (sendo a fonte desses alimentos mais frequentemente *externa* ao domicílio) e a ausência do consumo de frutas e de cafés. Como o anterior, observa-se a presença relativamente elevada de indivíduos residentes em domicílios em que o chefe e/ou cônjuge tem, ao menos, o ensino superior completo ou incompleto, em que renda per capita é maior ou igual a cinco salários mínimos e com pertencimentos de classe bem delimitados (trabalhadores não manuais de rotina, profissionais, técnicos ou quadros administrativos). Há também um leve protagonismo de indivíduos brancos, jovens (até 24 anos), residentes em capitais.

Ocupando posições relativas opostas aos agrupamentos anteriores no primeiro eixo, estão os agrupamentos 3 e 4 que caracterizam, por isso mesmo, regimes alimentares muito distintos. O terceiro agrupamento inclui cerca de 23% da amostra e caracteriza-se pelo consumo mais frequente de arroz e feijão nas principais refeições diárias (almoço e jantar), como se infere pela proporção de indivíduos que registraram o consumo de tais alimentos três ou mais vezes durante os dois dias de observação, respectivamente 96,3% (ante 43% na amostra) e 87,4% (ante 30% na amostra). Além disso, o agrupamento revela um regime alimentar baseado no consumo mais frequente de carnes bovinas, frango ou suína, ovos, algumas hortaliças frutosas e tuberosas (como as batatas e as abóboras) e de alimentos fritos. São raros os registros de consumo de alimentos grelhados ou crus (como as frutas), com exceção de algumas hortaliças (tomates, alface), as massas, sopas, alimentos à base de farinhas, *light* ou integrais, aqueles de fácil preparação (queijos, iogurte, frios, cereais) e os lanches, revelando provavelmente *uma economia doméstica marcada pelo maior investimento no preparo de alimentos*. Quando se observa a quantidade de alimentos consumidos em diferentes horários, percebe-se que as duas principais refeições neste regime alimentar tendem a ser o almoço (média de 8,17 registros de consumo alimentar ante 7,8 na amostra) e o jantar (média de 6,13 registros

de consumo alimentar ante 4,96 na amostra), diferentemente do desjejum que apresenta número médio de registros inferior à média amostral (5,3 ante 5,6).<sup>14</sup> *Tal evidência indica que as diferenças entre regimes alimentares não estão apenas no tipo de alimento consumido, na forma de prepará-lo ou em sua fonte (se interna ou externa ao domicílio), mas, também, na quantidade de refeições feitas ao longo do dia e na importância que os indivíduos conferem a cada uma.* Quando se observam as propriedades dos indivíduos e famílias incluídos neste agrupamento, nota-se que predominam os homens, pretos ou pardos, pertencentes a famílias com níveis baixos de capital econômico (renda per capita de 1 ou 1,5 salários mínimos) e cultural (no máximo, o equivalente ao fundamental 2 incompleto), e chefiadas por trabalhadores agrícolas, trabalhadores manuais não qualificados ou trabalhadores por conta própria nas cidades. Em termos da percepção das condições de consumo alimentar, há proporções significativas de chefes de família neste agrupamento que relataram ter dificuldade na obtenção dos alimentos para satisfazer as necessidades familiares de consumo de alimentos e que estes nem sempre são do tipo que se deseja.

Por sua vez, o quarto agrupamento, localizado do lado oposto ao segundo eixo em relação ao agrupamento anterior, indica a existência de um regime alimentar compartilhado por quase 16% da amostra e caracterizado pela importância relativa do consumo de alimentos à base de farinhas (como o cuscuz), pescados, ovos, carnes processadas (como a carne seca), de alimentos fritos, pratos de culinária local (como o baião de dois), açúcar e de quantidade maiores de café (três ou mais registros nos dois dias), além do consumo de arroz e feijão em uma refeição diária. Diferentemente, é raro o consumo de frutas ou hortaliças, de alimentos de fácil preparação (queijos, frios,

---

<sup>14</sup> Foram considerados como parte do desjejum os registros de consumo alimentar feitos entre 5 e 10 horas; almoço, entre 11 e 14 horas; jantar, entre 19 e 22 horas.

iogurtes, pães, conservas), de alimentos grelhados, *light*, integrais ou crus. O protagonismo neste agrupamento cabe aos indivíduos residentes na região nordeste, em meio rural, pertencentes a famílias com perfis muito fragilizados em termos da dotação de capital econômico ou cultural e com pertencimentos de classe bem delimitados entre os trabalhadores agrícolas, trabalhadores manuais não qualificados ou por conta própria urbanos. É relativamente elevada aqui a percepção entre as famílias de que não têm acesso aos alimentos que desejam e na quantidade desejada e de que a renda é insuficiente para atender às necessidades coletivas de consumo alimentar.

O quinto agrupamento ocupa posição relativa próxima ao anterior no plano formado pelo cruzamento dos eixos 1 e 2, mas opõe-se a ele em relação ao terceiro eixo. Os indivíduos aqui agrupados, que somam quase 20% da amostra, compartilham um regime alimentar marcado pela *escassez*. Este agrupamento exibe as menores médias de quantidade de registros de consumo alimentar (média de 16 registros ante mais de 21 na amostra) e as maiores médias em termos do peso unitário do alimento. Ou seja, *são consumidos maiores porções de uma menor quantidade ou variedade de alimentos*. Neste agrupamento, o regime alimentar é marcado pelo consumo sobretudo de alimentos à base de farinhas e pescados, arroz e feijão (uma única vez nos dois dias observados), pratos de culinária local (baião de dois), sopas, além de castanhas e pequena quantidade de café. Por sua vez, o consumo de um grande conjunto de alimentos (carnes de vários tipos, com exceção de peixes e frango, frutas, hortaliças, ovos, macarrão, lanches etc.) é raramente observado. Este agrupamento é caracterizado pelos níveis mais baixos do capital econômico e cultural possuído pelas famílias, sendo relativamente frequentes os domicílios em que chefe e/ou cônjuge possuem, no máximo, o equivalente ao primeiro nível incompleto do ensino fundamental e com renda per capita de até ½ salário mínimo. Há um protagonismo de indivíduos do sexo feminino, com 45 anos ou mais, pretos ou

pardos e residentes nas regiões norte e nordeste, em meio rural. As condições de acesso à alimentação são também precárias, como no agrupamento anterior, se considerarmos a percepção dos indivíduos sobre a quantidade e qualidade dos alimentos disponíveis para consumo familiar.

Por fim, o sexto agrupamento inclui cerca de 12% dos indivíduos da amostra e caracteriza-se sobretudo pelo consumo de macarrão, carne bovina (um único registro nos dois dias de observação), de frango ou processadas (salsichas), de batatas, de alimentos de fácil preparação (manteiga, pães, queijos, frios, sucos e achocolatados), e pelo uso de açúcar. Diferentemente, é raro o consumo de arroz e feijão, frutas, pescados, cafés ou alimentos à base de farinhas. Neste agrupamento, há um elevado protagonismo de indivíduos brancos, jovens (até 34 anos de idade), residentes na região sul do país e pertencentes a famílias com níveis intermediários de capital econômico (posse de 1 carro, renda per capita acima de 1,5 salários mínimos) e cultural (ensino médio completo ou incompleto) e com pertencimentos de classe menos claramente delimitados, embora com presença relativamente marcante de trabalhadores manuais qualificados.

### **Conclusão**

A existência de “zonas” bem delimitadas nos mapas relacionais construídos, que correspondem a regimes alimentares bem diferentes entre si, questiona a pertinência do argumento acerca da individualização do consumo. Vimos que há padrões bem definidos que conformam o consumo alimentar e, ainda, que este é fortemente estratificado e diferenciado socialmente. A meu ver, *as evidências sugerem que a tese das homologias apreende adequadamente os processos empíricos conectando consumo alimentar e pertencimento social*. Vimos, por exemplo, que o regime alimentar descrito no primeiro agrupamento incorpora muitas das normas que se impõem como legítimas no campo da alimentação: *o consumo de alimentos leves, magros ou de fácil preparo* (revelando uma

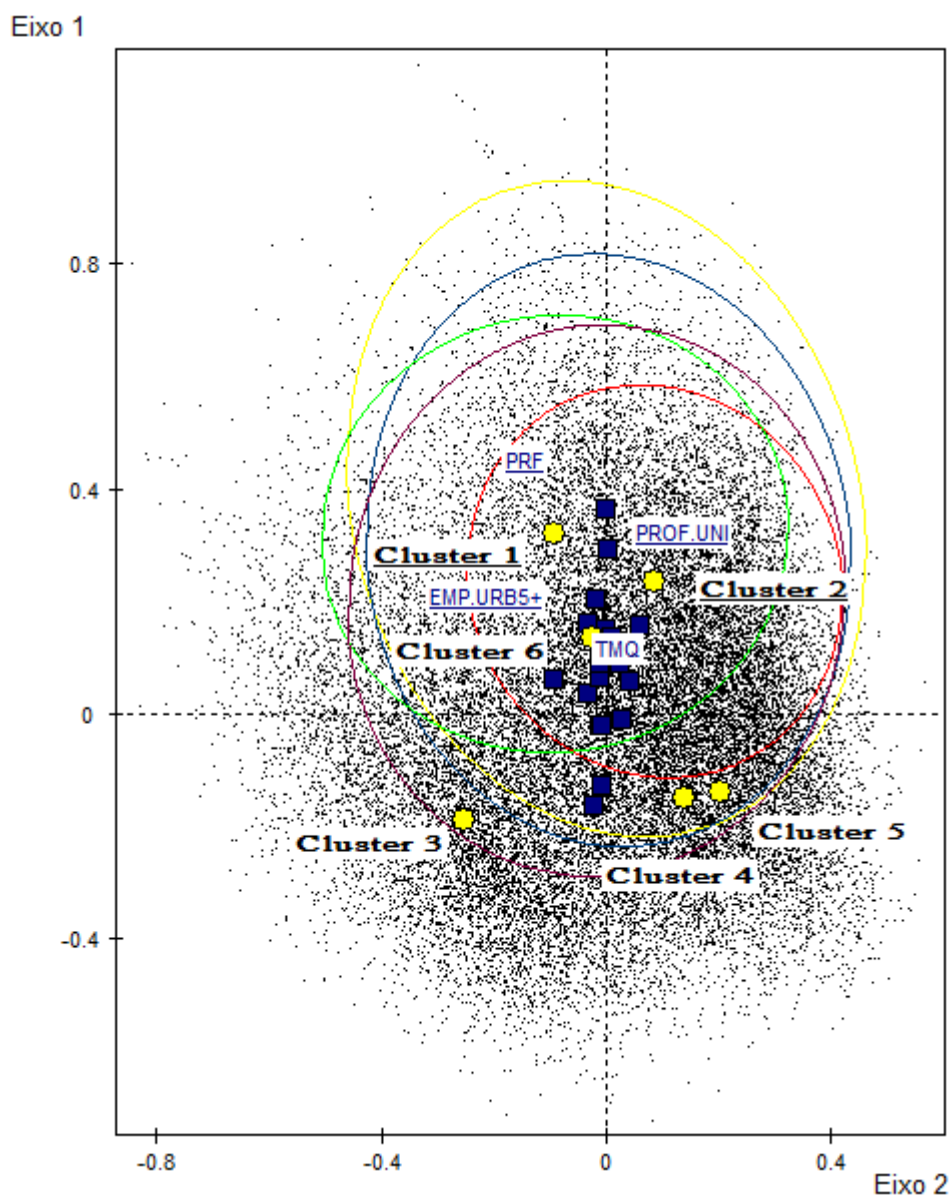
economia doméstica menos exigente em termos do investimento na preparação de alimentos), *combinado com a valorização das primeiras refeições do dia* (desjejum e almoço, como se infere pela maior quantidade de registros de consumo alimentar nos horários em que tais refeições são tipicamente consumidas), *evitando provavelmente o consumo de refeições “pesadas” no jantar* (evidenciado, entre outras coisas, pelo consumo de arroz e feijão em, no máximo, uma refeição diária), *são fenômenos tanto mais frequentes quanto mais subimos a hierarquia social e quanto maior a distância às injunções da necessidade material*. Esse regime alimentar ainda se diferencia socialmente porque encontra entre seus portadores típicos as mulheres, dando a ver como as representações sobre o impacto dos alimentos sobre o corpo influenciam o que, o quanto e como se come.

Com o objetivo de evidenciar ainda mais os argumentos acima, é exibida uma representação gráfica (figura 7 abaixo) da nuvem de indivíduos e das subnuvens dos indivíduos em alguns dos agrupamentos antes descritos e daquelas dos agregados ocupacionais (*proxy* de posição de classe). Vemos que as elipses se sobrepõem amplamente, sobretudo aquelas que representam os dois primeiros agrupamentos (cujos regimes alimentares mais se aproximam do que é recomendado pela “nova” moral gastronômica) e as de professores universitários e de profissionais. A elipse agrupando os empregadores capitalizados estende-se um pouco mais para baixo em relação ao primeiro eixo.<sup>15</sup> As referidas sobreposições constituem evidência adicional sustentando a tese das homologias, quer dizer, de que há correspondências entre as práticas dos agentes e suas posições relativas no espaço social.

---

<sup>15</sup> Uma elipse inclui aproximadamente 86% dos indivíduos de uma subnuvem (LE ROUX; ROUANET, 2010).

**Figura 7: Sobreposição entre as subnuvens de indivíduos no plano formado pelos eixos 1 e 2:**



Notas: *Cluster 1* (elipse verde); *Cluster 2* (vermelha); Professores universitários (amarela); Profissionais (azul); Empregadores capitalizados (vinho).

Se o regime alimentar antes descrito parece favorecer uma orientação em relação à alimentação que privilegia o controle e a restrição, aquele descrito no terceiro agrupamento, ao contrário, oferece, ao que tudo indica, uma combinação de alimentos



mais “pesados” (consumo mais frequente de arroz e feijão, carnes, ovos, frituras, açúcar) no almoço e jantar, que parecem ser as principais refeições diárias aqui (em virtude da quantidade de registros de consumo alimentar feitos nos horários correspondentes a tais refeições). Tal regime alimentar encontra entre seus portadores típicos os homens, pretos ou pardos, trabalhadores manuais menos qualificados do campo ou da cidade, sugerindo com toda probabilidade a existência de uma orientação em relação à comida que a valoriza naquilo que ela oferece em termos de energia e sustentação para o corpo que é, ao mesmo tempo, um instrumento de trabalho.

Cabe, por fim, destacar que há dois agrupamentos de indivíduos (o quarto e o quinto), somando mais ou menos 36% da amostra, cujos regimes alimentares são marcados em medida considerável por dificuldades elevadas no acesso ao consumo alimentar ou, em outras palavras, pela proximidade à necessidade material, que caracterizam os indivíduos e famílias muito fragilizadas em termos da dotação de capitais e dos pertencimentos de classe (trabalhadores manuais não qualificados no campo ou na cidade) e socialmente diferenciados em termos da inserção regional (norte e nordeste) e territorial (rural), e da cor (pardos, pretos).

### **Referências bibliográficas**

ATKINSON, W. (2016), “Class and cuisine in contemporary Britain reheated: a reply to Flemmen and Hjellbrekke.” *The Sociological Review*, 64, pp. 194-201.

ATKINSON, W.; DEEMING, C. (2015), “Class and cuisine in contemporary Britain: the social space, the space of food and their homology”. *The Sociological Review*, 63, pp. 876-896.

BECK, U. (1992), *Risk Society*. Londres, Sage.

BENNETT, T.; SAVAGE, M.; SILVA, E.; WARDE, A.; GAYO-CAL, M.; WRIGHT, D. (2009). *Culture, class, distinction*. Nova Iorque, Routledge.

BOURDIEU, Pierre ([1979] 2008), *A Distinção: crítica social do gosto*. Porto Alegre/São Paulo, Zouk/EDUSP.

COULANGEON, P.; DUVAL, J. (2015), *The Routledge companion to Bourdieu's Distinction*. Londres/Nova Iorque, Routledge.

FLEMMEN, M.; HJELLBREKKE, J. (2016), “Not so fast: a comment on Atkinson and Deeming’s ‘Class and cuisine in contemporary Britain: the social space, the space of food and their homology.’” *The Sociological Review*, 64, pp. 184-193.

GIDDENS, A. ([1999] 2002). *Modernidade e identidade*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor.

IBGE. (2010), *Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009): Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil*.

LE ROUX, H.; ROUANET, H. (2010), *Multiple Correspondence Analysis*. Londres, Sage.

LIZARDO, O.; SKILES, S. (2016), “After omnivorousness: Is Bourdieu still relevant.” In: HANQUINET, L.; SAVAGE, M. *Routledge Handbook of the Sociology of Art and Culture*. Londres; Nova Iorque, Routledge.

PEREIRA, J. V. (2005), *Classes e Culturas de Classe das Famílias Portuenses: classes e ‘modalidades de estilização da vida’ na cidade do Porto*. Porto, Edições Afrontamento.

PULICI, C. (2014), “A alimentação solene e parcimoniosa: práticas gastronômicas como fonte de distinção das elites brasileiras”. *Revista ECOPÓS*, 3 (17), pp. 1-15.

SANTOS, Ligia (2008), *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador – Bahia*. Salvador, EDUFBA.

WACQUANT, L. (2005), “Symbolic power in the rule of ‘state nobility’”. In: \_\_\_\_\_. *Pierre Bourdieu and Democratic Politics: The Mystery of Ministry*. Malden, Polity Press.

## Anexo 1

Tabela 1 – Frequências relativas e contribuições das categorias ativas da

ACM:

Rótulo das variáveis e categorias	Contribuições das categorias ativas			
	%	Eixo 1	Eixo 2	Eixo 3
<b>cmagras (consumo de carnes magras)</b>				
cmagras-	94,010	0,07	0,03	0,04
cmagras+	5,990	1,13	0,43	0,70
<b>suínos</b>				
porco-	92,164	0,00	0,13	0,00
porco+	7,836	0,02	1,49	0,00
<b>pescados</b>				
pescados-	87,121	0,03	0,14	0,42
pescados+	8,872	0,00	0,28	1,61
pescados++	4,007	0,70	0,87	1,27
<b>frango</b>				
frango-	53,204	0,17	0,21	0,07
frango+	29,702	0,95	0,01	0,12
frango++	17,094	0,31	0,51	0,00
<b>ovos</b>				
ovos-	73,963	0,44	0,12	0,01
ovos+	19,277	0,37	0,16	0,01
ovos++	6,760	1,38	0,22	0,04
<b>iogurte</b>				
iogurte-	92,539	0,22	0,02	0,00
iogurte+	7,461	2,74	0,26	0,04
<b>sopas</b>				
sopas-	83,506	0,14	0,19	0,29
sopas+	16,494	0,72	0,98	1,47
<b>conservas</b>				
conservas-	90,875	0,14	0,00	0,03
conservas+	9,125	1,44	0,00	0,29
<b>grelhado</b>				

grelhado-	90,922	0,37	0,00	0,00
grelhado+	9,078	3,75	0,00	0,00
<b>molho</b>				
molho-	83,799	0,16	0,02	0,50
molho+	16,201	0,83	0,10	2,61
<b>bolachas</b>				
bolachas-	59,632	0,14	0,00	0,14
bolachas+	23,048	0,20	0,04	0,01
bolachas++	17,320	0,03	0,10	0,66
<b>grãos</b>				
grãos-	93,558	0,02	0,00	0,02
grãos+	6,442	0,35	0,02	0,24
<b>cuscuz</b>				
cuscuz-	89,015	0,17	0,27	0,50
cuscuz+	10,985	1,41	2,17	4,07
<b>farofa</b>				
farofa-	92,532	0,01	0,00	0,01
farofa+	7,468	0,15	0,00	0,12
<b>achocolatados</b>				
achoc-	86,454	0,31	0,01	0,79
achoc+	13,546	1,97	0,06	5,03
<b>leites</b>				
leite-	79,318	0,23	0,03	0,23
leite+	11,390	0,39	0,00	0,50
leite++	9,292	0,53	0,34	0,37
<b>refrigerantes</b>				
refri-	63,290	1,24	0,01	4,33
refri+	18,682	0,62	0,00	0,96
refri++	18,028	1,66	0,02	8,42
<b>batata</b>				
batata-	77,768	0,03	1,22	0,05
batata+	22,232	0,09	4,26	0,18
<b>café</b>				
cafe-	39,592	1,71	0,11	1,64
cafe+	34,418	0,12	0,01	0,00
cafe++	25,990	1,47	0,25	2,33

<b>chá</b>				
cha-	94,104	0,05	0,01	0,05
cha+	5,896	0,73	0,09	0,81
<b>arroz1</b>				
arroz+++	43,357	4,51	8,94	1,39
arroz++	33,920	1,79	1,56	1,18
arroz+	22,723	1,69	6,79	0,09
<b>feijão1</b>				
feijão+	35,668	3,26	5,13	0,00
feijão++	31,949	0,26	0,63	1,63
feijão+++	32,383	5,78	10,02	1,78
<b>frutas1</b>				
frutas-	54,260	2,06	1,14	3,59
frutas+	32,698	0,63	0,24	0,58
frutas++	13,042	2,78	1,96	7,05
<b>pães1</b>				
pães-	21,406	3,51	1,08	0,97
pães+	50,028	0,03	0,00	0,95
pães++	28,566	1,98	0,78	0,19
<b>frios1</b>				
frios-	85,339	0,53	0,09	0,08
frios+	14,661	3,11	0,50	0,46
<b>fritural</b>				
frito-	29,273	0,60	1,93	1,20
frito+	50,650	0,17	0,07	0,08
frito++	20,077	2,51	4,40	0,74
<b>cozido1</b>				
cozido-	39,799	0,29	0,66	2,56
cozido+	42,906	0,00	0,00	0,30
cozido++	17,294	0,84	1,65	2,45
<b>adoçante</b>				
acucar	85,698	0,66	0,00	0,34
adocante	14,302	3,96	0,01	2,03
<b>queijos1</b>				
queijo-	81,402	1,50	0,12	0,03
queijo+	18,598	6,56	0,52	0,12

<b>assado1</b>				
assado-	65,752	0,23	0,33	0,10
assado+	34,248	0,44	0,63	0,19
<b>manteiga1</b>				
manteiga-	50,684	0,94	1,04	0,25
manteiga+	49,316	0,97	1,07	0,26
<b>sucos1</b>				
sucos-	48,927	1,43	0,12	0,11
sucos+	22,244	0,35	0,02	0,18
sucos++	28,829	1,08	0,33	0,00
<b>cru1</b>				
cru-	75,113	1,05	1,28	2,51
cru+	24,887	3,18	3,86	7,58
<b>lanches</b>				
salgados-	74,275	1,01	0,04	2,31
salgados+	25,725	2,91	0,10	6,67
<b>farinhas</b>				
farinha-	81,183	0,30	0,19	0,96
farinha+	18,817	1,29	0,83	4,14
<b>macarrão1</b>				
macarrão-	68,005	0,16	0,00	0,19
macarrão+	31,995	0,33	0,00	0,40
<b>folhosas1</b>				
folhosas-	78,770	0,54	2,28	0,23
folhosas+	21,230	1,99	8,44	0,84
<b>frutas1</b>				
frutas-	76,900	0,16	2,75	0,33
frutas+	23,100	0,54	9,15	1,09
<b>bovinas</b>				
bovina-	38,613	0,05	1,20	0,35
bovina+	30,653	0,88	0,18	0,00
bovina++	30,734	1,41	2,75	0,52

## Anexo 2

**Tabela 2: Lista de categorias caracterizadoras dos seis agrupamentos resultantes da Análise de Classificação Hierárquica, com os respectivos valores-teste:<sup>16</sup>**

<b>Agrupamento 1</b>					
<b>Variáveis de alimentação</b>	<b>categorias</b>	<b>% da categoria no grupo</b>	<b>% da categoria na amostra</b>	<b>% do grupo na categoria</b>	<b>Valor teste</b>
cru1	cru+	74,54	22,81	45,13	79,73
frutas1	frutas++	49,55	12,27	55,78	68,05
banana	banana+	64,25	22,35	39,71	65,05
alface	alface+	36,12	12,21	40,85	45,16
adoçante	adocante	33,57	11,52	40,24	42,70
adoçante	acucar	66,43	88,48	10,37	-42,70
alface	alface-	63,88	87,79	10,05	-45,16
banana	banana-	35,75	77,66	6,36	-65,05
frutas1	frutas-	10,82	55,55	2,69	-66,39
cru1	cru-	25,46	77,19	4,55	-79,73

<b>Agrupamento 2</b>					
<b>Variáveis</b>	<b>categorias</b>	<b>% da categoria no grupo</b>	<b>% da categoria na amostra</b>	<b>% do grupo na categoria</b>	<b>Valor teste</b>
salgados2	salgados++	27,38	7,60	53,84	46,78
salgados2	salgados+	38,25	13,90	41,13	46,38
achocolatados	achoc+	28,47	10,82	39,34	37,33
café	cafe-	59,89	36,49	24,54	35,35
grelhado	grelhado+	17,86	6,47	41,28	29,92

<sup>16</sup> Por questão de economia de espaço, são exibidas apenas algumas categorias caracterizadoras dos agrupamentos.



feijão1	feijão+	54,98	36,42	22,57	28,08
fritura1	frito++	10,36	21,67	7,14	-21,82
farofa	farofa-	83,62	92,30	13,54	-21,85
pizza	pizza-	89,62	96,46	13,89	-23,55
cozido1	cozido++	5,51	18,99	4,34	-28,56
sucos1	sucos-	30,07	49,40	9,10	-29,03

<b>Agrupamento 3</b>					
<b>Variáveis</b>	<b>categorias</b>	<b>% da categoria no grupo</b>	<b>% da categoria na amostra</b>	<b>% do grupo na categoria</b>	<b>Valor teste</b>
feijão1	feijão+++	87,42	30,07	68,86	122,02
arroz1	arroz+++	96,37	43,07	53,00	113,33
fritura1	frito++	41,98	21,67	45,88	46,25
bovinas1	bovina++	57,68	35,34	38,66	45,28
cuscuz	cuscuz-	94,34	82,97	26,93	32,71
queijos1	queijo-	94,04	84,07	26,49	29,25
salgados22	salgados+	11,67	21,51	12,86	-24,80
sopas	sopas+	7,99	17,28	10,96	-25,88
bovinas1	bovina+	17,55	30,40	13,67	-28,58
queijos1	queijo+	5,96	15,93	8,86	-29,25
fritura1	frito-	15,50	28,56	12,86	-29,75

<b>Agrupamento 4</b>					
<b>Variáveis</b>	<b>categorias</b>	<b>% da categoria no grupo</b>	<b>% da categoria na amostra</b>	<b>% do grupo na categoria</b>	<b>Valor teste</b>
cuscuz	cuscuz+	56,52	17,03	51,76	70,86
feijão1	feijão++	68,09	33,51	31,68	54,10
arroz1	arroz++	60,91	34,74	27,34	40,76
ovos	ovos++	23,22	7,73	46,84	38,23
cafe	cafe++	47,96	27,38	27,31	33,61

pescados1	pescados+	32,75	16,09	31,73	31,85
farinhas22	farinha+	43,03	24,30	27,60	31,56
cafe	cafe-	18,88	36,49	8,07	-29,01
molho	molho+	2,89	14,59	3,09	-29,23
alface	alface+	1,47	12,21	1,88	-29,93
feijão1	feijão+++	9,52	30,07	4,94	-37,18
fritura1	frito-	6,27	28,56	3,42	-42,06

<b>Agrupamento 5</b>					
<b>Variáveis</b>	<b>categorias</b>	<b>% da categoria no grupo</b>	<b>% da categoria na amostra</b>	<b>% do grupo na categoria</b>	<b>Valor teste</b>
fritura1	frito-	61,38	28,56	41,87	60,51
feijão1	feijão+	62,07	36,42	33,20	45,57
ovos	ovos-	93,07	71,94	25,20	45,32
arroz1	arroz+	43,77	22,19	38,42	42,68
pescados	pescados++	13,39	5,84	44,64	25,33
farinhas22	farinha+	36,54	24,30	29,29	24,00
arroz1	arroz+++	24,64	43,07	11,14	-33,19
ovos	ovos+	6,28	20,33	6,02	-33,59
molho	molho+	1,82	14,59	2,43	-37,25
feijão1	feijão+++	9,77	30,07	6,33	-41,78
fritura1	frito++	3,18	21,67	2,86	-45,17

<b>Agrupamento 6</b>					
<b>Variáveis</b>	<b>categorias</b>	<b>% da categoria no grupo</b>	<b>% da categoria na amostra</b>	<b>% do grupo na categoria</b>	<b>Valor teste</b>
molho	molho+	80,87	14,59	69,19	105,39
massas1	massas+	95,91	34,35	34,85	88,27
manteiga1	manteiga+	57,52	43,85	16,38	18,32
arroz2	arroz-	33,22	22,19	18,69	17,01

sucos1	sucos++	37,19	28,04	16,56	13,27
achocolatados	achoc+	16,96	10,82	19,57	12,44
feijão2	feijão+++	9,69	16,53	7,32	-13,01
arroz2	arroz+++	16,39	25,04	8,17	-13,85
farinhas22	farinha+	13,99	24,30	7,19	-16,91
manteiga	manteiga-	42,48	56,15	9,45	-18,32
farinhas2	farinha++	4,27	12,34	4,32	-18,34