

## Sumário

<b>LISTA DE TABELAS.....</b>	<b>5</b>
<b>LISTA DE FIGURAS.....</b>	<b>6</b>
<b>RESUMO.....</b>	<b>7</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>8</b>
<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>A situação atual dos abrigos no Município de São Paulo .....</b>	<b>12</b>
<b>O que a história nos conta: O passado brasileiro da criança exposta- enfeitada – abandonada.....</b>	<b>14</b>
<b>Um breve histórico dos “filhos da roda dos expostos”.....</b>	<b>16</b>
<b>A criança na instituição antiga (antes do ECA) .....</b>	<b>20</b>
<b>A situação dos abrigos depois do ECA .....</b>	<b>23</b>
<b>O abandono e a saída da família .....</b>	<b>25</b>
<b>As atuais alternativas de acolhimento .....</b>	<b>27</b>
<b>A história das Aldeias SOS .....</b>	<b>27</b>
<b>Abrigos, internatos, albergues .....</b>	<b>28</b>
<b>Tipos de abrigos .....</b>	<b>29</b>

Os recursos humanos .....	31
Parâmetros de atendimento em entidades de abrigo .....	33
Fiscalização do abrigo .....	34
<b>A alimentação nos abrigos.....</b>	<b>35</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>43</b>
<b>PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS .....</b>	<b>44</b>
<b>A escolha dos abrigos .....</b>	<b>46</b>
<b>População do estudo .....</b>	<b>48</b>
<b>Coleta e análise dos dados .....</b>	<b>48</b>
<b>O discurso do sujeito coletivo .....</b>	<b>52</b>
<b>RESULTADOS .....</b>	<b>56</b>
<b>Caracterização dos abrigos .....</b>	<b>57</b>
As mães sociais dos abrigos .....	59
<b>Avaliação nutricional .....</b>	<b>61</b>
<b>Avaliação dos cardápios dos abrigos .....</b>	<b>63</b>

<b>Avaliação da alimentação com o ambiente das refeições nos abrigos .....</b>	<b>68</b>
Determinando os Discursos dos Sujeitos Coletivos .....	68
Perguntas da entrevista com as mães sociais .....	68
<b>DISCUSSÃO .....</b>	<b>101</b>
<b>a) Avaliação nutricional .....</b>	<b>102</b>
<b>b) Discussão sobre os Cardápios .....</b>	<b>105</b>
<b>c) O Discurso do Sujeito Coletivo .....</b>	<b>109</b>
1 – A alimentação e o cardápio nos abrigos .....	109
2 – A alimentação da criança de abrigo: bem simples e sem muito luxo .....	117
3 – As boas maneiras .....	121
“Todos juntos ao redor da mesa” .....	125
As representações sociais e a religião .....	127
4 – Podemos conversar durante as refeições? .....	129
5 – A organização das refeições .....	137
6 – O que é feito para as crianças comerem melhor .....	144
7 – O abastecimento e as modificações com relação à alimentação do abrigo .....	150
8 – As preferências e as recusas alimentares nos abrigos .....	155
<b>CONCLUSÕES .....</b>	<b>157</b>
<b>RECOMENDAÇÕES .....</b>	<b>160</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>163</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>165</b>

<b>ANEXOS .....</b>	<b>176</b>
<b>Anexo I: Ficha de dados antropométricos .....</b>	<b>177</b>
<b>Anexo II: Formulário para preenchimento do cardápio semanal do abrigo .....</b>	<b>178</b>
<b>Anexo III: Planilhas Excel dos Cardápios Semanais dos Abrigos....CD-R na contracapa</b>	
<b>Anexo IV: Transcrição das entrevistas com as mães sociais e com as diretoras dos abrigos .....</b>	<b>CD-R na contracapa</b>
<b>Anexo V: Cartas de solicitação de autorização.....</b>	<b>185</b>
Carta 1.....	185
Carta 2 .....	187
Carta 3 .....	189
<b>Anexo VI: Planilha condensada dos Cardápios Semanais.....</b>	<b>CD-R na contracapa</b>
<b>Anexo VII: Letra da Canção “Hora do Almoço”, de Belchior .....</b>	<b>191</b>
<b>Anexo VIII: Texto “Comida de Alma”, de Nina Horta .....</b>	<b>193</b>
<b>Anexo IX: Texto do poema “Os Filhos”, de Gibran Khalil Gibran .....</b>	<b>196</b>
<b>Anexo X: Os Discursos do Sujeito Coletivo, com as idéias centrais e suas respectivas expressões-chave.....</b>	<b>CD-R na contracapa.</b>

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1 - Distribuição de freqüência de crianças e adolescentes por abrigo .....</b>	<b>57</b>
<b>Tabela 2 - Distribuição de freqüência de crianças e adolescentes por faixa etária.....</b>	<b>58</b>
<b>Tabela 3 - Distribuição de freqüência de crianças e adolescentes por tempo de abrigo .....</b>	<b>59</b>
<b>Tabela 4 - Distribuição de freqüência das crianças e dos adolescentes de ambos os sexos, conforme os percentis do índice de massa corporal (IMC = kg/m<sup>2</sup>) em função da faixa etária .....</b>	<b>62</b>
<b>Tabela 5: Distribuição de freqüência da falta de determinado grupo de alimentos nos cardápios semanais dos abrigos Helen Drexel (HD), Bororé (B) e Lar Infantil Coração de Jesus (LICJ), março 2003.....</b>	<b>64</b>
<b>Tabela 6: Média diária de porções de grupos de alimentos servidos em cada lar dos abrigos Helen Drexel (HD), Bororé (B) e Lar Infantil Coração de Jesus, março 2003.....</b>	<b>65</b>

## LISTA DE FIGURAS

- FIGURA 1: Pintura “Sem asilo”, de Fernand Pelez (1848-1913),  
c.1890, óleo sobre tela, 87 cm × 100 cm (Introdução)..... 10**
- FIGURA 2: Pintura “Crianças (orfanato)”, de Tarsila do Amaral,  
1938, óleo sobre tela. Coleção particular ..... 19**
- FIGURA 3: Preceito 14 do livreto Terapia do ser mãe,  
de Wigand e Alley, 1999 (ver Referências) ..... 136**
- FIGURA 4: Preceito 17 do livreto Terapia do ser mãe,  
de Wigand e Alley, 1999 (ver Referências) ..... 141**

## RESUMO

Este trabalho descreve uma análise de discurso de mães sociais, a respeito da alimentação e o ambiente das refeições oferecidas às crianças e adolescentes de abrigos. Foram feitas entrevistas com onze mães sociais e três diretoras de três abrigos na Grande São Paulo, e em seguida analisadas por meio da metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo. O estudo resultou em 32 categorias de discurso, que abordaram as preferências alimentares, tipo e ambiente da alimentação, conversas e comportamentos durante as refeições, a importância de reunir a família nas refeições, o ensino de boas maneiras, o que se faz para as crianças comerem melhor e o abastecimento dos gêneros alimentícios.

Dos discursos foi verificado que as mães sociais se preocupam com os rituais familiares durante as refeições, ocasiões em que se valoriza muito o comer junto, “todos juntos ao redor da mesa”. Todavia, dá-se preferência ao comer com silêncio do que com conversas. A tarefa de servir os pratos praticamente é assumida pela mãe social, não dando muitas oportunidades para as crianças aprenderem. O capricho na alimentação e o comportamento das crianças “lá fora”, são também preocupações das mães, que se esforçam para lhes ensinar boas maneiras para não terem problemas fora do abrigo.

Foi feito também o levantamento do estado nutricional das 108 crianças e adolescentes por meio do IMC, resultando em 7.45% de baixo peso e desnutrição e 21.3% de sobrepeso e obesidade. Uma análise qualitativa do cardápio semanal mostrou médias de frequência boas para carboidratos e proteínas, porém com frequências falhas em hortaliças e frutas em alguns dos lares infantis.

## ABSTRACT

This paper describes a speech analysis of social mothers on food and meal environment offered to children and teenagers in foster shelter homes. Eleven social mothers and three managers were interviewed in three shelter homes in São Paulo City and surroundings. An analysis the “collective subject speech” methodology was carried out. From this research 32 speech categories, were identified in respect of food preferences, types of food, meal environment, conversation, behavior and the importance of family gathering by mealtime, the good manners upbringing, what can be done in order to improve children’s nourishment, as well as, the food supplies.

It could be observed from this speech that the mothers were concerned about the importance of eating together: “all together around the table”. However, the mothers rather eat in silence than talking to with each other. The children’s plates are always served by the social mothers, what does not give them the opportunity of helping themselves and learn how to do that. Preparing a good meal and the children’s behavior outside the shelter home are part of the social mothers concern. They try to teach them good manners so they will have no problems outside the shelter home.

The nutritional status of the 108 children and teenagers from the shelter homes was also researched through the (percentiles) percentage of the body mass index (BMI). The results showed 7.45% of under nutrition and underweight, as well as, 21.3% of overweight and obesity. A qualitative analysis of a weekly menu showed a good frequency means for carbohydrates and proteins, however with lacking frequencies for vegetables and fruits in some of the shelter homes.

## **INTRODUÇÃO**



Há muitos programas governamentais no Município de São Paulo que dão prioridade a crianças e adolescentes, com ênfase em sua alimentação, como os desenvolvidos em creches, escolas de educação infantil e de ensino fundamental, locais de atendimento à juventude (Centros de Convivência, Espaço Gente Jovem, Centros da Juventude). Esses programas visam o pleno crescimento e o desenvolvimento da população alvo. Todos esses programas atendem crianças e jovens durante algumas horas por dia. Fora do período desse atendimento, eles voltam para suas casas e ficam aos cuidados de suas famílias.

Há um contingente de crianças e jovens que, em determinado ponto de suas vidas, ficam privados do convívio em família, por motivos alheios à sua vontade: abandono, negligência, omissão, violência familiar — muitas vezes causada por alcoolismo, problemas econômicos, entre outros — sendo esses os principais motivos do encaminhamento desses indivíduos para os abrigos, o que também é chamado de abrigamento.

O sistema de abrigos para crianças e jovens tem sido adotado para evitar a internação destes em grandes instituições que os privam de uma vida normal e da convivência em sua comunidade. Abrigo é a instituição onde a criança permanece um período de tempo para sua moradia, onde pode dormir, ter suas refeições e apoio educativo. O abrigo é uma alternativa de moradia que, apesar de provisória, objetiva oferecer um ambiente residencial com atendimento personalizado, propiciando a crianças e adolescentes a oportunidade de participação na vida da comunidade. Neste sentido, segundo OLIVEIRA (2001), os abrigos estaduais estão sendo municipalizados, seus programas estão inclusive sendo repassados a instituições particulares filantrópicas, diante de um intenso processo de terceirização.

## **A situação atual dos abrigos no Município de São Paulo**

Em 2002/3 foi realizada uma pesquisa universal dos abrigos do Município de São Paulo, objetivando a caracterização e o cadastramento dessas organizações sociais, bem como de sua clientela. A iniciativa dessa pesquisa partiu do Núcleo da Criança e do Adolescente da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (NCA/PUC-SP)<sup>1</sup>, com o apoio do Instituto de Estudos Especiais (IEE), da mesma Universidade. O trabalho foi desenvolvido em parceria com: o Judiciário, (assistentes sociais dos Tribunais de Justiça), técnicos da Secretaria de Assistência Social do Município (SAS), a Vara da Infância, o Conselho Tutelar Municipal e o Ministério Público,

Foram estudados 187 abrigos, totalizando 4889 crianças e adolescentes atendidos. A localização do maior número deles está na zona sul do município. Todavia, os abrigos grandes, com maior número de crianças, da Secretaria de Estado de Assistência e Desenvolvimento Social (Seade), todos anteriores ao Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) de 1990, situam-se na zona leste, e são estes os mais antigos em funcionamento.

Do total de crianças e adolescentes, a grande maioria dos abrigados possui família, não são órfãs, sendo 57% meninos e 43% meninas. Com relação à raça, 45% são brancos, 37% pardos e negros e 18% de outros.

No que se refere ao tempo de abrigamento, 26% estão abrigados há mais de 5 anos na instituição, o que diminui as chances de serem adotados ou transferidos.

---

<sup>1</sup> Dados preliminares da pesquisa universal sobre os abrigos no Município de São Paulo realizada em 2002/3, pelo Núcleo da Criança e do Adolescente (NCA), no prelo.

Para a manutenção das crianças e dos adolescentes, 26% dos abrigos têm convênios com a Seade, 23% com a SAS e 2% ainda são conveniados com a Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor (Febem). Os abrigos não conveniados, que somam 49%, são os filantrópicos. Muitos destes não querem funcionar por convênio, optando pela independência de ação, livrando-se de aspectos burocráticos e de exigências das regras estabelecidas. Há abrigos enormes na zona leste, de construções e administrações mais antigas, em contraste com outros menores, conforme exige o ECA, situados na zona sul, sendo que os dois tipos não têm e não querem ter parcerias ou convênios com instituições, para não terem um órgão controlador.

Além dos convênios governamentais (SAS, Seade), a manutenção financeira é conseguida através de doações de empresas, de comerciantes da região, de particulares e da arrecadação em festividades, bazares, bingos, feijoadas etc.

Apenas 78% dos abrigos contam com o registro no Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (CMDCA), que representa a legalização do estabelecimento.

Dos abrigos de origem religiosa, a maioria é católica, seguidos da religião evangélica e depois da espírita. O custo por mês de cada criança ou adolescente abrigado gira em torno de 250 a 600-700 reais/mês, porém esses dados são muito variáveis, e não confiáveis, por não terem sido auditados.

O assunto tem preocupado as autoridades de certa forma, pois está sendo feito atualmente o Censo Nacional de Abrigos através de organizações sérias e muito presentes na atuação de programas infantis, como a Unicef (Fundos das Nações Unidas de Auxílio à Infância), Fundação Orsa, IPEA

(Instituto de Pesquisas Avançadas). A idéia é fazer a pesquisa com cadastro aberto e um banco de dados informatizado.

### **O que a história nos conta: O passado brasileiro da criança exposta — enjeitada — abandonada**

Cidades grandes e modernas abandonam os mais fracos, crianças, velhos e operários nas ruas da capital, como bem retrata o pintor Fernand Pelez (1848-1913) em seu quadro “Sem asilo”, de c.1890 (ver figura na Introdução). Desde o início do século XIX, a cidade de Paris conheceu um crescimento extremamente rápido da população, com conseqüências nefastas, como a miséria, o amontoamento de acomodações insalubres, o desemprego crônico ou intermitente e a criminalidade. Modestos paliativos à mendicância, os pequenos ofícios de rua ocupavam o espaço público de maneira mais ou menos lícita. Ao tratar do tema da criança dormindo, Pelez apresenta todos os sinais de pobreza do vendedor de violetas descalço. O sono do menino retratado na pintura é sinal de vulnerabilidade e de infortúnio. Situação semelhante ocorre nas metrópoles de hoje, incluindo a Grande São Paulo.

A história social da América Latina não pode prescindir da forte presença da pobreza, da marginalidade social, da criança ilegítima ou da criança abandonada. A pobreza foi a causa primeira, e de longe a maior, do abandono de crianças, em todas as épocas (MARCÍLIO, 1998).

Em toda a América espanhola e portuguesa, o concubinato, a mestiçagem, a ilegitimidade e o abandono de bebês foram fenômenos de larga difusão e em grande parte inter-relacionados. Na América portuguesa, a assistência ao menor abandonado foi marcada por forte influência da organização administrativo-institucional de Portugal. No Brasil, a proteção à criança abandonada iniciou-se com a própria colonização. Quando os pais ou

parentes não assumiam a responsabilidade por um filho, essa obrigação recaía sobre a Câmara Municipal, que devia encontrar os meios para criar a criança sem família.

Os jesuítas desinteressaram-se inteiramente pela existência e pela sorte das crianças abandonadas ou ilegítimas, ocupando-se exclusivamente dos meninos índios. Nunca nenhum menino exposto pôde ser admitido nos colégios dos jesuítas (MARCÍLIO, 1998).

No período colonial nem o Estado nem a Igreja assumiram diretamente a assistência aos pequenos abandonados. Ambos atuaram indiretamente, apenas com controle legal e jurídico, apoios financeiros esporádicos, e estímulos diversos. Na realidade, foi a sociedade civil, organizada ou não, que se compadeceu e se preocupou com a sorte da criança desvalida e sem família. (MARCÍLIO, 1998).

Ainda segundo MARCÍLIO (1998), existiram três fases distintas na evolução da assistência à infância abandonada brasileira, que se justapõem a partir da segunda fase.

A primeira fase, de caráter caritativo, estende-se até meados do século XIX. A segunda fase, mesmo mantendo setores e aspectos caritativos, evoluiu para o novo caráter filantrópico e está presente até a década de 1960. Segundo SOUZA, in PRIORE, 1991, desde o descobrimento até o início de 1920, faz-se presente a filantropia e o assistencialismo. Esta etapa caracteriza-se pelo fato de a criança ser tida como objeto de caridade e não como sujeito de direitos.

A terceira fase, nas últimas décadas do século XX, surge quando se instala o *Estado do Bem-Estar Social*, ou o Estado-Protetor, que pretende assumir a assistência social da criança desvalida e desviante. Só a partir dessa fase, a criança tornou-se, na lei, sujeito de direito, partícipe da cidadania.

VIANNA cita in GONDRA (2002), que de 1910 até o final dos anos 1920, os menores eram recolhidos na rua pelo corpo policial ou levados ao juizado, para serem encaminhados a instituições voltadas à internação de menores, como a Escola Premonitória Quinze de Novembro e a Escola de Menores Abandonados. A filosofia dessas escolas era “premunir”, ou seja, prover com antecipação; sendo destinadas à prevenção e não à punição. A partir de 1918 surgiu uma nova alternativa de internação, os Patronatos Agrícolas criados pelo Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.

Em 1920, juízes alocavam meninas em casas de família, com o intuito de “estabilizarem-se”, “onde eram tratadas como pessoas da família, e não como empregadas”. Havia uma tênue fronteira entre ser da família e ser empregada, o que dava sentido ao mecanismo de emprego através da guarda formalizada.

BAZÍLIO, também in GONDRA (2002), fala da infância “rude” no Brasil. Apresenta alguns elementos da história e da política, quando essas crianças e esses adolescentes foram chamados de “desprovidos da sorte e da fortuna”, “desvalidos”, “enjeitados”, “expostos”, “moleques”, “capoeiras”, “menores”, “trombadinhas”, “meninos de rua”, e tantas outras denominações que expressam o mesmo binômio vítima—agressor (vítima pela falta de oportunidade e inexigibilidade de direitos; agressor da ordem constituída).

### **Um breve histórico dos “filhos da roda dos expostos”**

Já no final do século XVIII, a questão do abandono começara a incomodar a sociedade da época, exigindo investimentos para o atendimento dos “menores”.

Dois símbolos desse momento inicial foram: a fundação das Santas Casas de Misericórdia, com a participação direta da Igreja católica através das “irmandades”, ou “ordens terceiras”, e a Instituição da “Roda” (SOUZA, in PRIORE, 1991).

As Santas Casas de Misericórdia e as irmandades assumiram inicialmente os cuidados dos órfãos e abandonados. Foram criadas as “Rodas dos Enjeitados” ou “Rodas dos Expostos”, sistema importado de Portugal, que consistia em uma porta giratória com uma gaveta acoplada, local de depósito sigiloso e anônimo, onde as mães abandonavam seus bebês, sujeitando-os à tutela institucional dos “orfanatos”. É a instituição do abandono: nela são depositadas as crianças indesejadas, garantindo o anonimato daquele que “enjeitava”. O referido instrumento foi a alternativa encontrada para que as crianças não mais fossem deixadas nas portas das casas e das igrejas, ou até pelas ruas. Tal sistema, inspirado na experiência europeia, não garantia necessariamente a vida destes pequenos seres expostos, uma vez que eram extraordinários os índices de mortalidade infantil que ocorriam no “Recolhimento de Meninos Órfãos” (SOUZA, in PRIORE, 1991).

Na história do atendimento às crianças por meio da Roda dos Expostos, há os seguintes marcos:

- 1726: cria-se a primeira “Roda” do Brasil, na Bahia, que funcionou até 1935.
- 1738: surge a primeira “Roda” do Rio, que funcionou até 1948.
- 1830: criação do Código Criminal que considera “menor” o indivíduo com menos de 14 anos.
- 1908: Funda-se o Patronato de Menores do Rio de Janeiro.
- 1916: Congresso Pan-Americano del Niño em Buenos Aires.

Muitos filhos da Roda eram levados aos cuidados de “amas” pagas MARCÍLIO (1998) conta que além dos acolhimentos espontâneos, com as mais diversas motivações, pode-se constatar a prática de colocações de crianças mediante pagamento, com criadeiras ou amas de criação. Naturalmente, essas experiências tinham um contexto bastante diferenciado, que não encontra paralelos com a atualidade e os princípios que postulam a inserção em família substituta (OLIVEIRA, 2001). O crescimento do número de enjeitados, filhos negados e também os filhos da pobreza, e as dificuldades da manutenção dos serviços das amas levaram à criação dos grandes orfanatos, patronatos e seminários, locais de atendimento coletivo de crianças.

A Unidade Sampaio Viana da Febem/SP (Fundação Estadual do Bem Estar do Menor — São Paulo), sediada no alto do Pacaembu, Município de São Paulo, recentemente descentralizada (1997), foi uma dessas instituições, denominadas Casa dos Expostos, inaugurada em 1896, com a finalidade de receber as crianças da roda.

Também em São Paulo, na Chácara Belém, foi criado o Instituto Disciplinar, em 1902, depois chamado de Reformatório Modelo, onde estão hoje várias unidades da Febem/SP.

A sensibilidade de Tarsila do Amaral, artista plástica participante da Semana de Arte Moderna de 1922, captou a situação dos abandonados, retratando-os em seu quadro “Crianças — (orfanato)”, de 1938, que apresenta um grupo sendo cuidado por uma representante de entidade religiosa (ver Figura 2).



Apesar da precariedade do atendimento, a condição do internado acaba produzindo uma contraditória consequência: a interpretação positiva do período de internação. Para o ex-interno, o que lhe é assegurado na instituição — cama, roupa, comida — passa a ser considerado como regalia (ALTOÉ, 1990) e não como direito do cidadão: não lhe foi propiciada a noção de direitos. Frente às precárias situações materiais anteriores à internação e ao abandono ao qual foram relegados, é de se esperar que sejam impedidos a preservarem a imagem daquela que o acolheu: a instituição. No lugar da revolta por terem sido lá (mal) tratados, paira uma estranha gratidão.

### **A criança na instituição antiga (antes do ECA)**

GUIRADO (1980) descreve a seguinte situação caótica de atendimento à criança: espaço físico sujo, fétido, de concreto cinza, sem nenhuma alegoria ou brinquedo. As crianças recebiam um tratamento burocrático: um esparadrapo colocado às costas identificava seu nome, mas poucas vezes eram chamadas por ele. Comiam, tomavam banho e dormiam em série. O cotidiano era cumprir a rotina institucional, cheia de horários para as tarefas. Não eram atendidas as demandas individuais, como os choros sem consolo, perguntas sem resposta, dores sem conforto. O local era a Unidade Sampaio Viana (Febem/SP), complexo que atendia cerca de 500 crianças entre 0 e 7 anos de idade, campo de muitas pesquisas sobre o tema, marcando por mais de cem anos a trajetória da infância assistida em São Paulo.

BARROS (1988), por sua vez, fala da Unidade Álvaro Guião, também da Febem/SP, situada em uma ilha em São Vicente, um local muito bonito, “um pedaço de paraíso”, com boa alimentação, roupas, escola, cuidados com a saúde e a higiene, festas e passeios freqüentes, coral, grupos de teatro.

Apesar de todo esse apoio material, havia uma insatisfação generalizada por parte das crianças, gerada pela impessoalidade dos contatos, a falta de intimidade e a despersonalização da criança. A estrutura era complexa, envolvendo a entidade, a criança e as relações entre elas, formando uma interação desigual entre adultos e crianças. Os adultos estavam em seu local de trabalho, as crianças estavam no lugar que substituíam seu lar. Essas instituições devem ser um espaço de investimento mais humano, solidário e competente.

A partir da década de 1970, começaram a surgir movimentos reivindicando a revisão da política de atenção à criança e ao adolescente. A sociedade foi sensibilizada para um engajamento efetivo na direção de exigir mudanças na forma e no conteúdo do modelo de atendimento. Esse movimento protagonizado por agentes sociais e comunitários, pesquisadores, especialistas e técnicos, apesar dos conservadores se esforçarem pela manutenção das estruturas de sustentação do modelo de instituição fechada, do tipo repressiva e assistencialista.

Instituições alternativas abertas à comunidade foram implementadas, como as Casas da Juventude, os Centros de Convivência Infantil, os OSEMs (Orientação Sócioeducativa para Menores), depois chamados de CJs (Centros da Juventude) e atualmente chamados de EGJ (Espaço Gente Jovem), como serviços preventivos ao abandono para crianças e jovens. A alternativa para o abrigo é o convívio com famílias acolhedoras, solução mais viável em cidades pequenas, onde o acompanhamento da criança é facilitado.

No contexto das políticas para a infância e a juventude, surgiu um segundo movimento, tendo como eixo a consciência das próprias crianças e adolescentes sobre sua situação. Esses movimentos sociais fizeram emergir a Pastoral do Menor e o Movimento Nacional dos Meninos e Meninas de Rua, sendo introduzida a idéia de desinstitucionalização como pano de

fundo. A discussão condenando as “instituições totais” provocou a desinternação acelerada e a desativação de muitas instituições tradicionais, como a Unidade Sampaio Viana já citada. Nas instituições totais, o usuário não sai do estabelecimento para nada, tudo é realizado entre muros.

Segundo GOFFMAN (2001), nas instituições totais as atividades são impostas de cima, por um sistema de regras formais explícitas e por um grupo de funcionários, para atender aos objetivos oficiais da instituição. As instituições totais são também incompatíveis com outro elemento decisivo de nossa sociedade: a família.

A instituição total é um híbrido social, parcialmente comunidade residencial, parcialmente organização formal; aí reside seu especial interesse sociológico. Em nossa sociedade as instituições totais são as estufas para mudar pessoas. Existem razões para excluir os orfanatos e as casas de crianças enjeitadas da lista de instituições totais, a não ser na medida em que o órfão passa a ser socializado no mundo externo, por algum processo de osmose cultural, mesmo que esse mundo lhe seja sistematicamente negado.

Alguns órgãos estaduais e algumas entidades sociais mais progressistas ousaram oferecer programas de boa qualidade técnica voltados ao atendimento de crianças de risco, criando serviços especializados para crianças vitimizadas, serviços de natureza residencial para adolescentes em fase de transição para a autonomia profissional, além de priorizar investimentos em atividades culturais e esportivas.

Desse modo, a década de 1980 consolidou um novo olhar mais exigente e mais ativo sobre a criança e o adolescente, voltado para a mudança do modelo institucional. O atendimento em grandes instituições, já abalado em sua legitimidade, perdeu o respaldo legal com a promulgação do ECA (Estatuto da Criança e do Adolescente — Lei Federal nº 8.069 de 13/7/90). A

aprovação da LOAS (Lei Orgânica da Assistência Social — Lei Federal nº 8.742 de 7/12/93) reforçou a necessidade de se continuar avançando na estruturação de serviços de qualidade na área da infância e da adolescência em situação de abandono. A qualificação e a reflexão sobre este tipo de atendimento precisam ser constantemente nutridas, pela teoria e pela prática, para que a lei ganhe vida na realidade e seja reconhecida de fato pela elevação das condições de vida e de bem-estar das crianças e dos adolescentes atendidos. O ECA define crianças como aquelas que estão na faixa etária até 12 anos e adolescentes, os que estão acima desta idade até os 18 anos.

Pesquisas de MARIN (1988) e BARROS (1988) apontavam, mesmo antes da promulgação do ECA (1990), que já tinham sido iniciadas propostas nas políticas de atendimento dos abrigos que privilegiavam a provisoriedade de abrigo e o atendimento personalizado. A transição dos grandes complexos aos abrigos é fruto de uma história construída há muito tempo, mas que vem sendo efetivamente concretizada a partir dos anos seguintes à promulgação do ECA (OLIVEIRA, 2001).

### **A situação dos abrigos depois do ECA**

De grandes instituições despersonalizadas (onde a criança é apenas mais uma, um número) a pequenos abrigos (onde a criança existe como sujeito de suas ações, tem um nome e uma personalidade a ser plenamente desenvolvida) há ainda um longo caminho a ser percorrido até ser atingido o ponto satisfatório, como preconiza o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA). Muitos abrigos já avançaram bastante, outros nem tanto, necessitando de constantes aprimoramentos em suas ações.

A Secretaria de Assistência Social do Ministério de Previdência e Assistência Social — SAS, além de financiar os serviços de abrigo, está empenhando

esforços humanos, técnicos e econômicos para que eles melhorem a qualidade na prestação dos serviços e alcancem os objetivos de proteção e inclusão social devidos às crianças e aos adolescentes carentes.

A questão da criança encontra na Constituição Federal de 1988 um respaldo sem precedentes. A obrigatoriedade de proteger os direitos da criança e do adolescente é enunciada com freqüência, destacando-se o artigo 227, que define: “é dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão.”

Crianças e adolescentes de risco e com grande vulnerabilidade social são as encaminhadas pelas Varas da Família ou Conselhos Tutelares para viver provisoriamente nos abrigos até que se resolva a situação familiar ou o processo para a adoção. Uma grande parcela acaba ficando nos abrigos de forma permanente até a maioridade, surgindo então o problema comum a quase todos, o de não estarem plenamente preparados e independentes para a vida desvinculada do abrigo.

De certa forma, os abrigos protegem a criança e o adolescente, mas não têm meios de torná-los independentes aos 18 anos. Há a preocupação de alocar esses adolescentes em locais transitórios para essa adaptação. Anadyr Cunha, em sua tese “A Vida além dos Muros”, cita a nostalgia da institucionalização na criança, que, ao crescer, lembra de como “era tão bom quando estava lá, havia segurança, refeições garantidas na hora certa, a cama para dormir...”.

A grande contribuição da pesquisa feita por OLIVEIRA (2001) foi apontar para a relação direta existente entre o tamanho da instituição, a

burocratização da estrutura e o atendimento personalizado (ou não) às crianças e aos adolescentes. Neste sentido, é importante verificar que a burocratização da estrutura também pode existir em instituições pequenas. As crianças e adolescentes que se mostraram mais satisfeitas em viver na instituição eram as que moravam em organizações menores e com relacionamento menos burocratizado.

### **O abandono e a saída da família**

É no contexto da extrema pobreza da família de renda inferior a  $\frac{1}{2}$  salário mínimo que se encontram as condições que os levam à situação de abandono.

Na rua não são encontradas as referências básicas para o pleno desenvolvimento das crianças e dos adolescentes. As necessidades materiais, afetivas e sociais são resolvidas de modo nefasto: o mundo da violência cria pactos de sobrevivência humilhantes e defensivos.

Da pobreza e da violência familiar, como a rejeição, os maus-tratos e os espancamentos, emergem os usuários de instituições que os acolhem. Muitas instituições ainda hoje conservam os resquícios dos antigos internatos, com atendimento massificante e estigmatizante, apesar do discurso já ter sido modificado e de novos objetivos serem apregoados. Alterações na forma de atendimento sem as devidas mudanças de conteúdo podem ser tão danosas quanto o atendimento tradicional.

Segundo ABOUD et al. (1991), como o ambiente familiar em geral é mais estimulante do que os orfanatos, em países desenvolvidos espera-se que as crianças que freqüentam a instituição desde cedo tenham um maior *deficit* intelectual. Todavia, pelas condições de certos países em desenvolvimento, que levam as crianças e os adolescentes a freqüentar um orfanato ou um

abrigo, pode-se verificar um efeito oposto, ou seja, quanto mais cedo a criança ou o adolescente for encaminhado, mais benéfico, em termos de estímulos, será para ele.

A ampliação da rede municipal de creches, que atendia a apenas 25% da demanda no Município de São Paulo até 1996 (PMSP, 1996), poderia impedir a saída de pré-escolares da família, bem como o aumento do número de Espaços Gente Jovem (antes chamados de Centro da Juventude) também manteria ocupados e cuidados um grande número de crianças e adolescentes após o período escolar.

Em muitos abrigos são feitas visitas de familiares à criança na frequência de uma vez por mês. A idéia é manter vínculos, uma vez que a criança eventualmente voltará ao convívio com a família, conforme o andamento de seu processo e a evolução das soluções da problemática familiar. A validade dessa periodicidade é questionada, pois não é possível estabelecer vínculos apenas com visitas mensais, pois a relação fica muito diluída no tempo. Os funcionários e as mães sociais acreditam que estão fazendo alguma coisa, mas falta vontade política de fortalecer os vínculos da família com a criança e/ou o adolescente, o que viabilizaria a volta da criança ou do adolescente a sua família de origem.

Uma opção de vida de maternidade social, a mãe social é uma profissão regulamentada por lei. Sua função é dirigir a casa-lar com cerca de 10 crianças e adolescentes, dispensando todo amor e carinho necessários ao seu desenvolvimento normal e harmonioso. A mãe social é uma profissional contratada e treinada, responsável pela formação moral e cultural dessas crianças e adolescentes [[www.aldeiasinfantis.org.br](http://www.aldeiasinfantis.org.br)].

Há também o antagonismo entre a instituição e a família. No imaginário social, a família *sempre* é o melhor para a criança e para o adolescente (idéias de local ideal e família ideal). A realidade, entretanto, muitas vezes

está bem distante do ideal. A **família real** (aquela em que a criança ou o adolescente viveu) foi, freqüentemente, a mesma que motivou o abrigo, por estupro, espancamentos, alcoolismo, omissão, negligência, entre outros. Essa família não vai resolver esses problemas de mudança de comportamento de maneira simples. Nem sempre a volta à família de origem é a melhor solução para a criança.

## **As atuais alternativas de acolhimento**

### **A história da Aldeia SOS nos mostra como foi a pioneira e precursora da idéia dos abrigos familiares do ECA.**

O educador austríaco, Hermann Gmeiner, não se conformava com o destino reservado aos órfãos que tinham perdido seus lares durante a Segunda Guerra Mundial. As instituições existentes na época não lhe pareciam o ambiente certo para acolhê-los. Iniciou então em Imst, na Áustria, sua difícil e importante tarefa de criar a primeira Aldeia SOS. O professor Gmeiner pretendia devolver uma família a essas crianças. Contou com a ajuda de mulheres — que também tinham perdido seus familiares — para desempenhar o papel de mães. Sonhou em reconstruir lares reproduzindo o ambiente familiar, que deveria nutrir toda e qualquer infância. Esta filosofia de recriar um ambiente familiar se espalhou por todo o mundo. O modelo deu certo e se adaptou à realidade de mais de 120 países (AMCHAM, 1999).

O trabalho desenvolvido pelas Aldeias SOS é uma iniciativa privada, sem vínculos religiosos ou políticos, e tem como base quatro princípios básicos: mãe, irmãos, casa e comunidade.

No Brasil, a primeira Aldeia SOS foi construída em Porto Alegre, em 1967. Agora já são 12 Aldeias em várias cidades do Brasil — Salvador, Brasília,

Goioerê (PR), Porto Alegre, Santa Maria (RS), São Paulo, Poá, São Bernardo do Campo, João Pessoa, Caicó (RN), Rio de Janeiro e Juiz de Fora (MG).

Cada Aldeia é um complexo de 10 a 20 casas formando um conjunto habitacional perfeitamente integrado na comunidade, com quadra de esportes, parque e área verde. Em cada lar, procura-se reconstruir uma família SOS, composta de sete a nove irmãos. A exemplo de uma família tradicional, os grupos de “irmãos” são formados por crianças de várias idades e de ambos os sexos, tutelados, amados e protegidos por uma “mãe social”. Para sua manutenção, cada família dispõe de um orçamento estabelecido pela Aldeia SOS e administrado pela mãe social.

### **Abrigos, internatos, albergues**

O contingente de abrigados é formado por crianças e adolescentes órfãos, abandonados, vítimas de maus-tratos físicos, psíquicos ou de abuso sexual; crianças e adolescentes carentes das condições básicas da família — psicológicas ou materiais — para sua manutenção; crianças ou adolescentes abandonados por serem portadores de deficiências físicas ou mentais; e também por aqueles que tenham cometido alguma infração e, por serem crianças, são encaminhados aos programas de proteção. Crianças e adolescentes com vivência de rua, para os quais o retorno à família biológica seja difícil ou inadequado, poderão freqüentar o abrigo.

Crianças e jovens com necessidade de proteção não podem ser privados de liberdade por motivos sociais. Precisam da atenção e do apoio de adultos responsáveis, tendo direito à convivência grupal, a um espaço próprio para morar e à participação na vida da comunidade.

O abrigo foi pensado para acabar com o isolamento social de crianças necessitadas de acolhimento institucional, sendo assim uma alternativa de moradia digna onde poderiam ter uma vida semelhante à da esfera familiar.

O abrigo não deve ser confundido com albergue. O albergue é um espaço onde se pode pernoitar, tomar banho e se alimentar, sendo utilizado tanto por crianças e jovens, como também por adultos, geralmente famílias itinerantes ou de rua. O abrigo tem uma definição legal e deve oferecer uma proteção de natureza mais organizada e contínua, no qual o (a) diretor(a) tem o papel de tutor(a). O abrigo é caracterizado por ser uma situação de guarda institucionalizada.

### **Tipos de abrigos**

Há vários tipos de abrigos, conforme suas características e especificidades. Podem ser classificados a partir de três critérios.

- **abrigo de acordo com o tamanho das unidades e a capacidade de atendimento**

Sendo o abrigo um programa a ser desenvolvido em pequenas unidades, o ECA não recomenda qualquer forma de atendimento feito em grandes instituições. As novas alternativas apontam para o estabelecimento de “casas” inseridas nos diversos bairros da cidade; casas comuns, com capacidade física adequada ao número de atendidos, possuindo banheiros, cozinha, dormitórios, quintal e sala de estudos, em condições de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança.

Descartando o atendimento em grandes instituições, as casas são abrigos mais adequados ao desenvolvimento individual e social de crianças e adolescentes. São classificadas em casas pequenas, para até 20 crianças e

adolescentes e de porte médio, para abrigar no máximo 35 crianças e adolescentes, evitando-se assim a massificação do atendimento.

A criação de abrigos está relacionada com a realidade e com a problemática de cada município. Nos municípios pequenos, em que os casos de abandono são mais reduzidos, talvez não se justifique um programa de abrigo em instituição, sendo a guarda familiar o mais aconselhável. Essa guarda caracteriza-se por ser um serviço de colocação em famílias substitutas da própria comunidade. As experiências de guarda familiar, tão esparsas no Brasil, contam com a solidariedade das pessoas que já tinham a prática de acolher membros da família ou conhecidos.

- **abrigo de acordo com o tempo de permanência da criança**

Os abrigos de permanência breve são destinados a crianças ou jovens que ficarão pouco tempo abrigados (horas, dias ou meses), aguardando condições favoráveis de retorno à família de origem ou de integração em família substituta.

Os abrigos de permanência continuada destinam-se a crianças e adolescentes que não estão em condições favoráveis à integração familiar a curto prazo e que também não foram inseridas em família substituta por diversos motivos. O abrigo torna-se assim a casa e o lar dessas crianças, sendo sua referência, muitas vezes até sua maioridade.

Pesquisa feita por OLIVEIRA (2001) aponta que o princípio da provisoriidade do abrigo, proposto pelo ECA, ainda é irrealizável diante do quadro de pobreza e da falta de programas sociais oferecidos pelo Poder Executivo que atendam às necessidades básicas de famílias e crianças.

O abrigo geralmente revela-se como uma medida que se pretende provisória, porém que acaba se tornando permanente. A partir da

institucionalização, outros determinantes passam a concorrer para o desligamento da criança e de sua família, incluindo as práticas profissionais, tanto do abrigo quanto do Judiciário, que, sob o viés da proteção, acabam reproduzindo, sem perceberem, o abandono e a negligência já sofridos pelas crianças e jovens, apesar de existir uma legislação avançada e de uma garantia legal de direitos sociais (OLIVEIRA, 2001).

- **abrigo de acordo com sua especificidade de atendimento**

Há os abrigos de atendimento convencional e os que oferecem atendimento especializado, que se caracterizam por receber crianças e adolescentes com comprometimentos físicos ou mentais, ou com doenças infecto-contagiosas, como a AIDS.

### **Os recursos humanos**

As pessoas que atuam no abrigo precisam ter a dimensão de seu papel de educador social, sendo fundamental trabalhar na construção da dignidade dos profissionais da área.

A peculiaridade do trabalho pressupõe processos de capacitação, reciclagem, supervisão técnica como parte de um projeto de profissionalização da área, cuja definição é urgente.

Exigir a qualificação e a capacitação dos educadores e gerentes das instituições é romper com o conformismo e o baixo nível de escolha e preparação das pessoas que cuidarão de crianças e jovens num abrigo, supondo uma atuação efetiva dos órgãos orientadores deste tipo de atendimento.

BAZON e BIASOLI-ALVES (2000), avaliando a implementação de um modelo de atendimento a crianças e adolescentes em situação de risco psicossocial, sugerem os seguintes métodos didáticos empregados na casa-abrigo: a valorização de eventos da rotina enquanto momentos de aprendizagem para os sujeitos, uma “utilização educativa” desses eventos através da “vivência-compartilhada”, “fazendo-junto” com os sujeitos (limpeza e arrumação da casa, refeições, brincadeiras etc.) e não somente os monitorando.

Ganhos trazidos por essa abordagem: as crianças e adolescentes abrigados passaram a ocupar adequadamente o espaço, tornando-se mais ativos na busca de respostas para suas próprias necessidades e mais participativos na vida institucional.

A casa-abrigo funcionava segundo um modelo de família substituta e contava com um casal “larista” como referência. Além disso, a equipe regular era constituída por uma assistente social voluntária no papel de coordenadora do projeto, que se responsabilizava inclusive pela intervenção direta com as famílias.

O quadro de funcionários completava-se com uma cozinheira, uma lavadeira e um motorista, havendo ainda um grupo bastante grande de voluntários (12), cuja presença era mais ou menos regular, com papéis diversificados.

Para esses funcionários da casa-abrigo, no estudo de BAZON e BIASOLI-ALVES (2000), havia a dificuldade de perceber cada sujeito da clientela da casa-abrigo como único em suas características, necessidades e potencialidades. Mostrou-se, portanto, importante capacitar esses funcionários para uma percepção mais individualizada, que demonstrasse que a clientela era percebida por eles de forma diferenciada, rompendo, dessa maneira, com a política do “tudo igual para todo mundo”, em que as

visões e as ações são padronizadas, e buscando um melhor ajustamento na forma de lidar com cada criança e com cada adolescente.

Na alimentação, esse “tudo igual para todo mundo” facilita em termos práticos, mas de certa forma, massificam as escolhas e as vontades. No caso de abrigos pequenos, com o máximo de 12 crianças, essa postura pode e deve ser modificada, uma vez que é viável o tratamento individual da criança.

A figura da “mãe social” em abrigos filantrópicos tem o papel quase de substituto da mãe biológica, no que se refere aos cuidados e à organização da casa, podendo ter um ou dois filhos biológicos menores de 18 anos morando junto na instituição, além das 10 a 12 crianças e/ou adolescentes abrigados. Em alguns abrigos podemos observar a presença de uma ajudante e também do “pai social” (marido/companheiro da mãe social), este sem vínculo empregatício com o abrigo, mas exercendo a figura de pai-referência masculina para as crianças.

### **Parâmetros de atendimento em entidades de abrigo**

O abrigo é uma das medidas específicas de proteção, preconizada pelo ECA em seu artigo 101. No Artigo 92, o ECA determina quais são os princípios e os critérios básicos que devem orientar este programa, como saúde, educação, alimentação, habitação, possibilidade de manutenção de vínculos familiares etc. Dentre outros itens importantes estão: a preservação dos vínculos familiares; a integração em família substituta, quando esgotados os recursos de manutenção na família de origem; o atendimento personalizado e em pequenos grupos; o não desmembramento de grupos de irmãos e a participação na vida da comunidade local.

Quanto à dinâmica dos abrigos, estes devem:

- Oferecer ambientes de brincadeiras e de desenvolvimento de jogos imprescindíveis ao desenvolvimento infantil;
- Promover ou favorecer a frequência a atividades educacionais, culturais, esportivas e de lazer, preferencialmente nos serviços existentes na comunidade, em comum com os demais cidadãos;
- Garantir cuidados médicos, psicológicos, odontológicos e farmacêuticos;
- Prover vestuário e alimentação suficientes e adequados para as crianças e os adolescentes;
- Estimular, sempre que possível, o envolvimento e a participação das crianças nas atividades cotidianas do abrigo.

### **Fiscalização do abrigo**

A fiscalização do abrigo é de competência dos Conselhos Tutelares, da Vara da Infância e da Juventude e do Ministério Público. O artigo 97 do ECA estabelece as medidas aplicáveis aos abrigos ou entidades que descumprirem suas obrigações no atendimento, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal de seus dirigentes ou prepostos.

Como citado anteriormente, dados da pesquisa de caracterização dos abrigos do Município de São Paulo revelam que apenas 78% dos abrigos contam com o registro no Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (CDMCA), que representa a legalização do estabelecimento.

A realidade dos abrigos e a prática profissional com os chamados crianças e adolescentes carentes sob a medida de proteção “abrigo” ainda são pouco conhecidas em sua totalidade e pouco desperta a atenção da sociedade para o debate. Essa é uma discussão que deveria assumir grande relevância

para a Capital de São Paulo, município que agrega um grande número de instituições.

A institucionalização de crianças em abrigos é um fenômeno complexo, sendo fonte para muitos e necessários estudos que conclamam o interesse do pesquisador e o colocam num sério dilema diante da delimitação do objeto de estudo.

Abrigo é o último dos programas governamentais: não se pretende estimular a prática nas famílias de encaminhar os filhos para que um programa cuide deles de forma plena. Há a expectativa de que as famílias assumam seus filhos, da maneira como puderem. Inclusive, conforme bem expressa a Profa. Myriam Veras, da PUC-SP, há o princípio da “incompletude” — ou seja, na rede de atendimento, nenhuma instituição dá conta sozinha do problema. São necessários vários programas de atendimento à infância e à adolescência para suprir as necessidades dessas duas fases de formação do ser humano.

### **A alimentação nos abrigos**

CHARLES DICKENS, escritor britânico (1812 - 1870), em sua obra clássica “Oliver Twist” (1837), descreve o cotidiano da alimentação do orfanato:

“Eram fornecidas três refeições de mingau ralo de aveia por dia, com uma cebola duas vezes por semana, e metade de um pãozinho por semana. Eventualmente, os meninos espiavam por uma janela, a diretoria da instituição comendo fartamente lutas refeições, com preparações muito diferentes do seu ralo mingau de aveia. O refeitório deles era uma grande sala fria de pedra, com mesas e bancos compridos, com um caldeirão ladeado por um senhor gordo vestindo um avental e duas senhoras

ajudantes. Cada criança tinha direito a uma tigela de mingau e nada mais, exceto em dias festivos, quando era oferecido um pedaço de pão junto. As tigelas quase que não precisavam ser lavadas, pois os meninos as raspavam até não sobrar mais nada, deixando-as brilhando. Quando um dia Oliver levantou-se e foi pedir mais uma porção porque ainda estava com fome, a direção ficou ofendida com o atrevimento do menino, colocando-o à venda por cinco libras para que ele saísse do orfanato. Na casa do agente funerário, onde passou a morar e trabalhar nos cortejos, Oliver comia os restos de carne de pescoço de carneiro. Um dia, após se desentender e brigar com um rapaz da família, o diretor do orfanato foi chamado e comentou, após um momento de reflexão: 'É a carne que ele está comendo ultimamente! Vocês o alimentaram além da necessidade, vocês criaram alma e espírito artificiais no menino. O que os indigentes têm a ver com alma e espírito? Já é o suficiente que os mantenhamos vivos! Se vocês tivessem dado a ele apenas mingau de aveia, não teria se comportado dessa maneira!' ” \*

---

\* Síntese e tradução livre da autora.

Essa descrição tem seus reflexos nas instituições descritas, sendo uma interessante referência para este trabalho, inclusive quanto ao relato do ambiente proporcionado às crianças e adolescentes.

Segundo MARCÍLIO (1998), ainda em 1878, como denunciava a Comissão de Vistoria do Asilo de Santa Leopoldina, de Niterói – RJ, a alimentação em geral era insuficiente e também pouco variada, com ausência de frutas, verduras e até de carnes. No refeitório, a comida era mal distribuída: muitas vezes, as últimas crianças ficavam sem receber a sua porção de carne. Por isso, boa parte dessas crianças era anêmica e apática. E, com certeza, elas deviam ter estatura e peso que não correspondiam a sua idade.

A Unidade Sampaio Viana da Febem/SP seguia orientações próprias, descritas em documento interno (1996), constando um cardápio padrão e supervisão de profissional técnico. Todavia, em breve análise percebe-se que a refeição chamada “lanche noturno”, que aparentemente substituía o jantar, não era suficiente nem adequada às crianças maiores, de 6 e 7 anos, em termos nutricionais e energéticos.

O sistema de distribuição descrito na Unidade Sampaio Viana era o de prato pronto, para crianças de 2 a 7 anos, tolhendo a autonomia das crianças mais velhas, que já deveriam estar exercitando suas escolhas. Desde que bem orientadas, elas já são capazes de se servir sozinhas, o que contribui para seu desenvolvimento.

Dra. Isa Guará, que foi diretora da Unidade Sampaio Viana por 8 anos, fez um relato interessante em entrevista feita na Cenpec (Centro de Estudos e Pesquisas em Educação, Cultura e Ação Comunitária) com a autora, em 20 de outubro de 2003. Segundo ela, em 1971, em um abrigo de Jacareí, da Secretaria da Assistência Social (depois transformado em abrigo da Febem), as crianças a partir dos 3 anos se serviam à mesa, com travessas; comiam com garfo e faca, sendo esta uma introdução do novo diretor. Houve uma mudança radical quando as crianças passaram a se sentar à mesa, com toalha, servindo-se e comendo com garfo e faca. Isso causou certo incômodo aos funcionários porque o tempo da refeição e o trabalho aumentaram, pois o sistema anterior era o de prato pronto. O sistema de travessas melhora muito a qualidade da refeição e a aprendizagem das crianças, apesar do maior trabalho e da maior duração. Foi necessário todo um trabalho educativo à mesa mais focado em permitir tempo para a criança comer tranquilamente, aprendendo a se servir com autonomia.

Outra experiência da Dra. Isa Guará com a alimentação foi a criação de uma cozinha experimental, que tinha, a princípio, a finalidade de as meninas maiores poderem aprender a cozinhar, sem ter por objetivo uma profissionalização, mas sim dar uma oportunidade de elas terem um ambiente pequeno para ver os alimentos antes de serem elaborados, para ter um envolvimento maior com a alimentação. Foi também uma oportunidade dos pequenos irem lá de vez em quando para ver como se faz a comida, porque em grandes instituições toda a comida já vem pronta e

eles não têm como saber como é o alimento antes de ser processado. A cozinha institucional é um lugar perigoso com as panelas quentes e não era possível deixar as crianças entrar. Com a criação dessa cozinha experimental elas podiam entrar e aprender.

Na Unidade Sampaio Viana, em 1977, o sistema era prato pronto e as crianças tinham uma mesa redonda com um buraco no meio, onde entrava uma funcionária que distribuía os pratos. Era sobretudo um lugar muito barulhento, havendo muitas crianças desnutridas.

Com relação à alimentação dos bebês, em 1977 o hábito era colocar um suporte para a mamadeira, deixar a criança mamando no berço sem ela segurar a mamadeira, o que gerou muitos problemas de otite. Isso depois mudou radicalmente.

Houve a substituição da dieta líquida para estimular o movimento do maxilar. A introdução mais precoce era um problema, porque sujava todo o lugar — é muito mais fácil dar a dieta líquida na mamadeira do que alimentar com a colher cada uma das crianças. Era preciso dar tempo para a criança comer e alimentá-la. Era mais fácil dar na mamadeira: a criança engolia e pronto! Houve uma mudança e um esforço muito grandes nesse sentido.

Houve também o programa de estimulação em casa, primeiro com voluntárias, que é um programa de guarda, administrado pela Unidade. Foram atendidas as crianças que chegavam muito desnutridas, para que elas ganhassem peso.

Esse programa ousado consistiu em mandar as próprias atendedoras para casa com as crianças, para serem cuidadas lá e ganharem peso.

Houve uma mudança grande no berçário e, em 1986, já havia vários pequenos refeitórios no berçário, com mesinhas para as crianças comerem,

o que foi uma mudança radical, pois foi criado um sistema, coisa sem precedentes na instituição. Foi planejado o espaço para isso funcionar, arrumando maneiras de a alimentação chegar lá.

As cerca de 200 crianças de 3 a 6 anos comiam todas juntas em um grande refeitório, um lugar absolutamente ruidoso, onde os pratos eram feitos, as crianças batiam na mesa com a colher e as atendentes gritavam. Entre elas havia alguns casos de subnutrição grave, para os quais os médicos prescreviam uma superalimentação constituída de proteínas: entre o café da manhã e o almoço, a criança tinha uma dose extra de proteínas (queijo, fígado, ovo). Além da alimentação normal, recebiam minilanches protéicos. Eles melhoravam, porém muito lentamente. Operacionalmente era um problema, pois essas crianças eram tiradas da sala de aula para poder comer esse reforço, e as que ficavam também queriam comer o que estava sendo oferecido.

Foi feita então uma experiência piloto marcante com as crianças desnutridas: foi suprimida a superalimentação e elas passaram a comer a comida normal. A mudança foi em relação ao ambiente, quando as crianças passaram a comer em refeitório pequeno. Foi escolhida uma atendente sensível, afetiva, a mais simpática, o que fazia toda a diferença. Foi colocada música de fundo nesse local. As próprias crianças se serviam à mesa, e o tempo para elas se alimentarem era de uma hora e não mais de apenas 15 minutos. Foram alterados o ambiente e essa relação com as crianças. Todas elas ganharam peso e melhoraram o padrão de alimentação rapidamente. Após esse acompanhamento foi feita a proposta de mudança de toda a alimentação do abrigo. Isso não foi fácil, por este ser um órgão público: era necessária licitação para reformar. Muita coisa foi improvisada. O refeitório grande foi desativado e foram criados vários pequenos refeitórios entre os dormitórios, de modo que elas passaram a comer no local onde moravam, ficando mais próximas de sua casa. O argumento foi a experiência com os desnutridos.

Todo esse processo foi devido a um programa de investimento na conscientização e na formação de pessoal para as novas orientações a serem seguidas. Esse programa incluiu também o apoio dos voluntários para desenvolver outras ações e um investimento pedagógico para melhorar o atendimento.

Em 1977, ocorriam de 2 a 3 óbitos por mês; já em 1986 não houve nenhum óbito no ano todo! O padrão de atendimento era outro, sendo isso o que entusiasmou a equipe, que era muito forte e que, apesar das discussões, tinha uma crença no projeto que estava sendo desenvolvido, baseado em experiências concretas e conhecimento técnico.

Não há atualmente, uma padronização para a alimentação dos abrigos particulares filantrópicos, nem uma supervisão desses serviços.

A programação de refeições para a coletividade infantil nem sempre corresponde ao real. O programa de refeições em creches no Município de São Paulo previa o fornecimento de 100% das necessidades nutricionais das crianças, o que não foi confirmado em estudo de HOLLAND (1999), que avaliou que as refeições oferecidas atingiam no máximo de 60% a 70% das necessidades energéticas de crianças de 3 e 4 anos. HOLLAND e SZARFARC (2003) verificaram a tendência da criança que comia pouco na creche, comer mais e/ou fazer um número maior de refeições no domicílio, que pode ser o abrigo onde ela mora.

Alguns fatores determinantes do consumo alimentar de crianças de uma entidade, segundo BRILEY et al. (1994) e HOLLAND (1999), são: a filosofia da instituição; a cultura regional e local; a política e o orçamento; as necessidades nutricionais do grupo; o custo dos alimentos; o conhecimento e a percepção dos educadores; a supervisão técnica; a variedade e a qualidade do cardápio; e o ambiente e as interações ocorridas no refeitório.

A maior parte dos abrigos não tem subsídios nem convênios com a área governamental, necessitando de muita colaboração, como doações de alimentos e ajuda de empresas. O Município de São Paulo está atualmente com 22 abrigos conveniados na Secretaria de Assistência Social, que são as antigas Casas de Passagem (locais de permanência provisória de crianças com problemas com a família de origem). Faz parte do convênio o envio mensal da alimentação não-perecível e, conforme o caso, também semanalmente o envio da alimentação perecível, pela Secretaria Municipal de Abastecimento, partindo de um cardápio padrão pré-estipulado.

A tendência nessa área é a de municipalizar as instituições estaduais com prestação de serviços similares, o que já vem sendo articulado desde 2002, com outras mudanças na área social, como a transferência de creches para a Secretaria Municipal da Educação.

Alguns aspectos da dinâmica do atendimento nos abrigos devem ser modificados para romper certas práticas, como a pouca consideração da dimensão educativa de atividades de rotina como as refeições, valorizando-as mais, destacam BAZON e BIASOLI-ALVES (2000). Os monitores de abrigos municipais, ou as mães sociais nos abrigos filantrópicos devem estar cientes da influência de seus valores sociais nesses momentos cotidianos em que várias representações estarão sendo transmitidas às crianças e aos jovens.

A qualidade da alimentação dos abrigos é um assunto preocupante, uma vez que a clientela já é carente em vários outros aspectos. Tão importante quanto o valor nutritivo oferecido são as refeições adequadas, bem apresentadas visualmente, servidas em ambiente prazeroso, que são referências do cotidiano que colaboram para uma vivência mais satisfatória. As refeições são ocasiões em que vários aprendizados sociais ocorrem em uma família. Nos abrigos filantrópicos, o conjunto das crianças abrigadas e suas respectivas mães sociais e ajudantes formam uma família em que

muitas interações cotidianas se sucedem. Nesse meio, são aprendidas várias práticas alimentares, desde saber escolher o que se quer comer, como os modos de comer e de interagir com os demais, até comportamentos à mesa ditados pela autoridade da família, que é a mãe social, filtrando através de sua própria cultura o que se pode ou não fazer às refeições.

Este estudo visa conhecer, discutir e avaliar o atendimento da alimentação dos abrigos, além de destacar as representações sociais relacionadas à alimentação oferecida às crianças desses abrigos.

## **Objetivos**

- Descrever e avaliar a alimentação oferecida às crianças de abrigos.
- Descrever o ambiente onde a alimentação é servida.
- Identificar percepções e representações sociais dos dirigentes e das mães sociais sobre a alimentação oferecida às crianças e aos adolescentes nos abrigos.

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

O delineamento do projeto foi transversal, observacional e descritivo da situação encontrada nos abrigos escolhidos. O critério para a escolha dos abrigos levou em conta determinadas características da instituição e da clientela atendida. A principal característica considerada foi o atendimento ao parâmetro instituídos pelo Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), descrito a seguir:

Quanto aos aspectos físicos, o ECA preconiza que o abrigo seja o mais próximo possível do conceito de residência, inclusive recomendando que se evite identificação especial. Outro fator importante é que as crianças, bem como os adolescentes, devem ter a sua individualidade garantida. Essa garantia de individualidade se apresenta na forma de quartos com poucas camas e armários individuais, atendimento personalizado e em pequenos grupos; participação na vida da comunidade local e participação de pessoas da comunidade no processo educativo.

Quanto à infra-estrutura, o ECA pretende garantir o atendimento em pequenas unidades; oferecer instalações físicas em condições de higiene, salubridade e segurança; manter sempre espaços de recreação, estudo e lazer; e articular parcerias para assegurar o acesso e a permanência das pessoas abrigadas aos serviços coletivos existentes na comunidade.

Em relação à dinâmica dos abrigos, estes devem oferecer ambientes de lazer e desenvolvimento de atividades imprescindíveis ao desenvolvimento infantil, assegurar aos abrigados condições de vida diária similares às da esfera familiar, assegurar o acesso às atividades pedagógicas e à escolarização e, com relação ao adolescente, oferecer a oportunidade e o acesso à profissionalização e a sua iniciação no mundo do trabalho.

## A escolha dos abrigos

Foram visitados dez abrigos, cadastrados pela Fundação Abrinq, nas regiões sul e oeste da Grande São Paulo (regiões com maior concentração desse tipo de organização social). Esses abrigos participaram anteriormente do Projeto Nossas Crianças (PNC), através do qual receberam auxílio técnico e financeiro por dois anos. A opção por abrigos ligados à Fundação Abrinq foi feita porque a pesquisadora estava participando de um dos vários Programas coordenados pela Fundação, o Programa Adotei um Sorriso, por meio do qual passou a conhecer abrigos do projeto piloto, atuando em um trabalho de avaliação nutricional. A FUNDAÇÃO ABRINQ (2001), instituição privada sem fins lucrativos, tem como missão promover a defesa dos direitos e o exercício de cidadania de crianças e adolescentes. Também foram conhecidos dois abrigos sem o vínculo com a Fundação Abrinq.

De todos os visitados, foram selecionados os que apresentaram as seguintes características:

- Cadastro na Fundação Abrinq;
- Permanência continuada, ou seja, o abrigo funciona como a moradia da criança ou do adolescente;
- Atendimento para crianças de todas as idades e para adolescentes até 18 anos, não infratores, de ambos os sexos;
- Demonstração de interesse da diretoria em acolher o projeto de trabalho na instituição.

Foram escolhidos para fazer parte do estudo:

- I – **Abrigo da Associação Maria Helen Drexel.** Com 28 anos de existência (fundado em junho de 1973, pelo Padre João Drexel e um grupo de casais amigos), é uma sociedade civil de caráter assistencial

sem fins lucrativos. Hoje (2004), consiste em oito lares substitutos, com 74 crianças e adolescentes, cuidados por oito casais sociais. A administração do abrigo fica no Brooklin. Uma das casas situa-se no mesmo bairro; três casas, na Chácara Santo Antônio; duas casas, no Cupecê; uma, em Interlagos; e uma no Jabaquara. As crianças e os jovens freqüentam as escolas da rede pública, e a Associação viabiliza e oferece muitas oportunidades de aprendizados e tratamentos na comunidade, como informática, esportes, tratamentos fonoaudiológicos e psicológicos, atendimentos dentários e médicos. Por ocasião deste trabalho, um dos lares passava por reformas, de modo que apenas sete lares fizeram parte deste estudo.

- II – **Abrigo do Centro de Promoção Social do Bororé.** Localizado no Jardim Lucélia, zona sul do Município de São Paulo, é constituído por 3 lares com 30 crianças e adolescentes. O Centro Comunitário foi fundado em 1988, pelo Padre José Pegoraro, pertencente à Fraternidade Javé Salvador – constituída por padres e irmãs que se dedicam ao trabalho missionário, também conhecidos por Servos e Servas de Javé Salvador, ou simplesmente “javistas”. Além do abrigo infanto-juvenil, o Centro possui no mesmo espaço físico uma creche e um Espaço Gente Jovem – estes dois com convênio com a Prefeitura do Município de São Paulo. Há também espaços físicos e atividades para pessoas do entorno, como cursos de corte e costura e informática; biblioteca comunitária; horta comunitária; marcenaria; clube de mães; quadras; bazar permanente; e oficinas de teatro, dança e grafite. As crianças e os jovens do abrigo freqüentam a creche e o Espaço Gente Jovem, conforme sua faixa etária, fazendo lá as refeições que são oferecidas na programação.
- III – **Abrigo Lar Infantil Coração de Jesus.** Ligado à Sociedade Educadora Beneficente Providência Azul, no Bairro de Lageado, no município de Cotia, abriga 12 crianças e adolescentes. As primeiras

meninas do Lar Infantil Coração de Jesus vieram em fevereiro de 1978. O trabalho nesse abrigo é conduzido pelas Irmãs Azuis, da Congregação das Irmãs de Nossa Senhora da Imaculada Conceição de Castres, em terreno de 110 mil metros quadrados, doado para essa finalidade por Francisco Cintra de Paula. Lá também funcionam a Creche Lar Infantil Coração de Jesus, conveniada com a Prefeitura Municipal de Cotia, e o Colégio Madre Iva, de ensino fundamental e de ensino médio.

A iniciativa desses três abrigos teve sua origem no trabalho de missionários religiosos, com a eventual participação de representantes da sociedade civil.

### **População do estudo**

A população do estudo incluiu tanto crianças e adolescentes moradores dos abrigos escolhidos, como também as mães sociais responsáveis por esse grupo de crianças e jovens em cada lar infanto-juvenil.

### **Coleta e análise dos dados**

A avaliação da qualidade da alimentação dos abrigos foi feita por meio dos estudos a seguir.

#### **a) Avaliação nutricional das crianças e dos adolescentes dos abrigos**

Foi verificada a idade das crianças e dos adolescentes por meio de registros fornecidos pelos abrigos. As tomadas de peso e de altura foram feitas com balança digital e estadiômetro utilizados pelo Departamento de Nutrição da FSP/USP, em datas previamente marcadas com a direção dos abrigos, sempre no horário anterior ao almoço. Esses dados foram posteriormente analisados pelo índice de massa corporal (IMC), que avalia a relação do

peso com a altura dos indivíduos, de acordo com os percentis para as idades, conforme as tabelas de ANJOS, VEIGA e CASTRO (1998), com valores da população brasileira até 25 anos. A ficha de preenchimento dos dados antropométricos está no Anexo I.

#### **b) Cardápio semanal efetivamente elaborados**

As mães sociais registraram os cardápios efetivamente elaborados nos abrigos, pelo período de uma semana, por meio de um formulário próprio (Anexo II), que foi preenchido com a descrição dos alimentos e das preparações que compuseram as refeições oferecidas no abrigo. Foram feitas reuniões em março de 2003 com a direção e com as mães sociais dos abrigos para essa orientação e para a entrega de formulário. Foi dado o período de um mês para o preenchimento, sendo que as próprias mães escolheram a semana para fazer o registro, conforme sua conveniência.

O conteúdo dos cardápios registrados foi passado para planilhas do programa Excel, já com os desdobramentos por grupos de alimentos, conforme suas fontes de nutrientes, facilitando assim a visualização do conjunto dos alimentos servidos. Os grupos de alimentos fontes de proteínas foram divididos em proteínas/ferro (carnes em geral), proteínas/cálcio (leite e derivados) e proteínas vegetais (leguminosas) (Anexo III – no CD-R).

O critério para a avaliação qualitativa semanal dos cardápios dos abrigos foi o balanceamento dos grupos de alimentos, conforme a pirâmide alimentar adaptada para a faixa etária de crianças e adolescentes (PHILIPPI e cols, 1999).

A alimentação foi considerada satisfatória quando apresentou as características a seguir:

- 2 refeições salgadas principais: almoço e jantar;
- 3 refeições intermediárias do tipo lanche: café da manhã, lanche da manhã;
- lanche da tarde e/ou lanche da noite;
- Intervalos entre as refeições: de 2 horas e meia a 3 horas;
- Presença dos seguintes grupos de alimentos no cardápio em suas respectivas porções, de acordo com a faixa etária, por meio de preparações variadas, adequando os alimentos e suas combinações na mesma refeição:
  - Cereais e tubérculos: 5 a 9 porções;
  - Hortaliças: de 4 a 5 porções;
  - Frutas: 3 a 5 porções;
  - Carne, frango, peixe, embutidos, ovos: 1 a 2 porções;
  - Leguminosas: 1 porção;
  - Leite e derivados: 3 porções;
  - Gorduras: 1 a 2 porções, adição nas preparações;
  - Açúcares: 1 a 2 porções, adição nas preparações;

Cada vez que um alimento entrava no cardápio, considerou-se uma porção, uma vez que as refeições sempre são feitas para um grupo grande de crianças e adolescentes, havendo o suficiente para todos. Nos casos da preparação ser mista, como legumes no picadinho, ou uma salada mista, foi contada  $\frac{1}{2}$  porção para cada item, o mesmo ocorrendo com pudins e bolos, com relação aos ingredientes ovos e leite.

Como critério, foi considerado tolerável a ausência de até 5 vezes na semana de determinado grupo de alimentos, bem como de até 5 vezes a presença de excessos de amidos e gorduras, levando-se em conta as falhas normais do abastecimento, e que a semana oferece 14 refeições de almoço e o mesmo número de jantares, além das refeições intermediárias do tipo lanches.

As ausências mais freqüentes, de 6 a 14 vezes, de fontes de nutrientes indicam falhas que precisam ser sanadas no total do cardápio, o mesmo ocorrendo com os excessos de amido e gordura.

### **c) Levantamento sobre a alimentação e o ambiente das refeições nos abrigos**

A observação do ambiente das refeições levou em conta:

- Refeitório, copa-cozinha ou sala de jantar próprios para as refeições;
- Refeições em horários certos com o grupo;
- Autonomia das crianças maiores e dos adolescentes para se servirem sozinhos (*self-service*);
- Ambientação, socialização, monitoramento dos adultos.

Para este levantamento, optou-se por fazer entrevistas semi-estruturadas com as mães sociais a respeito da alimentação e do ambiente das refeições nos abrigos, bem como sobre as atitudes das mães sociais em relação às crianças.

A escolha de fazer uma análise qualitativa da alimentação dos abrigos foi por se considerar que a satisfação e o bem-estar de seus usuários não podem ser medidos apenas por critérios quantitativos. As falas das pessoas revelam a realidade mais fiel da situação, muitas vezes escondida nos números.

Análises qualitativas de dados, empregando a técnica de análise de conteúdo, também foram descritas por MINAYO (1993) e por LÜDKE& ANDRÉ (1986) e são bastante utilizadas em pesquisas em educação.

BOOG (2002) citou: MINAYO (1995), referindo-se à linguagem: *“mesmo sabendo que ela traduz um pensamento fragmentário e se limita a certos*

*aspectos da experiência existencial, freqüentemente contraditória, possui graus diversos de clareza e de nitidez em relação à realidade*"; DUARTE Jr. (1993) que diz que é *“através da conversa que o mundo é incessantemente reafirmado”*; e RUBEM ALVES (1984), que expressa o importante papel das falas comuns, dizendo que *“as nossas afirmações mais corriqueiras são expressões de nossa visão arquitetônica do mundo”*.

BRASIL (2001) e ANDRIOLO (1999) utilizaram a análise de discurso com mulheres idosas a respeito de sua alimentação, espelhando a importância da alimentação no cotidiano e na maneira de sentir a vida.

Os cuidados de mães sem-teto com seus filhos em um albergue também foram estudados por meio de entrevistas e de análise de discursos por HODNICKI e HORNER (1993). Da análise dos dados, através do *software* Ethnograph, de 1988, surgiram mais de 40 categorias, que se relacionavam com os cuidados da mãe com as crianças, distribuídas em 4 componentes principais.

### **O discurso do sujeito coletivo**

Os dados coletados nas entrevistas foram avaliados através de análise do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). LEFÈVRE (2000), levantando e analisando as idéias centrais e as expressões chave, bem como as representações sociais do grupo em questão (SPINK 1994; GARCIA 1992 e 1997).

Conforme descreve LEFÈVRE (2000), o DSC contribui de forma original para a organização dos dados em pesquisas que se servem de metodologia qualitativa.

Questões fechadas limitam muito a expressão do pensamento dos pesquisados, daí a necessidade de questões abertas, propostas com o intuito de aprofundar as razões de suas colocações. A forma de tabular os dados provenientes de questões abertas de pesquisa consiste na leitura das respostas e na identificação de uma palavra, um conceito, uma expressão, que revele a essência do sentido da resposta. Encontradas palavras ou expressões adequadas para representar os depoimentos, temos o que se chama de categorias. Torna-se possível, então, enquadrar os vários depoimentos/discursos em uma das categorias, de modo que havendo dois ou mais depoimentos enquadrados na mesma categoria são considerados iguais ou equivalentes, podendo-se somar as respostas, como é feito em questões fechadas. A categoria torna os discursos equivalentes porque expressam a mesma idéia, representada simbolicamente pela categoria.

A categoria é, então, condição para a “cientificidade”, na medida em que os discursos e os indivíduos que os professam são classificados, ou seja, reduzidos ou equalizados nas classes, podendo dessa maneira ser distribuídos por essas classes.

A proposta do DSC como forma de conhecimento ou redução da variabilidade discursiva empírica, implica um radical rompimento com a lógica quantitativo-classificatória, na medida em que se busca resgatar o discurso como signo de conhecimentos dos próprios discursos. Com o DSC, os discursos não se anulam ou se reduzem a uma categoria comum unificadora, mas sim o inverso, que é reconstruir com pedaços de discursos individuais tantos discursos-síntese quantos se julgue necessário para expressar determinado pensar ou determinada representação social sobre um fenômeno.

Para a elaboração do DSC parte-se dos discursos em estado bruto, dos quais são selecionadas as principais idéias centrais presentes em cada

discurso individual e em todos eles reunidos, terminando na síntese, na qual se busca a reconstituição discursiva da representação social.

Os DSC foram construídos analisando-se os depoimentos de cada resposta do questionário, extraindo-se as idéias centrais e suas respectivas expressões chave e somando essas expressões chave para se obter o DSC. Sintetizando, o DSC é o discurso de todos como se fosse de apenas um.

Foram feitos 3 pré-testes das perguntas elaboradas para as entrevistas, em agosto de 2002, em instituições similares, que não fizeram parte do estudo. Foram elas: Abrigo ABCD Nossa Casa, no Sumaré; Abrigo das Obras Promocionais Cristo Ressuscitado, em Alto de Pinheiros; Casa de Passagem da Freguesia do Ó. Com os resultados dos pré-testes, a abordagem inicial antes da entrevista foi modificada. Algumas questões foram reformuladas e outras tiveram suas ordens no questionário alteradas. O questionário final com as perguntas feitas às mães sociais está no item Resultados.

As entrevistas foram agendadas com todas as 11 mães sociais dos lares infanto-juvenis pertencentes aos 3 abrigos escolhidos, utilizando-se um gravador portátil para o registro das falas, com a permissão das entrevistadas. Posteriormente a essas entrevistas, também foram ouvidas as coordenadoras dos abrigos, para informações complementares. As entrevistas tiveram uma duração média de 35 a 45 minutos.

Em seguida, foi feita a transcrição das entrevistas das fitas gravadas, por meio de digitação em microcomputador. As entrevistas transcritas em sua íntegra estão no Anexo IV-no CD-R.

Através das falas das mães sociais pesquisadas, o estudo procurou captar e apresentar sua linguagem comum nas revelações da sua realidade.

BOOG (2002) menciona BOSLEY (1976), que questiona o direito à intromissão do educador nos hábitos de vida cotidiana do educando e chama a atenção para o respeito à cultura, dizendo que não se deve pensar em mudar a alimentação, mas sim em melhorá-la, respeitando valores, costumes sociais e religiosos, preferências, tabus, idiossincrasias e métodos habituais de preparação. O principal objetivo é melhorar a dieta, reforçando as práticas que são boas e orientando apenas as modificações para aquelas que são prejudiciais.

Por meio dos resultados do discurso do sujeito coletivo<sup>\*2</sup> deste trabalho, o intuito é colaborar, incrementando melhorias na área alimentar dos abrigos, respeitando os valores apresentados pelo grupo.

#### **d) Aspectos éticos**

A direção dos três abrigos foi contatada e informada oralmente e por escrito (Anexo V) sobre os objetivos e a metodologia deste estudo, tendo sido a autorização explicitada nos contatos prévios à coleta dos dados e nas reuniões conjuntas com outros funcionários das instituições, incluindo as mães sociais.

#### **e) O tempo despendido no trabalho de campo**

As medidas antropométricas foram feitas pela autora em visitas aos abrigos, específicas para essa finalidade, totalizando 8 horas de trabalho. As 14 entrevistas tiveram a duração de cerca de uma hora cada, contando com uma conversa e explicação inicial e o encerramento. Não está computado aqui o tempo despendido para a locomoção aos abrigos.

---

<sup>2</sup> Um novo *software* para facilitar a análise do DSC será lançado brevemente, ainda em 2004, por Lefèvre F., todavia não a tempo de ser utilizado neste estudo.

## RESULTADOS

## Caracterização dos abrigos

As crianças e os adolescentes participantes do estudo foram no total de 108, conforme mostra a Tabela 1, que apresenta a distribuição de freqüências. Três adolescentes foram desconsiderados, por estarem sempre ausentes durante o tempo da pesquisa, não tendo sido pesados nem medidos. Dois deles eram filhos biológicos das respectivas mães sociais (Lar Infantil Coração de Jesus e Bororé), com atividades fora do abrigo e moradores ocasionais, e a terceira já havia completado 18 anos, estando circunstancialmente no abrigo, também nunca presente durante o tempo da pesquisa. Deste total, 59 eram do sexo masculino (54,6%) e 49 do sexo feminino (45,4%). Do total, 13 (12%) eram os filhos biológicos das mães sociais, que fizeram parte do estudo por conviverem nas mesmas circunstâncias e receberem o mesmo tipo de tratamento.

**Tabela 1 - Distribuição de freqüência de crianças e adolescentes por abrigo**

<b>Abrigo</b>	<b>Freqüência</b>	<b>Porcentagem</b>
Helen Drexel	68	63,0
Bororé	29	26,8
Lar Infantil Coração de Jesus	11	10,2
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100,0</b>

A faixa etária mais freqüente entre as crianças variou entre 2 e 11 anos inclusive, como pode ser conferido na Tabela 2. Havia apenas uma criança abrigada abaixo dos 2 anos – que justamente é o filho da abrigada acima de 18 anos que não entrou no estudo.

**Tabela 2 - Distribuição de freqüência de crianças e adolescentes por faixa etária**

<b>Faixa etária</b>	<b>Freqüência</b>	<b>Porcentagem</b>
até 2 anos	1	1,0
de 2 anos a 6 anos e 11 meses	32	29,6
de 7 anos a 11 anos e 11 meses	54	50,0
de 12 anos a 14 anos e 11 meses	16	14,8
de 15 anos a 18 anos	5	4,6
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100,0</b>

Em grande parte das situações, o tempo de abrigamento é longo, sendo muitas vezes de vários anos, e sem perspectivas de volta ao lar de origem, tornando os abrigos um verdadeiro lar para essas crianças e adolescentes. Como mostra a Tabela 3, 11% das crianças estão há menos de 6 meses no abrigo, e 75% estão abrigadas há mais de um ano.

**Tabela 3 - Distribuição de freqüência de crianças e adolescentes por tempo de abrigo**

<b>Tempo de abrigo</b>	<b>Freqüência</b>	<b>Porcentagem</b>
até 6 meses	12	11,1
de 6 meses a 1 ano	15	13,9
1 ano ou mais	81	75,0
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100,0</b>

#### **As mães sociais dos abrigos**

Cada abrigo tem suas particularidades. Na Associação Maria Helen Drexel, as casas onde as crianças moram são sobrados comuns, situados em bairros da zona sul do Município de São Paulo. Uma ajudante é contratada para ajudar cada mãe social, podendo esta ter um companheiro (que deverá ter seu próprio emprego; este não é contratado pela Associação) e um ou dois filhos biológicos menores de 18 anos morando na mesma casa. A ajudante faz boa parte do serviço do lar, sendo que na maioria das vezes a mãe social cozinha e acompanha as crianças a consultas médicas, com psicólogos e fonoaudiólogas.

No abrigo Bororé os três lares situam-se dentro do Centro Comunitário, onde também estão a creche, o Espaço Gente Jovem, a biblioteca, a quadra de esportes, a horta, a marcenaria e a casa das irmãs "javistas". Apenas a mãe social cuida das crianças, não há uma ajudante.

O Lar Infantil Coração de Jesus, situado no terreno da instituição onde também estão a creche e a escola de ensino fundamental e de ensino médio e a casa das irmãs, tinha por ocasião do estudo uma mãe social que cuidava das crianças com o respaldo das freiras que lá moram. Grande parte da alimentação deste abrigo, principalmente o almoço, vinha da cozinha da creche, mas o jantar em geral era complementado ou totalmente feito no abrigo, bem como o café da manhã e o lanche.

Quanto às características das 11 mães sociais estudadas, foram obtidos os seguintes dados:

- 9 são brancas e 2 são pardas; 3 estavam há menos de um ano na função, e 8 há mais de um ano;
- Uma tinha 24 anos, sendo que as outras dez encaixavam-se na faixa entre 36 e 43 anos;
- Duas mães sociais não tinham filhos biológicos, duas tinham um, quatro tinham dois e três mães sociais tinham três filhos. Estas ficaram apenas com os dois menores no abrigo; os mais velhos moravam com outros familiares;
- As 3 mães sociais do Abrigo Bororé cursaram no máximo até a 3ª série do ensino fundamental. Das 7 mães sociais do Abrigo Helen Drexel, 3 tinham o ensino médio completo, 1 tinha o ensino fundamental completo e as outras 3, o ensino fundamental incompleto. A mãe social do Abrigo Coração de Jesus tinha estudado até a 7ª série;
- A religião de 6 mães era a católica, 2 eram evangélicas, 1 era budista e 2 não declararam sua religião;
- 4 mães sociais vieram da zona rural de Minas Gerais, 1 veio da zona rural de Cotia, e as outras 6 vieram de regiões urbanas da Paraíba, da Bahia, do Paraná e de São Paulo. Todas estão há mais de 5 anos em São Paulo.

A religião, o local de origem e o tempo de permanência na cidade, são fatores de grande influência na alimentação e no comportamento alimentar de grupos sociais, impondo muitas vezes seus hábitos alimentares. Estando as mães na organização da alimentação de seus abrigos, essas práticas afetarão as orientações passadas às crianças.

### **Avaliação nutricional**

A partir dos dados antropométricos obtidos, foram calculados os índices de massa corporal ( $IMC = kg/m^2$ ) das crianças e dos adolescentes, distribuídos em categorias de percentis do IMC, correspondendo a desnutrição, baixo peso, eutróficos, sobre peso e obesidade, por faixas etárias, como indicado nas Tabelas 4, para ambos os sexos.

**Tabela 4 - Distribuição de freqüência das crianças e dos adolescentes de ambos os sexos, conforme os percentis do índice de massa corporal (IMC = kg/m<sup>2</sup>)<sup>3</sup> em função da faixa etária**

<b>Fx. Percentis do IMC</b>	<b>P ≤ 5</b>	<b>5 &lt; P ≤ 15</b>	<b>15 &lt; P ≤ 85</b>	<b>85 &gt; P ≤ 95</b>	<b>P &gt; 95</b>	
<b>Fx. Etária</b>	<b>Desnutr.</b>	<b>Baixo P.</b>	<b>Eutrófico</b>	<b>Sobrep.</b>	<b>Obes.</b>	<b>Total</b>
2  --7	1	1	23	6	2	<b>33</b>
7  --12	1	4	41	6	2	<b>54</b>
12  --15	--	--	11	3	4	<b>18</b>
15  --18	--	1	2	--	--	<b>3</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>77</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>108</b>

---

<sup>3</sup> Tabela referência de ANJOS, VEIGA E CASTRO (1998) para a população brasileira até 25 anos.

## **Avaliação dos cardápios dos abrigos**

Os cardápios dos abrigos são elaborados pelas próprias mães sociais e, na maior parte das vezes, determinados pelo que recebem de abastecimento, proveniente de doações administradas por um responsável na instituição. Algumas vezes ocorre também de receberem refeições já preparadas vindas da creche, como o almoço no Lar Infantil Coração de Jesus ou o jantar do abrigo Bororé, utilizando no mesmo dia as preparações que eventualmente sobraram da refeição do almoço do Espaço Gente Jovem.

Dessa maneira, não são todas as refeições do dia que são feitas nos abrigos para todos que moram lá. Nos lares da Associação Helen Drexel, as crianças e os adolescentes freqüentam as creches ou escolas públicas, onde tomam a merenda escolar, que, conforme o horário, pode até ser uma refeição salgada equivalente a um almoço. Como os lares em geral têm crianças de várias idades, há sempre crianças presentes e ausentes nas refeições diurnas.

No abrigo do Bororé, as crianças e os adolescentes freqüentam escolas do entorno, a creche e o Espaço Gente Jovem (EGJ), no próprio centro comunitário, de modo que as refeições servidas nestes locais também são usufruídas pelos abrigados. A alimentação do abrigo não é beneficiada formalmente com um convênio com o município, como ocorre nos programas de creche e EGJ, mas os abrigados acabam usufruindo desses serviços indiretamente, através das refeições que fazem nesses locais.

No abrigo Lar Infantil Coração de Jesus o almoço vem todo preparado da creche, que é ao lado, sendo a preparação dos lanches e do jantar da responsabilidade da mãe social.

Como regra, a refeição mais tranqüila é o jantar, quando todos os abrigados estão em casa junto com a família social.

Considerando que na semana estudada ocorreram 14 refeições principais na forma de almoços e jantares e 21 lanches intermediários (incluindo aqui o café da manhã, o lanche da manhã, o lanche da tarde e/ou o lanche da noite) na planilha condensada (Anexo VI–no CD-R), os números registrados referem-se às vezes em que os grupos de alimentos estiveram ausentes no período relatado e foram transcritos para a Tabela 5 abaixo.

**Tabela 5: Distribuição de freqüência da falta de determinado grupo de alimentos nos cardápios semanais dos abrigos Helen Drexel (HD), Bororé (B) e Lar Infantil Coração de Jesus (LICJ), março 2003**

LAR	ALIMENTAÇÃO						
	Hortaliças	Frutas	Leite	Carnes	Feijão	Sobremesa	Amidos
HD 1	3	4	3	3	2	7	--
HD 2	8	5	1	--	1	8	--
HD 3	12	4	--	--	--	14	--
HD 4	3	8	1	--	--	5	--
HD 6	2	9	1	--	1	7	--
HD 7	5	10	4	1	1	8	4
HD 8	7	9	1	1	--	12	--
B 1	13	11	4	1	2	14	2
B 2	--	--	8	--	--	--	--
B 3	4	--	7	--	--	14	--
LICJ	2	--	4	--	--	4	--

Na Tabela 6 tem-se a média diária dos grupos de alimentos servidos em cada lar, tirada a partir do cardápio semanal apresentado. Observa-se que, de uma maneira geral, as fontes protéicas, como carnes e frangos sempre estiveram presentes em refeições principais, com alguma falha eventual. Fontes de carboidratos não apresentaram falhas e a dupla arroz e feijão lidera sempre a frequência.

**Tabela 6: Média diária de porções de grupos de alimentos servidos em cada lar dos abrigos Helen Drexel (HD), Bororé (B) e Lar Infantil Coração de Jesus, março 2003**

LAR	GRUPO ALIMENTAR								
	Carboi- dratos	Hortali- ças	Frutas	Prot. Ferro	Prot. Cálcio	Prot. Vegetal	Gordu- ras	Açú- cares	Outros (café, chá)
HD 1	5	2.4	0.6	2	1.8	0.8	3.4	3	0.8
HD 2	6.3	2.6	1	2.8	2.9	1.4	3.4	5.1	0.4
HD 3	6.4	2.3	1.4	2.6	3.2	1.9	3.7	3.7	0.8
HD 4	5.8	3.8	0.9	3	2.1	1.4	4.1	4.1	1.4
HD 6	6.1	2.3	0.8	2.3	2.4	1.2	4.3	4.4	1.7
HD 7	4.1	3.3	0.4	1.8	1.4	1.4	3.6	3.4	0.8
HD 8	4.9	2.3	0.8	2.3	1	1	3.7	2.7	0.8
B 1	3.8	1.8	0.4	2	1	1.3	2.8	1.3	0.8
B 2	4	3.1	2.3	2.1	1	1.3	2.8	1.4	0.4
B 3	4.3	4.2	3	2.2	1	1.4	3.3	1.3	1.1
LICJ	5.8	2.1	2.1	2.4	2.1	1.7	3.4	4	1.7
PHILIPPI (1999)	5-9	4-5	3-5	1-2	3	1	1-2 adição	1-2 adição	---

As sobremesas estiveram ausentes em quase todos os lares infantis, ou por não terem sido oferecidas mesmo, ou por um equívoco por parte das mães sociais, que não as consideraram nem as registraram como parte das refeições “almoço” e “jantar”, apesar de essa orientação ter sido dada. Muitas vezes as sobremesas são oferecidas em outros momentos, como quando as crianças e os adolescentes estão vendo televisão, após algum tempo do jantar, de modo que não há a associação desta com a refeição. Apenas no cardápio do abrigo Coração de Jesus as sobremesas estiveram formalmente presentes.

Sobremesas são importantes nos cardápios de crianças e adolescentes e se referem ao complemento do aporte calórico das refeições, sendo também uma oportunidade de se colocar frutas como opção saudável. Estas inclusive, fizeram parte do item de maior falha nos cardápios, sendo o grupo de alimentos mais escasso nas doações aos abrigos filantrópicos, que por sua vez também acabam não comprando esses alimentos por causa de seu alto custo.

As saladas cruas e os folhosos fazem parte dos alimentos costumeiramente pouco aceitos por crianças e adolescentes e estiveram bastante ausentes em quatro lares (Helen Drexel 2, 3, 8 e Bororé 1) na semana registrada.

O leite esteve ausente nos lanches de dois lares, muitas vezes substituído por chás, com a alegação de que “as crianças gostam” e “economiza o leite” (abrigo Bororé, lares 2 e 3). Ocorre que no Bororé as crianças estão freqüentando a creche ou o Espaço Gente Jovem no horário dos lanches, de modo que essa refeição praticamente não é oferecida para o grupo todo dentro do lar. Também não é oferecido lanche da noite neste abrigo.

Apesar destas observações os cardápios apresentaram um bom equilíbrio, distribuição em horários compatíveis com as refeições servidas e aparentemente uma boa aceitação por parte das crianças.

Uma melhor avaliação qualitativa da alimentação e dos cardápios dos abrigos, bem como do ambiente em que essas refeições são servidas, está no conteúdo dos discursos do sujeito coletivo, coletado por meio de entrevistas com as mães sociais.

## **AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COM O AMBIENTE DAS REFEIÇÕES NOS ABRIGOS**

### **Determinando os Discursos dos Sujeitos Coletivos**

#### **Perguntas da entrevista com as mães sociais**

A seguir serão apresentadas as perguntas que foram utilizadas nas entrevistas com as mães sociais.

- 1 – Como é a alimentação e/ou o cardápio no seu abrigo? Fale um pouco sobre isso.
  
- 2 – Tem gente que acha que a alimentação da criança e/ou do adolescente de abrigo deve ser bem simples e sem muito luxo. O que você acha disso?  
Perguntas complementares:
  - O que é comida de luxo para você?
  - E o que é uma comida simples?
  
- 3 – O que você acha importante ensinar sobre boas maneiras à mesa? Sobre o comportamento das crianças e/ou adolescentes à mesa, tem alguma coisa que incomoda você, no que diz respeito ao que eles fazem ou falam?
  
- 4 – Vocês conversam durante as refeições? Eles conversam na hora da refeição?
  
- 5 – Fale um pouco sobre como você organiza a refeição aqui. Como é a refeição na mesa? Como é feito o prato das crianças?
  
- 6 – O que você faz para as crianças comerem melhor?
  
- 7 – Como está o abastecimento?

O que você mudaria com relação à alimentação do abrigo?

8 – Que alimentos e preparações as crianças mais apreciam nos abrigos?

O que elas têm mais resistência para comer e do que não gostam?

As perguntas serão comentadas, para que fique mais clara a relação entre elas e o objetivo desta tese. Veremos a seguir as idéias centrais e seus respectivos discursos do sujeito coletivo, desdobramentos de cada conjunto de respostas. Os resultados completos, incluindo as expressões chave das falas das mães estão no Anexo X no CD da contracapa deste trabalho.

#### **PERGUNTA 1:**

**COMO É A ALIMENTAÇÃO E/OU O CARDÁPIO NO SEU ABRIGO? FALE UM POUCO SOBRE ISSO.**

Partindo desta pergunta, foram encontradas 5 categorias.

#### **IDÉIAS CENTRAIS**

1-A: A importância da alimentação baseada em grupos de alimentos – constituída pelas falas de 9 sujeitos, a saber: HD1, HD2, HD3, HD4, HD7, B1, B2, B3, C1.

1-B: A importância das hortaliças/frutas – constituída pelas falas de 4 sujeitos, a saber: HD1, HD2, HD6, C1.

1-C: Evitar gorduras e frituras – constituídas pelas falas de 2 sujeitos, a saber: HD2, HD4.

1-D: Comer guloseimas – constituídas pelas falas de 3 sujeitos, a saber: HD2, HD3, C1.

1-E: O lanche não sustenta como a comida (lanches *versus* comida) – constituídas pelas falas de 2 sujeitos, a saber: B3, C1.

Os quadros 1-A, 1-B, 1-C, 1-D e 1-E mostram a idéia central das categorias e seu respectivo discurso.

**QUADRO 1-A:** Idéia central 1 da 1ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO BASEADA EM GRUPOS DE ALIMENTOS.

**DSC:** “Eu procuro fazer, na medida do possível, que tenha proteína, seja bem nutritiva e bem temperada... porque se for meio sem gosto eles reclamam e acabam não comendo... Eu que determino o cardápio aqui. Quando é carne cozida com legumes, um bife bem-feito com bastante salada, um feijãozinho bem temperado, um arrozinho... A salada não pode faltar, porque eles adoram verdura. Faço macarrão... arroz com feijão e a carne, frango – frango frito, frango refogado – e sempre incluindo legumes junto, principalmente quando é refogado. Eu vareio muito a alimentação deles. Ovo eu gosto de dar para eles uma vez por semana, frito, deixo a geminha mole. No café da manhã eu acho importante sempre ter o leite, ou então suco de fruta, mas fruta natural. E pão. No almoço, arroz, feijão, uma carne e salada. O lanche da tarde é pão com suco, e no jantar repete o almoço. Quando é carne vermelha no almoço, é carne branca à noite. E o feijão, eu acho importante, a comida com caldo de feijão. Tem coisas que eu não posso deixar de dar, aquilo que tem ferro, o feijão, tem os ingredientes que não deve faltar. O dia que não tiver o arroz vai ter uma batata, o dia que não tiver o feijão vai ter um outro alimento que praticamente substitui o feijão (uma ervilha, uma

lentilha, um grão de bico, uma polenta). A alimentação deles aqui no dia-a-dia é saudável, o de todo dia é arroz, feijão, salada... não deixa faltar na mesa pra eles. E frutas, verduras, é o mais importante na alimentação deles. O almoço hoje foi: arroz, feijão, salada de repolho, e a mistura foi fígado. Laranja de sobremesa. O cardápio no almoço não é a gente que faz, vem da cozinha da creche. Eu só me preocupo mais com a parte da janta. Eu mesma e as meninas que temos que fazer. Elas vão me ajudando, faz parte do processo, elas têm que me ajudar para aprender. A gente não tem o cardápio certo da janta... porque às vezes tem janta que vem da creche, mas tem vezes que não sobra.”

**QUADRO 1-B:** Idéia central 2 da 1ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL: IMPORTÂNCIA DAS HORTALIÇAS/FRUTAS**

DSC: “O legume e a verdura que é vitaminado. Preocupação mais é ter verdura e legumes, é bom porque é sadio, né, o intestino regula melhor, não fica ressecado nem fica com o intestino meio solto. Eles comem bem, tudo de verdura, legumes que eu faço eles comem, ainda mais batata, é o que mais gostam. As frutas a gente dá prioridade pra eles, porque eles são assim mais desnutridos...”

**QUADRO 1-C:** Idéia central 3 da 1ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** EVITAR GORDURAS E FRITURAS

**DSC:** “Não gosto de dar para eles coisas muito gordurosas, não gosto de estar fazendo fritura, dou aquela fritadinha, empanadinha. Agora, coisa gordurosa eu não gosto de estar fazendo. Nem carne muito gordurosa, eu tiro bem aquelas pelinhas, eu não gosto. E fritura, também não dou muita fritura não.”

**QUADRO 1-D:** Idéia central 4 da 1ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** COMER GULOSEIMAS.

**DSC:** “Se deixar, eles gostam de comer besteira (os adolescentes)... mais é lanche, carne, hambúrguer, mas aí eu procuro pegar bem no pé deles. Às vezes eles acabam comendo pão antes da hora. Os adolescentes também comem mais doces, mais “coisera”: doces, chicletes, essas coisas assim. Eles (na Associação Helen Drexel) dão semanada, pra eles comprar uma coisa diferente, salgadinho, só pra isso. Uma coisa que eu não gosto e que vem muito, é doce: vem cada pacote de bala, chocolate, e eu acho que não é muito bom. Pode estar comendo de vez em quando, mas aquele sacão!”

**QUADRO 1-E:** Idéia central 5 da 1ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** O LANCHE NÃO SUSTENTA COMO A COMIDA.  
(LANCHES *VERSUS* COMIDA)

**DSC:** “Eu não gosto de dar lanche, e eles gostam de lanche. Porque lanche pra mim não é janta. Janta é arroz, feijão, carne... uma salada, um legume. Eu não acho certo dar lanche pra criança que vai levantar de manhã e vai pra escola. Se ele janta, ele está forte, mesmo que ele comer (só) um pedacinho de pão e um pouquinho de leite (de manhã), ele vai estudar porque ele jantou bem, ele vai estar reforçado. Aí hoje a janta é *pizza*, porque hoje é 6ª feira, né, ela já vem pronta, a gente só aquece, a gente ganha... é um voluntário que se comprometeu – todas as 5ªs feiras ele doa as *pizzas*. Vareia o sabor: tem a mussarela, tem a calabresa. Teve o lanche, que hoje foi o manjar, então hoje vai umas 4 *pizzas* que roda na mesa... Quando o lanche é menos, elas jantam mais, então eu prefiro que elas jantam mais do que lancham mais, entendeu? Que à noite é mais necessário dormir satisfeito... hoje elas vão comer mais na janta...”

**PERGUNTA 2:**

TEM GENTE QUE ACHA QUE A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA E/OU DO ADOLESCENTE DE ABRIGO DEVE SER BEM SIMPLES E SEM MUITO LUXO. O QUE VOCÊ ACHA DISSO?

Partindo desta pergunta, foram encontradas 2 categorias:

## IDÉIAS CENTRAIS

2-A: Indignação em relação à afirmação de que a alimentação da criança e do adolescente de abrigo tem de ser simples e sem muito luxo – constituída pelas falas de 6 sujeitos, a saber: HD1, HD3, HD4, HD7, B1, B3.

2-B: Conformação em relação à afirmação, acatando a idéia de que as crianças e/ou adolescentes podem comer de tudo no abrigo – constituída pelas falas de 6 sujeitos, a saber: HD2, HD6, HD8, HD-E, B-IF, C1.

No decorrer das entrevistas, foram feitas duas perguntas complementares, para uma melhor elucidação de conceitos:

### **1ª PERGUNTA COMPLEMENTAR: O QUE É COMIDA DE LUXO PARA VOCÊ?**

2-C: O que é a comida de luxo para as mães sociais – constituída pelas falas de 6 sujeitos, a saber: HD1, HD4, HD-E, B3, B-IF, C1.

### **2ª PERGUNTA COMPLEMENTAR: E O QUE É UMA COMIDA SIMPLES?**

2-D: O que é a comida simples para as mães sociais – constituída pelas falas de 3 sujeitos, a saber: B2, B-IF, C1.

Os quadros 2-A, 2-B, 2-C e 2-D mostram a idéia central das categorias e seu respectivo discurso.

**QUADRO 2-A:** Idéia central 1 da 2ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** INDIGNAÇÃO EM RELAÇÃO À AFIRMAÇÃO DE QUE A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE ABRIGO TEM DE SER SIMPLES E SEM MUITO LUXO

**DSC:** “Criança abrigada é criança normal! Principalmente, porque por eles serem crianças assim (de abrigo) que a gente tem que tratar melhor. Ah, eu acho que está errado, porque eles têm que se alimentar bem, comer comida sem fazer luxo, eles têm que comer uma alimentação boa, uma alimentação bem-feita, feita com carinho. Olha, eu discordo... tem que ter mais capricho... tem que ter mais carinho... Tem que ter de tudo mesmo, de tudo um pouquinho, mas que garanta uma mesa farta. Esse negócio só de coisa simples... Acho muito errado. Se a gente tem condição, tem que dar, tem que ensinar! Comida sem muito luxo! As crianças daqui gostam de comer bem... eles gostam de creme de milho... Eu acho que eles podem comer da carne de segunda ao filé *mignon*. Às vezes meu marido traz comida do restaurante, ele traz estrogonofe de filé, é... escalopinho ao uísque, essas coisas... Eu acho que eles devem comer sim, desde o camarão pistola à carne de segunda. Por que não? Eu adoro fazer comida gostosa pra eles. Acho que a criança tem que comer tudo, do bom e do melhor – se puder, por que não? Eu gosto de comer coisa gostosa, por que não fazer pra eles também? Eu acho que tem que ter um pouquinho de luxo também. Porque eles merecem, no meu ponto de vista, eu acho que eles merecem um pouquinho a mais.”

**QUADRO 2-B:** Idéia central 2 da 2ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** CONFORMAÇÃO EM RELAÇÃO À AFIRMAÇÃO, ACATANDO A IDÉIA DE QUE AS CRIANÇAS E/OU ADOLESCENTES PODEM COMER DE TUDO NO ABRIGO.

**DSC:** “Eu afasto o luxo sim, afasto porque quem tem luxo para comer, não vai comer nada... você põe a comida na mesa, se for uma criança luxenta, ela não vai comer – ela vai querer uma coisa diferente... a alimentação tem que ser caprichada, prato bonito, tempero gostosinho, para estar abrindo o apetite da criança. A comida de qualquer jeito ninguém vai querer comer! Um prato colorido estimula bastante eles... Caprichado, não é luxo, é por necessidade mesmo. Eu acho que na alimentação nada é luxo, a gente tendo condições, não é luxo, não! Aqui em casa a gente gosta de fazer coisa diferente, por exemplo, uma lasanha, um arroz de forno, varia o cardápio – eu acho que deve fazer, sabe, porque não é só arroz e feijão... arroz e feijão... e carne... deve dar uma variada. O mais importante mesmo é ter vitamina na comida. Eu acho que do meu jeito que eu faço pra mim, eu faço pra todos: se eu quero de luxo, dou pra eles também. Se é simples pra mim, é pra eles também. Eu acho que a alimentação deve se conter o necessário. Essa questão do luxo, se tiver – nós damos o melhor. Se a gente vai dar uma comida saudável, depois ela vai comer só arroz (quando voltar para casa)... pelo menos ela conheceu uma comida saudável e ela vai ter como lutar por isso. Ela pode ser um multiplicador quando ela volta ao seu lar, ela conheceu coisas novas...”

**1ª Pergunta complementar:****O que é comida de luxo para você?**

**Idéia central:** Variedade de alimentos e preparações, novidades em datas especiais e em locais fora do abrigo – constituída pelas falas de 6 sujeitos, a saber: HD1, HD4, HD-E, B3, B-IF, C1 .

**QUADRO 2-C:** Idéia central 3 da 1ª pergunta complementar e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** VARIEDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DIFERENTES DA ROTINA, NOVIDADES EM DATAS ESPECIAIS E EM LOCAIS FORA DO ABRIGO.

**DSC:** “Uma variedade maior, até nas carnes também, que carne tem vários tipos pra gente fazer. Comida de luxo quer dizer assim: que a criança come carne todos os dias, come frango, come hambúrguer, salsicha, lingüiça, então eu acho que isso quer dizer muito luxo, a variedade da mistura, Bastante coisas, coisas diferentes: um bife, frango, arroz-feijão, salada, macarrão. Uma sobremesinha diferente, ter uma novidade, assim, sair com eles pra comer um pouco lá fora (do abrigo) - isso que eu acho que eles merecem. Pras crianças hoje em dia, um prato que seria um luxo seria um churrasco, seria uma lasanha. Eu sempre faço questão de fazer um prato especial (no aniversário) de que aquela criança goste, de que a mãe social goste. McDonald’s (a lanchonete) para eles pode ser uma comida de luxo. No ato de comer você quer algo que te alimente a alma também...”

Ela recusar a comida, isso assim pra mim, já é um luxo, entende... porque elas estavam com luxo pra não comer aquele macarrão! Eu chamo de luxo a pessoa querer escolher muito.

**2ª Pergunta complementar:**

**E o que é uma comida simples?**

**Idéia central:** Comida simples é a trivial de todo dia, o essencial – constituída pelas falas de 3 sujeitos, a saber: C1, B3, B-IF.

**QUADRO 2-D:** Idéia central 4 da 2ª pergunta complementar e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** COMIDA SIMPLES É A TRIVIAL DE TODO DIA, O ESSENCIAL.

**DSC:** “Um arroz, feijão e uma salada. Porque se você coloca o arroz, o feijão e uma saladinha de tomate, vai tudo! Essa é uma comida que elas acostumaram a comer. É hábito de comer arroz e feijão todo dia, então se você pôr aquilo ali, vai. A comida mais simples que tem, vai. E pode ter uma comida mais gostosa, uma com mais luxo, que nem uma lasanha, mas sempre o arroz e o feijão têm que estar ali no prato. Senão, pra elas, não é janta, não sustenta! É incrível. O arroz, feijão, a mistura, fruta que não deve faltar, o normal pra mim é esse. A verdura... o arroz, o feijão e a verdura, e carne, pra nós é essencial – e não falta, não pode faltar. Isso aí a gente luta mesmo pra não faltar.”

**PERGUNTA 3:**

**O QUE VOCÊ ACHA IMPORTANTE ENSINAR SOBRE BOAS MANEIRAS À MESA?**

**SOBRE O COMPORTAMENTO DAS CRIANÇAS E/OU ADOLESCENTES À MESA, TEM ALGUMA COISA QUE INCOMODA VOCÊ, NO QUE DIZ RESPEITO AO QUE ELES FAZEM OU FALAM?**

Partindo desta pergunta, foram encontradas 3 categorias.

### IDÉIAS CENTRAIS

3-A: Preocupação com o futuro das crianças e dos jovens, quando forem viver “lá fora”, e não fazer a gente “passar vergonha” – constituída pelas falas de 6 sujeitos, a saber: HD3, HD4, HD1, HD8, B2, C1.

3-B: Ensinaamentos cotidianos de boas maneiras à mesa – constituída pelas falas de 7 sujeitos, a saber: HD1, HD3, HD4, HD6, HD7, HD8, B2.

3-C: Todos juntos ao redor da mesa – constituída pelas falas de 6 sujeitos, a saber: HD1, HD2, HD3, HD4, HD6, HD8.

Os quadros 3-A, 3-B e 3-C mostram a idéia principal das categorias e seu respectivo discurso.

**QUADRO 3-A:** Idéia central 1 da 3ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** PREOCUPAÇÃO COM O FUTURO DAS CRIANÇAS E DOS JOVENS, QUANDO FOREM VIVER “LÁ FORA”, E NÃO FAZER A GENTE “PASSAR VERGONHA”.

**DSC:** “Acho importante ensinar a pegar no talher, ensinando modos para eles, porque vem muita visita aqui e para quando sair eles não fazer a gente passar vergonha. (Risos.) Comer de boca fechada é de pequenininho que tem que ensinar. Ele enfiava até o rosto dentro do prato! Tomava o leite quente, tudo de uma vez. Foi problema dele de antes, de ficar revirando o lixo procurando o que comer. Acho bonito as

peessoas observarem, ver que **são crianças de abrigo mas são educadas...** isso aí eu acho importante. Quando você sair para um restaurante tem que saber comer bonitinho, não falar de boca cheia, de garfo e colher direitinho. Não sair da mesa antes de terminar, pedir licença quando sai, falar obrigado quando leva o prato. Eles têm que aprender em casa, porque quando chega lá fora, eles têm uma disciplina bem melhor. O que eu posso fazer por eles, assim, como pegar no garfo, na faca, o comportamento de sentar, aqui dentro de casa você faz, e lá fora, quem vai passar vergonha são vocês. “Gente, se vocês continuarem assim, como eu vou entrar no restaurante com vocês? Que coisa feia, todo mundo vai reparar! Vão falar: ‘Nossa! A Regina tem uns filhos tão mal-educados!’ ” Aí eles vão maneirando o jeito deles. Elas foram à noite na pizzaria, chegaram aqui no auge, contando mil coisas, até o que o garçom fazia e deixava de fazer. Então foi o máximo pra elas. Como que elas sabem que têm que sentar na mesa com postura e comê com educação? Alguma coisa a mãe conseguiu ensinar. Elas falaram: “**Mãe, quando você não quiser mais (comer) no restaurante, você faz assim, que nem a Flávia me ensinou, cruza a faca pra cima do garfo dentro do prato!**”. O que elas aprendem quando saem, elas ensinam pra gente; a gente ensina o que sabe pra elas, e de vez em quando elas vão ensinando...”

**QUADRO 3-B:** Idéia central 2 da 3<sup>a</sup> pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** ENSINAMENTOS COTIDIANOS DE BOAS MANEIRAS À MESA.

**DSC:** “Mas tem que olhar para cada um, ver se não está comendo com a boca aberta, se está comendo demais, mastigando direito, se não está engolindo o suco de vez. Eles comem de garfo e faca, usam guardanapo, que eu ensinei eles a usarem, porque sempre eles estão saindo com voluntário, em restaurante, então a gente tem que ensinar, né. Então eles comem direitinho com garfo e faca. Eu gosto de ensinar, mas é no máximo duas vezes. O modo de pegar no talher, não bater no prato, que faz muito barulho, pegar na postura certa no garfo, porque tem uns que pegam no meio do garfo, tem que ensinar como pegar. Os pequenos aprendem com muita facilidade, já os grandinhos que não têm o hábito, é mais difícil, mas não é nenhum bicho-de-sete-cabeças que não dá para ensinar, não. O que não sabe, com o tempo aprende. A gente ensina o modo de comer e tal, sentar reto, não afastar muito da mesa, é postura. Isso me incomoda, mas eles já aprendem rapidinho. O comportamento na mesa, e muitas coisas boas que a gente precisa passar pra eles. Não comer de boca cheia, não falar de boca cheia.

**QUADRO 3-C:** Idéia central 2 da 3ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** TODOS JUNTOS AO REDOR DA MESA.

**DSC:** “É muito importante, é a hora que a família está reunida é na refeição. Então come todo mundo junto, conversa todo mundo junto... não pode sentar pra lá. (Risos.) Ninguém come vendo televisão. Sempre sento junto com eles, todo dia, almoço junto com eles – eu deixo de fazer o que estou fazendo para ficar/comer junto com eles. Peço para esperar, aí todo mundo reza e começa a comer. É um momento íntimo de família, de estar todo mundo reunido ali, eu acho importante a reunião na hora do almoço, é

positivo, é bonito, a casa cheia, aquela mesa bonita. Para eles sentirem também que a família tem que estar sempre junta, ainda mais nas refeições, onde a gente troca, a gente fala depois de comer, e vai conversar como é que foi o dia na escola, se teve alguma reclamação, então o grupo fica sabendo o que o outro fez.

Aqui todos comem junto, quando vai pra mesa, já é sagrado, que todos... é família. A gente senta junto, eu sento do lado de um deles e a Nedina do outro. Eu acho bonito, porque se falha um, eu já sinto falta daquele que saiu na mesa. Eu já acostumei assim, então pra mim é muito importante, todos juntos ao redor da mesa.”

#### **PERGUNTA 4:**

#### **VOCÊS CONVERSAM DURANTE AS REFEIÇÕES? ELES CONVERSAM NA HORA DA REFEIÇÃO?**

Partindo desta pergunta, foram encontradas 3 categorias.

#### **IDÉIAS CENTRAIS**

4-A: Silêncio/não conversar durante as refeições – constituída pelas falas de 9 sujeitos, a saber: sujeitos HD1, HD2, HD3, HD4, HD6, HD8, B2, B3, HD-E.

4-B: Tolerância às conversas durante as refeições – constituída pelas falas de 5 sujeitos, a saber: HD2, HD7, HD8, B2, B3.

4-C: Conversas durante as refeições – constituída pelas falas de 4 sujeitos, a saber: HD6, B1, C1, B-IF.

Os quadros 4-A, 4-B e 4-C mostram a idéia principal das categorias e seu respectivo discurso.

**QUADRO 4-A:** Idéia central 1 da 4ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** SILÊNCIO / NÃO CONVERSAR DURANTE AS REFEIÇÕES.

**DSC:** “Eles não conversam porque eu acho que na hora da alimentação não é bom. A hora da comida não é hora de conversar, a gente não deixa. Se deixar eles conversam, que são crianças. Eu não gosto que conversa na hora da refeição porque muitos não se alimentam, eles se distraem com o outro, e é falta de educação. É assim que é ensinado para eles. Eu acho importante o silêncio na hora de comer, porque a gente se alimenta melhor, não tem esse perigo da gula. Porque quem fala não sente nem o gosto da comida. Nããã, nós não ficamos conversando! Nem sempre a gente consegue essa façanha, mas tem dia que a gente consegue todo mundo comendo em silêncio, se alimentando bem. Eu chamo atenção para eles não estar conversando, para estar mastigando devagar, para estar dando um equilíbrio. Eles não se alimentam direito, ficam falando muito, ai a comida esfria, ai eles não querem mais. Tem que ter um pouco de regra na mesa. Às vezes tem gente que até admira, porque tem muito silêncio na mesa, na hora das refeições. Eles têm que aprender em casa, porque quando chega lá fora, eles têm uma disciplina bem melhor. A hora de comer é de comer. A hora de conversar é de conversar. Pra isso tem a sala, já tem outros espaços. Não conversar às refeições... é até uma coisa cultural: Fagner ou Belchior no Festival da Canção (cantor popular) cantando: ‘o pai na cabeceira, é hora do almoço, minha vó reclama, minha mãe me chama, cada um guarda mais o seu segredo, no centro da sala, no fundo da mesa, a gente se olha e se cala, e as pessoas se desentendem no instante em que falam...’.”

**QUADRO 4-B:** Idéia central 2 da 4ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

<p><b>IDÉIA CENTRAL:</b> TOLERÂNCIA ÀS CONVERSAS DURANTE AS REFEIÇÕES.</p>
<p><b>DSC:</b> “Se a gente deixar, conversam. Conversa, por isso que, sempre que estou com eles, controlo. Se eu tenho que sair da mesa, vira uma ‘feira’... É pra almoçar, não é proibido conversar. Mas eu digo: deixa pra falar depois. Acho que na hora da comida, não é hora de brincar, não é hora de falar muito, falar só o necessário. Quando acaba o almoço, aí o que tiver de conversar a gente fica ali, fazendo um pouquinho de tempo. Conversa depois de terminar de almoçar, é muito importante esse momento de se unirem.”</p>

**QUADRO 4-C:** Idéia central 3 da 4ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

<p><b>IDÉIA CENTRAL:</b> CONVERSAS DURANTE AS REFEIÇÕES.</p>
<p><b>DSC:</b> “Eles conversam muito (durante as refeições). Às vezes eu falo: ‘olha gente, a hora da janta é sagrada’, mas depois a gente começa conversando, a contar história... e depois do jantar ninguém quer levantar da mesa, fica aquele monte (de crianças). A conversa é animada, todo mundo brinca, tem que mandar parar, senão vai a noite toda. A nossa refeição na janta ninguém fica em silêncio, ninguém consegue ficar quieto. A gente janta é cantando, é contando piada, pra animar, então nós não</p>

somos assim quietinhas, a gente conversa normalmente. Deixo eles à vontade, porque é bom pra digestão. Eles gostam de comer junto. É o momento de ficar juntos. A mesa é um momento sagrado da família, de conversar, não de silêncio, pra mim é de partilha. Família é isso, é estar convivendo um com o outro. Na hora das refeições é hora de estar aqui, não é hora de ficar em silêncio! É uma batalha até hoje acertar esse lado com as mães, que a mesa não é momento de silêncio. Mesa para nós é confraternização, é partilha. Quando está todo mundo junto conversando, aquela alegria, comendo, passa um ambiente bom, de união. Passa assim, pelo menos um pouco do ambiente de família.”

#### **PERGUNTA 5:**

**FALE UM POUCO SOBRE COMO VOCÊ ORGANIZA A REFEIÇÃO AQUI. COMO É A REFEIÇÃO NA MESA? COMO É FEITO O PRATO DAS CRIANÇAS?**

Partindo desta pergunta, foram encontradas 4 categorias.

#### **IDÉIAS CENTRAIS**

5-A: A mãe social faz o prato das crianças / ela que sabe a quantidade que cada criança come / os adolescentes se servem sozinhos – constituída pelas falas de 8 sujeitos, a saber: HD1, HD3, HD4, HD6, HD7, B1, B3, C1.

5-B: Comer sempre juntos / não pode comer na frente da TV / não pode sair da mesa – constituída pelas falas de 8 sujeitos HD1, HD2, HD3, HD6, HD7, B1, B3, C1.

5-C: Oração antes de comer – constituída pelas falas de 5 sujeitos, a saber: B1, B2, B3, HD6, HD7.

5-D: Higiene das mãos antes de comer – constituída pelas falas de 2 sujeitos, a saber: B2 e B3.

**QUADRO 5-A:** Idéia central 1 da 5ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** A MÃE SOCIAL FAZ O PRATO DAS CRIANÇAS / ELA QUE SABE A QUANTIDADE QUE CADA CRIANÇA COME / OS ADOLESCENTES SE SERVEM SOZINHOS.

**DSC:** “Eu já faço o prato e trago pronto de todo mundo, eu sei a quantidade que eles gostam de comer, eu sei do que eles não gostam. Vou montando no fogão e ponho na frente de cada um que já está sentado à mesa. A partir de 12 anos eles se servem sozinhos, que aí já não corre perigo de se queimarem na panela do fogão. Coloco a comida dos pequenos, coloco na mesa e chamo. E **os grandes vêm, e eu que sirvo também**, mas só que eles falando o que querem, eu que faço o prato para todas as crianças. Eu que sirvo, sempre dou duas colheres pra cada um, ou senão uma. Uma colher de cada coisa, legume, a verdura, o arroz, o feijão, é tudo de uma. Eu sento junto com eles. Eu faço o prato de cada um lá no fogão, só salada e o suco que é na mesa, Ah, não (eles não podem se servir sozinhos). Quando todos estão com o prato na frente, eles começam a almoçar. Quando querem repetir, **pede mais e eu faço de novo**. Tem um dia na semana que eu ponho eles para se servir, e eles se servem no fogão. Porque lá fora não vai ter (alguém) todo dia pra servir eles. Eles fizeram superbem, porque **lá no CJ (Centro da Juventude) eles se servem também**. Eu só sirvo eles depois de estar todo mundo na mesa, que fez a oração. Ponho a toalha, até no café que a gente toma tem toalha na mesa, não tenho o hábito de comer sem toalha, não gosto. A gente se serve diretamente no fogão. Porque às vezes a gente põe travessa, mas aí as meninas acham que é complicado.”

**QUADRO 5-B:** Idéia central 2 da 5ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** COMER SEMPRE JUNTOS / NÃO PODE COMER NA FRENTE DA TV / NÃO PODE SAIR DA MESA

**DSC:** “Todos nós comemos no mesmo horário, todo mundo junto. para ficar tudo ali, numa harmonia só. Se come separado, parece que não tem aquele ambiente sociável, parece que ninguém gosta de ficar junto com o outro! Aí, quando está todo mundo junto, assim conversando, aquela alegria, comendo, passa um ambiente bom, de união. Passa assim, pelo menos um pouco do ambiente de família. Na janta é que está todo mundo junto. **“Não saiam da mesa antes que terminem a refeição, antes da sobremesa.”** Se sair da mesa vai perder a sobremesa! Aí eles comem a sobremesa e levam os pratos, da comida e da sobremesa, para a cozinha tudo junto. Cada um já tem seu lugarzinho preparado, e a hora do almoço, do café, é todo mundo junto. Acho que não dá para um comer uma hora e outro comer outra hora, um come quente, outro come... (frio). É bom (estabelecer) limites de horário, é bom para o intestino, para o organismo. **Pode desligar a televisão**, todos vêm pra mesa na cozinha. A gente almoça, janta, tudo junto, grande e pequeno. Eu acho que família é uma coisa muito importante, e aqui é minha família, é meus filhos, é assim que eu vejo, tanto faz que é dos meus ou dos outros, eu trato todos iguais. Sempre sento junto com eles, acho isso importante na vida de cada um. **Saber que a mãe deles não tá aqui, mas sou eu que substituo a mãe deles. Eu fico feliz naquela hora que está todo mundo ali comendo e eu no meio. Eu sou mãe mesmo, eu estou fazendo o papel dela.** Então é reunido só na janta mesmo.”

**QUADRO 5-C:** Idéia central 3 da 5ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

<b>IDÉIA CENTRAL:</b> ORAÇÃO ANTES DE COMER.
<b>DSC:</b> “Eu só sirvo eles depois de estar todo mundo na mesa, que fez a oração. Mas eu estou começando a ensinar para estar orando, agradecendo o alimento de todo dia. Eles já falam assim: vamos rezar! Aí todo mundo começa a comer. Eu pedi pra agradecer a Deus de um modo, cada um do seu jeito, mas agradecer. Eles falam baixinho, cada um pra si. É o momento de agradecer a Deus, é parar e pensar de onde está vindo essa alimentação, vamos valorizar isso que temos à nossa frente, eu fiz muito isso aqui pra eles. É o momento de ficar juntos. Aí todos já sabem que temos que fazer a oração. Eles têm que fazer uma oração. Oração normal do dia-a-dia, todas as refeições a gente procura fazer.”

**QUADRO 5-D:** Idéia central 4 da 5ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

<b>IDÉIA CENTRAL:</b> HIGIENE DAS MÃOS ANTES DE COMER.
<b>DSC:</b> “Peço para lavar as mãos. Primeiro vai lavar a mão.”

#### **PERGUNTA 6:**

#### **O QUE VOCÊ FAZ PARA AS CRIANÇAS COMEREM MELHOR?**

Partindo desta pergunta, foram encontradas 5 categorias.

## IDÉIAS CENTRAIS

6-A: Cozinhar os legumes no feijão / colocar os legumes e a “mistura” na mesma receita / colocar legumes no pão caseiro – constituída pelas falas de 4 sujeitos, a saber: HD1, HD6, B2, B3.

6-B: Preocupação em ensinar com paciência para a criança comer – constituída pelas falas de 6 sujeitos, a saber: HD1, HD6, HD7, HD8, HD-E, B3.

6-C: Argumento de que “é bom para a saúde” – constituída pelas falas de 3 sujeitos, a saber: HD6, HD7, B3.

6-D: Esconder / enganar / falar “mentirinhas” sobre os alimentos para as crianças – constituída pelas falas de 3 sujeitos, a saber: HD2, HD3, HD1.

6-E: Não tenta ensinar / desiste de oferecer o que as crianças não gostam – constituída pelas falas de 2 sujeitos, a saber: HD4 e HD6.

6-F: Exige que coma – constituída pela fala do sujeito B1.

Os quadros 6-A, 6-B, 6-C, 6-D, 6-E e 6-F mostram a idéia principal das categorias e seu respectivo discurso.

**QUADRO 6-A:** Idéia central 1 da 6ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** COZINHAR OS LEGUMES NO FEIJÃO / COLOCAR OS LEGUMES E A “MISTURA” NA MESMA RECEITA / COLOCAR LEGUMES NO PÃO CASEIRO.

**DSC:** “Comecei a **cozinhar a beterraba no feijão, pra pegar a vitamina da beterraba**, sem que ninguém visse, sem que ninguém percebesse. Então eles começaram a pegar o gosto pela beterraba. **Agora eles comem ela ralada crua em salada. Tudo começou no feijão. Cozinhei berinjela (no feijão): eles pedem, aprenderam a comer. Se eles não comem de um jeito, a gente tenta de outro, até chegar ao ponto deles comer. Eu fiz charuto, eles nunca tinham visto.** Eu falei: carne moída com arroz cru, a tia mistura, temperado, e enrola dentro da folha de repolho. Eles ficaram curiosos, experimentaram, aí todo mundo queria. Enjoa, só arroz e feijão, a mesma carne, o mesmo legume. Então eu invento o legume com carne moída, com alguma salsicha, alguma lingüiça. Eles não gostam muito de **abóbora, eu ponho no meio do feijão**, mistura e põe com o arroz, eles nem notam. As verduras por exemplo, é uma coisa boa de você comer porque é bom pra sua saúde. É bom pros dentes, a **verdura faz parte da vida da gente**, legumes. Isso é muito importante pra eles, porque é cálcio também. Feijão por exemplo, eles adoram feijão, **feijão tem ferro e é bom pra eles**. Ponho **legumes no pão caseiro, que às vezes a criança não gosta do legume na comida... aí come no pão (Risos).**”

**QUADRO 6-B:** Idéia central 2 da 6ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** PREOCUPAÇÃO EM ENSINAR COM PACIÊNCIA PARA A CRIANÇA COMER.

**DSC:** “Aqui teve criança que não comia macarrão. Fui devagarzinho, e hoje ele come superbem o macarrão. Ele não tinha hábito de comer lá na casa dele. E eu fiz ele comer o macarrão. Eles só queriam arroz, feijão, carne e farinha, mais nada! Eu **fui colocando aos pouquinhos (outros alimentos), agora eles comem tudo!** Eles aprenderam a comer abobrinha recheada. Quiabo, eu tiro a baba do quiabo, eles comem o quiabo numa boa. Não é aquele chato: ‘você vai comer, pronto e acabou!’, não é assim, é na boa mesmo. Eu penso assim, **eles têm que aprender a comer:** enquanto eles vivem aqui, debaixo da gente, **tem que ensinar eles a comer.** Não é só comer coisa boa, eles têm que comer aquilo que eles acham que é ruim, mas faz bem. Eu fico tentando, pra elas aprenderem: come um pouquinho hoje, amanhã mais um pouquinho, e assim você vai aprendendo. (Agora) elas já tomam o leite e até pedem mais. A Fabiana pra tomar o leite ainda é difícil: **se eu conversar com ela, aí ela toma.** Cebola: eu ensinei eles a comer cebola... eles comem cebola – crua! Nos abrigos grandes, a criança não tem acesso à cozinha... ela não sabe onde estão as coisas, se ela tem vontade de comer uma banana, ela não tem aonde pegar... Não tem **a cozinha, onde as pessoas sentam e conversam ao redor de uma mesa.**”

**QUADRO 6-C:** Idéia central 3 da 6ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** ARGUMENTO DE QUE “É BOM PARA A SAÚDE”.

**DSC:** “Eu falo assim que é bom para saúde, que é benefício para a saúde dela. A gente vai convencendo ela a comer nesse ponto de saúde mesmo. ‘E eu vou ficar grandona, eu vou ficar bonita?’ ‘É, essa verdura aqui deixa a pele bonita’, eu falo. ‘Essa outra é para fortalecer os ossos. Beterraba, essa fortalece os ossos, o sangue!’ Dependendo da alimentação, muda (a pele). É incrível, né, mas é isso mesmo, é verdade. Se estiver frio, ‘ah, vai comer bastante pra ficar forte, pra ir pra escola, chegar e não passar mal!’ Aí, nem que seja um pouco, eles têm que tomar o leite, que nem todo dia eles tão querendo tomar.”

**QUADRO 6-D:** Idéia central 4 da 6ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** ESCONDER / ENGANAR / FALAR “MENTIRINHAS” SOBRE OS ALIMENTOS PARA AS CRIANÇAS.

**DSC:** “Eu tenho que ficar “enganando” eles. Coloco uma quantidade pequena, misturo na comida, ponho um *ketchup*. A gente conta umas mentirinhas, né? Que faz bem pra pele, evita espinha, é... vai fazer com que se desenvolva melhor na escola, abrir a mente, nossa... ficar inteligente... é uma mentirinha construtiva, né? Um não gosta de cenoura,

mas aí eu amasso, direitinho, que a cenoura é um legume muito rico, né? Aí eles comem. É o cuidado de uma mãe mesmo. Fiz um suco de laranja com beterraba no liquidificador, e eu coei, aí o Lenilton falou assim: ‘Nossa, mãe, é suco de uva?’ Ele tomou e falou quero mais! Eu falei: ‘É beterraba, seu bobo, com laranja!’ Vou enfeitando o que tem.”

**QUADRO 6-E:** Idéia central 5 da 6ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** NÃO TENTA ENSINAR / DESISTE DE OFERECER O QUE AS CRIANÇAS NÃO GOSTAM.

**DSC:** “Já sei que não vão comer, aí já faço outra coisa, outro legume. Não posso pôr a verdura, daí eu tiro... Às vezes falam que não querem, mas só de olhar. Nunca pega, experimenta, pra falar não quero.”

**QUADRO 6- F:** Idéia central 6 da 6ª pergunta e idéia central da expressão chave que compõe o DSC.

**IDÉIA CENTRAL:** Exige que coma

**DSC:** “Não sai sem comer, pelo menos um copo de leite. Eu falei: ‘Você vai comer!’ Eu faço esse café da manhã para vocês comer. Agora não quer comer, tudo bem. Se você não (comer) nem brincar você vai. ..comer nem um pedaço de bolo! ...aí acaba comendo.” B1

**PERGUNTA 7:****COMO ESTÁ O ABASTECIMENTO?****O QUE VOCÊ MUDARIA COM RELAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DO ABRIGO?**

Partindo desta pergunta, foram encontradas 4 categorias.

**IDÉIAS CENTRAIS**

7-A: Desejo de fazer preparações diferentes, mais elaboradas, para variar o cardápio, para atender aos desejos das crianças – constituída pelas falas de 4 sujeitos, a saber: HD1, HD2, HD4, B1.

7-B: Desejo de receber mais frutas – constituída pelas falas de 7 sujeitos, a saber: HD1, HD2, HD6, HD7, HD8, B1, B3.

7-C: Sente falta de peixe – constituída pelas falas de 4 sujeitos, a saber: HD1, HD2, B1, B2.

7-D: O abastecimento está bom, não precisa mudar – constituída pelas falas de 5 sujeitos, a saber: HD3, HD6, HD7, B3, C1.

Os quadros 7-A, 7-B, 7-C e 7-D mostram a idéia central das categorias e seu respectivo discurso.

**QUADRO 7-A:** Idéia central 1 da 7ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** DESEJO DE FAZER PREPARAÇÕES DIFERENTES, MAIS ELABORADAS, PARA VARIAR O CARDÁPIO, PARA ATENDER AOS DESEJOS DAS CRIANÇAS.

**DSC:** “A gente compra carne, faz churrasco para eles... ou então a gente encomenda *pizza*, ou faço coxinha, bolinho de queijo. ‘Mãe, hoje não vai ter janta não, né? Faz lanche, mãe!’ O outro estava com vontade de ir na sorveteria... meu marido levou ele no Habib’s e deu o sorvete de taça. Eu sempre deixo um dinheirinho assim... reservado pra eles. Não é tudo que tem no Lar que eles gostam. Eles falam: ‘ai, mãe, bolo de novo!’ Então aí eu mudo, faço uma coisa salgada. Eles gostam muito de manjar de coco, então o coco não vem. É uma gelatina com creme de leite, porque eles comem a gelatina comum – enjoaram, porque vem muuuita gelatina. Então quando eu faço com frutas, creme de leite, aí já não fica, comem tudo. Eu providencio o que não tem. Se quero fazer um bife à parmegiana, não tem mussarela, eu compro. A verdura vem na 6ª feira, quando é domingo não tem mais. A pediatra, ela sempre recomenda isso: muita verdura e legumes pra eles. E eu gosto, né, nossa, pra mim verdura e legumes... gosto e gosto de fazer. Uma vez aí que veio um saco de mandioquinha, e não deu pra aproveitar uma! Uma coisa que eu não gosto e que vem muito é doce: vem cada pacote de bala, chocolate, e eu acho que não é muito bom. Pode estar comendo de vez em quando, mas aquele sacão!”

**QUADRO 7-B:** Idéia central 2 da 7ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** DESEJO DE RECEBER MAIS FRUTAS.

**DSC:** “Eles não são muito assim de laranja, eles gostam mais de banana. Aí a banana que vem às vezes não dá pra a semana toda, dá no máximo 3 dias e pronto. Eles gostam muitas vezes de vitamina que coloca aveia junto, eles gostam pra caramba e sustenta, né? Eu uso muita fruta, então

a fruta faz falta. Às vezes vem: uma, duas ou três maçãs. Você aproveita uma e meia, porque as outras estão estragadas, quando é doação. **Uma vez veio dois pêssegos: eles não sabiam o que era... Então daqueles dois eu fiz milagre: fui cortando um pedacinho para cada um. ‘Nossa, mãe, que gostoso, tem mais?’ Sabe, aquilo acaba com a gente, porque... aquela frutinha (tão pouco), eu não tenho mais...** Vem banana, laranja, maçã, às vezes vem uva... Tem coisas que não são constante, mas a laranja, e a banana principalmente, sempre tem, é difícil não ter banana aqui. Não tem abacaxi... aqui vinha manga, essas coisas, agora não. Uma vez veio um pêssego aqui, veio meio molinho, aí eu peguei e fiz em calda, eles comeram tudo! Ultimamente eu tô fazendo só isso, salada de fruta, porque é pra dá pra todos. Eu entendo que como são doações, vem menos frutas, hoje se você olhar, não tem uma fruta! Pra criança não pode faltar fruta, tem que ter fruta pra comer. Eles sentem falta (da fruta). E a gente também.

**QUADRO 7-C:** Idéia central 3 da 7<sup>a</sup> pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** SENTE FALTA DE PEIXE.

**DSC:** “...faz 7 meses que eu estou na casa, só recebemos peixe 2 vezes. E sardinha, veio uma vez também. Às vezes vem filé de frango, de fígado, vem bisteca de porco, mas assim peixe mesmo... não vem. Às vezes eu compro também o peixe, aí eles adoram. Vem 3 porções de carne, aí uma podia substituir pelo peixe. Uma vez por semana. Mudaria, sim, alguma coisa: eu queria dar alguma coisa diferente pra eles. A vontade é diferente. Um peixe, um bife, peixe de mar, de rio, qualquer coisa. Sinto falta da variedade.”

**QUADRO 7-D:** Idéia central 4 da 7ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** O ABASTECIMENTO ESTÁ BOM, NÃO PRECISA MUDAR.

**DSC:** “Não mudaria não, porque eles mandam pra gente uma quantidade e as coisas que... a gente pode mudar a maneira de fazer. Dá a possibilidade também da gente inventar alguma coisa diferente. Não chega a faltar nada. Eles mandam assim quase todas as coisa que a gente necessita. Acho que está dentro do padrão, assim, se eu quiser fazer um prato diferente, eu vou ter tudo aí pra fazer. Deixa eu pensar, porque aqui temos tudo na mão... O que a gente pedir, a gente tem na mão de mistura. A fruta, eles que compram. Veio a manga, veio a laranja, veio a batata. A maioria das verduras é da horta.

Normalmente a gente tem tudo. Fruta, a gente tem tudo. Uma coisa substitui a outra, então nunca falta nada. Todo final de mês nós recebemos a cesta completa.”

**PERGUNTA 8:**

**QUE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES AS CRIANÇAS MAIS APRECIAM NOS ABRIGOS? O QUE ELAS TÊM MAIS RESISTÊNCIA PARA COMER E DO QUE NÃO GOSTAM? (Levantamento dos 11 abrigos do estudo.)**

**QUADRO 8-A:** Relação de alimentos de grande aceitação por parte de crianças e adolescentes dos abrigos, apontados pelas mães sociais.

- Frango à passarinho; no forno, frango assado, frango frito;
- Bife à milanesa, hambúrguer, bolinho de carne frito;
- Batata flambada, purê de batata, batata frita, salada de batata;
- Nhoque, lasanha;
- Legumes (batata, cenoura, couve);
- Verduras mais comuns (alface, tomate...);
- Macarrão: macarrão à bolonhesa, macarrão com frango, Miojo, macarrão com creme de leite;
- Tortas: carne moída, milho verde;
- Arroz de forno, arroz-feijão;
- Arroz-doce, canjica, bolo de fubá, bolo de chocolate;
- Pudim de leite em pó;
- Frituras;
- Lanches.

**QUADRO 8-B1:** Relação de alimentos de pouca aceitação por parte de crianças e adolescentes dos abrigos, apontados pelas mães sociais.

- Abóbora;
- Beterraba;
- Berinjela;
- Catalonha;
- Carne;
- Cebola;
- Escarola;
- Espinafre;
- Jiló;
- Quiabo;
- Verduras amargas e cruas.

**QUADRO 8-B2:** Idéia central 2 da 8ª pergunta e idéias centrais das expressões chave que compõem o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

**IDÉIA CENTRAL:** NÃO APRECIAM CERTAS HORTALIÇAS AMARGAS E DE TEXTURA MOLE.

**DSC:** “Catalonha... É muito amarga, refogada eles comem. Escarola eles não gostam, espinafre também eles não gostam, para comer é um sacrifício, aí um olha para a cara do outro... Verdura, quando é escarola, berinjela, pra comer é meio difícil. Berinjela eles não comem mesmo. Já tentei fazer tipo salada, tentei fazer refogado, recheado. Tem uns que não gostam de carne.

Jiló que amarga, aí eles não gostam. Criança não gosta de quiabo. Talvez uma abobrinha assim, eles não são muito chegado... Jiló também eles não são chegados... berinjela, de jeito nenhum. E também eles não gostam de cebola quando é picada grande, porque a gente faz a comida, a gente põe a cebola bem picadinha.”

## **DISCUSSÃO**

### **a) Avaliação nutricional**

A desnutrição de crianças, apesar de ainda presente principalmente em locais mais afastados de grandes centros, deixou de ser a maior preocupação nos programas de alimentação. Estes atualmente devem priorizar os alimentos mais saudáveis e as fontes de micronutrientes, além de diminuir as ofertas de calorias vazias, causadoras do sobrepeso, problema muito presente na sociedade nos dias de hoje.

Observa-se pelos resultados da Tabela 4 que a tendência da passagem da desnutrição para a obesidade, observada na população em geral, se confirma também nas crianças e nos adolescentes dos três abrigos, que apresentaram 7.4% de baixo peso e desnutrição contra 21.3% de sobrepeso somado à obesidade.

COLE, BELLIZZI, FLEGAL e DIETZ (2000) definiram pontos de corte baseando-se nos percentis do IMC para o sobrepeso e a obesidade de crianças a partir de 2 anos de idade até adolescentes com 18 anos completos. ANJOS, VEIGA e CASTRO (1998) compuseram tabelas brasileiras para a população jovem, para ambos os sexos, do nascimento até os 25 anos, a partir de dados da Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN) de 1989. Os valores do IMC tendem a decrescer na faixa etária de 1 a 6 anos, estabilizando-se até os 8 anos, aumentando aos poucos até estabilizarem-se por volta de 19 a 20 anos para as mulheres e por volta de 20 a 21 anos para os homens. As meninas apresentam valores de IMC superiores aos dos meninos a partir dos 12 anos, e maiores diferenças entre os percentis extremos (3 e 97).

ALPERSTEIN, RAPPAPORT e FLANIGAN (1988) estudaram os problemas de saúde de crianças sem-lar na cidade de Nova Iorque, constatando que há

pouca diferença em peso e em altura, quando comparadas a outras da mesma idade e sexo da mesma cidade.

FIERMAN et al. (1991) verificaram que crianças sem-lar, de famílias maiores e de mães solteiras, eram as observadas com os percentis mais baixos para a altura. Mesmo depois de controlar os fatores de confusão, crianças domiciliadas ainda tinham os percentis peso/altura aumentados, quando comparados com o grupo sem-lar.

A duração de tempo sem lar não estava associada com menor estatura ou peso/altura entre as crianças. As crianças sem-lar do estudo de FIERMAN mostraram um padrão de falha de crescimento na altura sem emagrecimento, o que é característico de crianças pobres que passaram por estresse nutricional crônico moderado.

Estresse nutricional levando a atraso no crescimento pode resultar de condições de vida vivenciadas por essas crianças enquanto elas estão sem lar, ou pode ser resultado de fatores sociais preexistentes.

MILLER e HENDRIE (2000) analisaram a saúde de crianças adotadas da China, observando atrasos no crescimento e no desenvolvimento freqüentes no grupo clínico, verificando  $z$  scores  $\leq -2$  para altura em 39% das crianças, e, para o peso, em 18% das crianças. A duração do confinamento no orfanato foi inversamente proporcional à defasagem de altura linear ( $r = 0.9$ ), com uma perda de um mês na idade da altura para cada 2.86 meses no orfanato.

TAYLOR e KOBLINSKI (1994) relatam que 9% das crianças de abrigos de emergência estavam abaixo do percentil 5 para a relação peso/altura, sugerindo que algumas crianças passaram por uma desnutrição aguda.

Há a necessidade de examinar como o crescimento infantil dos “sem abrigo” varia em função da idade e do tempo de permanência nessa situação.

Ao contrário das pesquisas citadas, estudos de WOOD e VALDEZ (1990) com crianças sem-teto de até 5 anos mostram que 12% delas tinham a medida peso para altura acima do percentil 95, sugerindo excesso de gordura.

A alimentação tornou-se mais acessível nos centros urbanos nas últimas décadas, com uma grande oferta de produtos prontos para serem ingeridos, tanto sólidos (bolachas, biscoitos, bolos, outros farináceos de diferentes apresentações), como líquidos (sucos e leites longa vida, ao lado de iogurtes e bebidas lácteas com embalagens individuais, facilitando sua ingestão). São justamente esses produtos que os supermercados disponibilizam aos abrigos para doação quando ocorrem situações que prejudicam a venda desses produtos no varejo, como, por exemplo, quando suas embalagens ficam levemente danificadas ou quando o prazo de validade do produto está próximo de seu término. A doação de frutas e hortaliças de boa qualidade, sem partes danificadas e ainda com um bom tempo para o consumo é quase inexistente.

Pessoas físicas ou mesmo pequenos comerciantes do entorno dos abrigos muitas vezes também querem dar sua contribuição singela, optando quase sempre por doces, garantindo sorrisos fáceis nos “beneficiados”.

Ainda sobre essa questão, há os programas governamentais de merenda escolar, que também oferecem um bom aporte protéico e calórico, que é somado às outras refeições do domicílio. Merendas equivalentes a um almoço são adicionadas ao almoço doméstico, incrementando suas calorias.

## **b) Discussão sobre os Cardápios**

*“Quanto mais cor no prato, mais contente o corpo.”*

*Ditado da Costa Azul (Cote D’Azur), França.*

Muitas crianças e muitos adolescentes têm algumas de suas refeições diárias fora do abrigo, quando freqüentam a creche, a escola infantil, a escola ou o Centro da Juventude, de modo que algumas refeições simplesmente não são feitas nos abrigos.

Os jogos de cores fazem parte dos atrativos utilizados para uma alimentação prazerosa e também vão ao encontro das recomendações nutricionais, isto é, compondo o prato da maneira mais colorida possível, está sendo garantida a ingestão de diferentes nutrientes. Como comentou uma das mães sociais: *“Um prato colorido estimula bastante eles...”*.

Nos cardápios dos abrigos estudados, geralmente a composição das cores foi de razoável para boa, com algumas poucas incidências de cores semelhantes ou repetidas na mesma refeição, como: chuchu e pepino; abóbora e cenoura; couve e escarola; tomate e beterraba; quiabo e abobrinha; arroz e macarrão e/ou batata, comprometendo mais pela aparência monótona.

A pirâmide alimentar recomenda o número de porções dos 5 grupos de alimentos que devem estar presentes em uma alimentação diária saudável e foi este o instrumento comparativo utilizado neste estudo.

LEAMAN e EVERS (1997) também estudaram a ingestão alimentar de pré-escolares de comunidades de baixa renda de Ontário, pelos grupos de alimentos desenvolvidos para análise de dietas de crianças pré-escolares.

MITCHELL e SANTO (1978) avaliaram as melhorias na alimentação de orfanatos em Hokkaido, Japão, nas décadas de 1960 e 1970, após a inclusão de um copo de leite e um ovo por dia por criança, aumentando consideravelmente a qualidade de proteína animal disponível; e em outra etapa, aumentaram as verbas para peixes, carnes, hortaliças e frutas. Em uma década, os pesos das crianças desses orfanatos passaram a ser iguais aos da média nacional ou ficaram acima dela. Por outro lado, devido ao aumento de orçamento e ao pouco controle de como o dinheiro foi gasto, houve também o aumento indesejado de refrigerantes, doces e lanches.

BRUENING et al. (1999), em análise qualitativa baseada nos grupos de alimentos, para o consumo alimentar em creche, indicou que as crianças com as refeições do programa de alimentação oficial tiveram mais leite e hortaliças e significativamente menos porções de gorduras e doces do que aquelas que traziam suas refeições de casa. Refeições nutritivas fornecidas pelo programa de alimentação oficial, que contam com um profissional da área, podem melhorar dietas e podem promover a saúde entre as crianças urbanas.

Com a finalidade de comparação com os cardápios dos abrigos deste estudo, foram obtidos os cardápios semanais de um abrigo municipal (Mangalot), da Unidade Siqueira Bueno da Febem, bem como de seus Internatos (Anexo III). O cardápio semanal apresentado pela Unidade Siqueira Bueno e pelos Internatos da Febem está balanceado em termos de fontes de nutrientes e grupos de alimentos, porém há neles uma oferta excessiva de refrigerantes, presentes em todas as refeições principais, almoço e jantar, reforçando um hábito não saudável na população jovem. Este é um item supervalorizado pelo grupo, que economiza essas ofertas nos dias que antecedem os fins de semana, no intuito de guardá-las e servi-las para as visitas no final de semana.

Quanto ao ambiente das refeições, todos os lares dos abrigos filantrópicos do estudo fazem as refeições na própria casa. O abrigo municipal do Mangalot também, lá há a cozinha para preparar os alimentos e a distribuição das refeições é feita por monitores. Esse é um fator importante em vários aspectos, pois a refeição elaborada no próprio local de consumo apresenta características organolépticas mais favoráveis, como o aroma durante o preparo e o pouco tempo entre a finalização e a ingestão, preservando a temperatura, a aparência e a qualidade do produto além de prevenir contra contaminações por tempo de exposição. Ademais, as crianças frequentadoras desses abrigos convivem com as pessoas que preparam a alimentação e absorvem indiretamente ensinamentos sobre o que está sendo preparado.

Nas unidades da Febem a refeição é transportada, chegando ao local de consumo com uma temperatura menor do que a ideal para o consumo. Além disso, há um tempo de espera para a distribuição, o que deixa as preparações com o aspecto de requentadas, depois de terem sido chacoalhadas no transporte, deixando os recipientes com as bordas sujas e ressecadas, prejudicando ainda mais o aspecto final para os comensais.

CUNHA (1999) relata que em Casas de Convivência, para onde vão os jovens egressos da Febem, a alimentação chega por uma perua “Kombi” que traz todos os dias as refeições diárias, também chamadas de “quentinhas” ou “marmitex”, fugindo da idéia da refeição familiar, sem contribuir com qualquer tipo de socialização positiva para esses jovens. Aliás, essa é mais uma forma de discriminação das crianças e dos adolescentes, pois esse tipo de refeição os diferencia das outras crianças e dos outros adolescentes que fazem parte da “vida lá fora” e que não são marcados pela tutela institucional. A alegação da manutenção desse procedimento com relação à alimentação é a de que essas Casas não possuem infra-estrutura para o preparo das refeições.

DRAKE (1992) sugere a educação nutricional entendível e aplicável deve ser oferecida às mães que vivem nos abrigos com seus filhos, para ajudá-las a fazerem escolhas alimentares no abrigo e também para quando forem auto-suficientes. Programas assistenciais de suplementação alimentar devem ser encaminhados a esses grupos (algo semelhante a cestas básicas). Grupos de residentes no abrigo rodizavam semanalmente para planejar as refeições, comprar alimentos e preparar as refeições servidas no abrigo.

Inclusive os recipientes utilizados, travessas adequadas e atraentes para expor as preparações, mudam o aspecto do cardápio, devendo-se prestar atenção à apresentação dos pratos, pela importância do visual do alimento oferecido, bem como ao ambiente do refeitório, que sempre pode ser aprimorado.

GOYINGS e CSETE (1994) apontam as freqüentes dificuldades em proporcionar refeições nutritivas e atraentes, com as restrições dos vários métodos de serviços de refeições utilizados por diretores de abrigos. O pessoal de apoio da cozinha em abrigos deve ser visto como um importante grupo alvo para capacitações em educação nutricional direcionado para melhorar as ingestões alimentares de famílias sem-lar. Os gerentes de abrigos precisam de ajuda para planejar refeições nutritivas, rápidas e atraentes, nos limites orçamentários. Precisam de assistência para oferecer às famílias tantas opções possíveis no cardápio, considerando fatores culturais e preferências das famílias sem-lar. A grande variedade de métodos de serviços de refeições utilizados pelos abrigos significa que a educação deve ser adaptada às circunstâncias de cada abrigo em particular.

O cardápio pode ser utilizado como ferramenta para auxiliar na educação alimentar, na promoção da saúde e na qualidade de vida.

### c) O Discurso do Sujeito Coletivo

As discussões sobre o DSC seguirão a mesma ordem dos assuntos abordados nas perguntas elaboradas nas entrevistas com as mães sociais.

#### 1 - A alimentação e o cardápio nos abrigos

Nas entrevistas realizadas com as mães sociais foram detectadas diversas maneiras de olhar e sentir a alimentação e seu ambiente nos diferentes abrigos, que serão comentadas aqui.

A importância da alimentação baseada em certos grupos de alimentos é assim colocada:

*“No almoço, arroz, feijão, uma carne e salada.”*

*“Arroz e feijão, carne vermelha, e a verdura não pode faltar, sempre tem que ter uma verdurinha e uma salada.”*

*“E o feijão, eu acho importante a comida com caldo de feijão.”*

*“Tem coisas que eu não posso deixar de dar, aquilo que tem ferro, o feijão, tem os ingredientes que não deve faltar.”*

*“...o dia que não tiver o feijão vai ter um outro alimento que praticamente substitui o feijão: uma ervilha, uma lentilha, um grão-de-bico, uma polenta...”*

É o nosso “arroz com feijão” que, de fato, exprime o pão e o vinho com que Nosso Senhor Jesus Cristo celebrou um novo pacto entre Deus e os Homens, acrescenta DAMATTA (2003), adaptando conceitos que permeiam o dia-a-dia de nosso povo.

Auguste Saint-Hilaire observou, em suas viagens pelo Brasil, que galinha e porco são as carnes que são servidas mais comumente na casa dos

fazendeiros da província das Minas. O feijão-preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume (sic) constitui quase que a única iguaria do pobre. (CASCUDO in SILVA,2003).

*“Bom, eu procuro fazer, na medida do possível, que tenha proteína, seja bem nutritiva e bem temperada... porque se for meio sem gosto eles reclamam e acabam não comendo... Quando é carne cozida com legumes, um bife bem-feito com bastante salada, um feijãozinho bem temperado, um arrozinho... A salada não pode faltar, porque eles adoram verdura.”*

A alimentação, como cita CASCUDO (1983), está “muito mais poderosamente vinculada a fatores espirituais em exigência tradicional que aos próprios imperativos fisiológicos. Comemos não o substancial, mas o habitual. O apetite do homem civilizado é mais de ordem psíquica e visa mais a satisfação do prazer de comer do que a satisfação de suas necessidades de nutrição.

A variedade oferecida, bem como a importância das hortaliças e das frutas é apresentada como um item importante de ser ressaltado:

*“Faço macarrão... arroz com feijão e a carne, frango – frango frito, eu faço frango refogado, e sempre incluindo legumes junto, principalmente quando é refogado.*

*“Salada pode variar, às vezes duas, três, nem sempre é uma só.”*

*“Quando é carne vermelha no almoço, é carne branca à noite. O dia que não tiver o arroz vai ter uma batata. E frutas, verduras, é o mais importante na alimentação deles.”*

*“A alimentação deles aqui no dia-a-dia é saudável, o de todo dia é arroz, feijão, salada... não deixa faltar na mesa pra eles.”*

*“A gente não tem o cardápio certo da janta... porque às vezes tem janta que vem da creche, mas tem vezes que não sobra.”*

BRILEY, ROBERTS-GRAY e ROWE (1993) apontam pesquisas que revelam a necessidade de se melhorar a variedade de alimentos oferecidos, especialmente hortaliças, incluindo alimentos étnicos e a quantidade de alimentos para atingir as necessidades calóricas para o crescimento.

FREITAS (1997) diz que os grupos sociais na sociedade brasileira têm diferentes concepções no que se refere a alimentar o corpo, diferentes imagens que se modificam na trajetória da história. Do século passado até os dias atuais, são muitos os aspectos cognitivos que direcionam o ato alimentar, seguindo tradições ou incorporando valores de outras sociedades.

Com relação a quem decide o que fazer de cardápio, foram apresentadas as seguintes colocações:

*“Eu que determino o cardápio aqui.”*

*“O cardápio, nós mesmo que faz.”*

*“O cardápio no almoço não é a gente que faz, vem da cozinha da creche. Eu só me preocupo mais com a parte da janta. Eu mesma e as meninas que temos que fazer. Elas vão me ajudando, faz parte do processo, elas têm que me ajudar para aprender.”*

A respeito dos doces e de outras “calorias vazias”, temos o seguinte depoimento:

*“Os adolescentes também comem mais doces, mais “coisera”: doces, chicletes, essas coisas assim. Eles (na Associação Helen Drexel) dão semana, pra eles comprar uma coisa*

*diferente, salgadinho, só pra isso. Uma coisa que eu não gosto e que vem muito, é doce: vem cada pacote de bala, chocolate, e eu acho que não é muito bom. Pode estar comendo de vez em quando, mas aquele sacão!”*

Comer guloseimas entre as refeições é um péssimo hábito, principalmente entre crianças, prejudicando a dentição e o apetite nas refeições principais. Ocorre que temos a “cultura do açúcar”, adoçando sempre e muito os sucos, os chás e os cafés. A comunidade em geral, quando quer fazer caridade à população infantil carente opta por doar doces, com a certeza de que essa oferta irá levar sorrisos imediatos aos pequenos, o que realmente acontece quando se distribuem doces indiscriminadamente. Até mesmo os programas municipais oficiais de alimentação infantil coletiva (creches, escolas e Centros da Juventude) utilizam-se em demasia de sobremesas com alto teor de açúcar para aumentar o aporte calórico dos cardápios.

Uma alternativa para eventos como o Dia da Criança, a Páscoa, o Dia de São Cosme e Damião e o Natal, ocasiões em que os doces para as crianças são mais lembrados, seria fazer campanhas no entorno e na comunidade para a doação também de frutas, numa tentativa para reverter o problema, mesmo que temporariamente, e conscientizar as pessoas, trabalhando temas de educação alimentar.

TAYLOR e KOBLINSKY (1994) apontaram que as mães nos dois abrigos de seu estudo disseram que freqüentemente compravam balas ou outros doces para as crianças porque não tinham condições de comprar os brinquedos mais caros que elas pediam. Aqui os doces funcionavam como uma compensação. Com vistas a todas as inadequações na alimentação dos pré-escolares dos abrigos, o alto consumo de alimentos pobres em densidade de nutrientes é de particular preocupação. Muitas mães expressam alívio por seus filhos não passarem fome, mas pareciam despreocupadas com relação à qualidade da alimentação das crianças. O excessivo consumo de doces

com altas calorias pode substituir alimentos mais nutritivos na alimentação, bem como aumentar problemas odontológicos, confirmam as autoras.

Uma outra colocação interessante feita pelas mães sociais foi que “O lanche não sustenta como a comida”. Confirmando essas falas, tem-se:

*“Mãe, hoje não vai ter janta não, né? Faz lanche, mãe!”*

*“Eu não gosto de dar lanche, e eles gostam de lanche. Porque lanche pra mim não é janta. Janta é arroz, feijão, carne... uma salada, um legume. Depois eu dou um lanche pra eles. Faço uma coisinha diferente, um bolo, um pastelzinho... qualquer coisa.”*

*“Eu não acho certo dar lanche pra criança que vai levantar de manhã e vai pra escola. Se ele janta, ele está forte, mesmo que ele comer (só) um pedacinho de pão e um pouquinho de leite. Ele vai estudar porque ele jantou bem, ele vai estar reforçado.”*

*“Se deixar, eles gostam de comer besteira (os adolescentes)... mais é lanche, hambúrguer, carne, mas aí eu procuro pegar bem no pé deles. Às vezes eles acabam comendo pão antes da hora.”*

O entendimento de que lanche não sustenta como a comida depende muito do costume e da cultura familiar, como é ilustrado na conversa abaixo.

SHIRTS (2003) faz uma interessante crônica sobre “O sanduíche e a cultura brasileira” em que narra o seguinte diálogo sobre o que é um lanche, uma comida, um sanduíche e uma “porcaria”, na visão do brasileiro, interpretada por ele, americano, morando aqui há vários anos:

— Vou fazer um sanduíche para o almoço, quer um também?

- Obrigada. Vou comer comida.
- E isto não é comida?
- Não, é lanche.
- O que distingue a comida do lanche?
- Comida vem no prato e é degustada com garfo e faca. Lanche se come com a mão.
- *Pizza* é comida, então?
- Não, *pizza* é *pizza*.
- E beirute?
- Beirute é lanche. Come-se com garfo e faca, mas é sanduíche. E todo sanduíche é lanche. Se você comer a batata frita com o sanduíche, faz parte do lanche. Se você comer só a batata, aí é porcaria.
- Salsicha é porcaria ou lanche?
- Quase sempre porcaria.
- Mesmo quando é servida no jantar, no prato, com purê de batata, arroz e saladinha?
- Aí já é comida.
- Se tem arroz é comida?
- Acho que sim.
- Existe comida sem arroz?

DAMATTA (2003) faz a distinção entre alimento e comida: um sanduíche que não tem sabor, que é comido em pé, não requer mesa posta, é comido individualmente e não demanda nenhuma companhia especial (alimento). Já qualquer “comida” requer sabor, preparo, tempero, mistura e é servida para ser “comungada” por um grupo de convivas. A mesa farta e generosa corresponde a uma das vivências mais significativas de nossa vida social. Acrescenta também que a comida é símbolo de bem-estar social: não apenas como alimento que nutre, fortalece e permite enfrentar doenças, mas com a “comida” bem preparada, saborosa e servida numa “mesa composta”, com toalha limpa, em torno da qual ficamos obrigatoriamente felizes.

Este é um conceito comum também encontrado em pessoas que não foram expostas a essas alternativas durante sua formação, crescendo em zona rural ou em pequenas vilas longe de centros urbanos, acreditando que “só comida que sustenta”, “lanche não”.

Algumas mães sociais eventualmente já passaram por alguma orientação sobre alimentação, mas nota-se pelas respostas que não aceitam substituições equivalentes de fontes de nutrientes, como “comida por lanche”.

Lanches são bem-vindos como alternativa para refeições em fins de semana, no intuito de variar as preparações, bem como facilitar os serviços da cozinha, pelo menos uma vez por semana.

*“Aí hoje a janta é pizza, porque hoje é 6ª feira, né. Ela já vem pronta, a gente só aquece, a gente ganha... é um voluntário que se comprometeu – todas as 5ªs feiras ele doa as pizzas. Vareia o sabor: tem a mozzarella, tem a calabresa. Teve o lanche, que hoje foi o manjar, então hoje vai umas quatro pizzas que roda na mesa...”*

CROCKET-SIMS (1995) relata que a definição de alimentos para um jantar aceitável está mudando na América. *Pizza* é o item que mais aumenta e o jantar está freqüentemente se tornando um prato único. O repertório de um jantar familiar médio consiste normalmente de 5 tipos de preparações: frango frito ou assado, massas, hambúrguer, cachorro-quente, e *pizza delivery*. Cada vez menos consumidores sentam-se para ter as 3 refeições por dia; de fato, apenas 50% dos adultos pesquisados em inquérito realizado nos Estados Unidos disseram que fazem isso.

Obviamente, o estilo e conteúdo das refeições familiares americanas estão mudando, e devemos evitar inferir que preparar refeições em casa é a única maneira aceitável para garantir a ingestão de alimentos nutricionalmente adequados para as crianças. Há muita influência americana atualmente na nossa maneira de comer. A adoção por parte dos brasileiros da maneira americana de se alimentar é uma questão de tempo e espaço.

DACHNER e TARASUK (2002) pesquisaram a alimentação de jovens de rua e sem-teto, limpadores de pára-brisas de carros em Toronto, apontando que, quando eles adquiriam os alimentos, tipicamente compravam comidas baratas, portáteis e prontas para comer, como sanduíches, *pizzas*, e hambúrgueres, em lanchonetes do tipo *fast-food*; lanches e salgadinhos, como batatinhas chips, em lojas de conveniência; cachorro-quente e sorvetes de vendedores ambulantes. Alguns também compravam alimentos baratos e fáceis de fazer, que podiam preparar na cozinha do abrigo. Alimentos “para viagem” tinham a vantagem adicional de dar flexibilidade aos jovens quanto a horários e local para comer, porém havia poucos programas caritativos de alimentos que funcionavam desta forma. A assistência alimentar caritativa era a fonte mais comum de alimentos para jovens de rua.

A comida simboliza o contato diário com a vida, não apenas na dimensão da necessidade orgânica, mas sobretudo no sentido de continuar a participar socialmente do mundo, num processo que percorre outras esferas humanas, como a afetividade e outros signos necessários à vida (HELLER, 1989; in FREITAS, 1997).

## 2 - Alimentação da criança de abrigo: bem simples e sem muito luxo

Essa pergunta foi recebida como uma provocação pelas mães sociais, que mostraram certa indignação em relação à afirmação – que a alimentação da criança de abrigo tem de ser simples e sem muito luxo. Algumas se sentiram ofendidas, como se não tivessem condições de oferecer uma alimentação decente às crianças, outras defenderam o direito das crianças de receberem uma alimentação suficiente e farta, o que se pode confirmar nas seguintes falas:

*“Criança abrigada é criança normal! Principalmente porque por eles serem crianças assim (de abrigo), que a gente tem que tratar melhor. Ah, eu acho que está errado, porque eles têm que se alimentar bem, comer comida sem fazer luxo, eles têm que comer uma alimentação boa, uma alimentação bem-feita, feita com carinho, Olha, eu discordo... tem que ter mais capricho Tem que ter de tudo mesmo, de tudo um pouquinho, mas que garanta uma mesa farta. Esse negócio só de coisa simples... Se a gente tem condição, tem que dar, tem que ensinar! Comida sem muito luxo! As crianças daqui gostam de comer bem... eles gostam de creme de milho... Eu acho que eles podem comer da carne de segunda ao filé-mignon. Às vezes meu marido traz comida do restaurante, ele traz estrogonofe de filé, é... escalopinho ao uísque, essas coisas... Eu acho que eles devem comer sim, desde o camarão pistola à carne de segunda. Por que não? Eu adoro fazer comida gostosa pra eles. Acho **que a criança tem que comer tudo, do bom e do melhor.** Eu acho que tem que ter um pouquinho de luxo também. Porque eu acho que eles merecem um pouquinho a mais.”*

DAMATTA (2003) cita os provérbios populares que espelham nossa maneira de sentir, falando sobre a fome e as amarguras do brasileiro – que em cada bairro há quem coma “o pão que o Diabo amassou”, enquanto nós “comemos do bom e do melhor”... Comida denota bem-estar social, o “comer bem” tem uma poderosa conotação simbólica no Brasil.

Houve também a conformação em relação à afirmação citada, acatando a idéia de que as crianças podem comer de tudo no abrigo.

*“A alimentação tem que ser caprichada, prato bonito, tempero gostosinho, para estar abrindo o apetite da criança. A comida de qualquer jeito ninguém vai querer comer! Um prato colorido estimula bastante eles... Caprichado, não é luxo, é por necessidade mesmo. Eu acho que na alimentação nada é luxo. Aqui em casa a gente gosta de fazer coisa diferente, por exemplo, uma lasanha, um arroz de forno, porque não é só arroz e feijão e carne, deve dar uma variada. Se eu quero comida de luxo, dou pra eles também. Se é simples pra mim, é pra eles também. Eu acho que a alimentação deve se conter o necessário. Essa questão do luxo, se tiver, nós damos o melhor. Se a gente vai dar uma comida saudável, depois ela vai comer só arroz (quando voltar para casa)... pelo menos ela conheceu uma comida saudável, e ela vai ter como lutar por isso. Ela pode ser um multiplicador quando ela volta ao seu lar, ela conheceu coisas novas...”*

*“Eu afasto o luxo sim, afasto porque quem tem luxo para comer, não vai comer nada... você põe a comida na mesa. Se for uma criança luxenta, ela não vai comer – ela vai querer uma coisa diferente...”*

*“Ela recusar a comida, isso assim pra mim, já é um luxo, entende... porque elas estavam com luxo pra não comer aquele macarrão! Eu chamo de luxo a pessoa querer escolher muito.”*

Nesta colocação, a mãe social percebe a palavra “luxo” como uma exigência da criança que quer comer coisas diferentes das oferecidas, não se referindo à origem ou à qualidade dos alimentos. O significado de “luxo” foi percebido de diferentes formas, além da citada acima. Por exemplo: variedade de alimentos e preparações, como a presença garantida de diferentes carnes às refeições, fartura de alimentos na refeição, ter acesso a alguma novidade diferente em alguma ocasião especial – “algo que alimente a alma também” – como mencionou a diretora da Associação Helen Drexel.

GARCIA (1992) esclarece que a alimentação compreende um universo de significados, de forma que através da alimentação o ser humano se expressa psicológica e culturalmente. Entrar no universo das representações é passar à compreensão dos significados. O que existe das coisas é o significante delas, ou seja, o que elas representam. Somos inseridos num mundo culturalmente construído, num sistema de significados que diz respeito ao modo de ser, de agir, pensar, sentir. A cultura é uma dimensão do processo de vida de uma sociedade; ela retrata sua constelação política e social.

### **O que é comida de luxo para você?**

As respostas foram: variedade de alimentos e preparações, novidades em datas especiais e locais fora do abrigo.

*“Uma variedade maior, até nas carnes também, que carne tem vários tipos pra gente fazer. Comida de luxo quer dizer assim: que a criança come carne todos os dias, come frango, come hambúrguer, salsicha, lingüiça, então eu acho que isso quer dizer muito luxo, a variedade da mistura, Bastante coisas,*

*coisas diferentes: um bife, frango, arroz-feijão, salada, macarrão. Bastante coisas: saladas diferentes, uma grande variedade.. Uma sobremesinha diferente, ter uma novidade, assim, sair com eles, pra comer um pouco lá fora (do abrigo) – isso que eu acho que eles merecem. Pras crianças hoje em dia, um prato que seria um luxo seria um churrasco, seria uma lasanha. Eu sempre faço questão de fazer um prato especial (no aniversário) de que aquela criança goste, de que a mãe social goste. McDonald's (a lanchonete) para eles pode ser uma comida de luxo.”*

Poder escolher é um exercício de autonomia e liberdade que se torna raro quando o orçamento é apertado. Uma refeição normal em restaurantes de comida “por quilo” com o sistema *self-service*, ofertando uma boa variedade de opções de saladas e de pratos quentes, bastante comuns atualmente, é o que as mães consideram luxo. Como cita DAMATTA (2003), nosso povo tem na comida um símbolo de fartura e de alta sociabilidade.

O carinho para o aniversariante através do prato predileto é o luxo merecido por um dia especial. Lanchonetes com marcas bem cotadas pelo grupo tornam-se sonhos de consumo dos jovens para igualarem-se ao grupo.

### **E o que é a comida simples para você?**

Comida simples é a trivial de todo dia, o essencial. O simples neste caso não tem a conotação de menor valor, mas sim de básico essencial, que não tem substituto nem sucedâneo.

*“Um arroz, feijão, e uma salada. Porque se você coloca o arroz, o feijão e uma saladinha de tomate, vai tudo! Essa é uma comida que elas acostumaram a comer. É hábito de comer arroz e feijão todo dia, então se você pôr aquilo ali, vai. A*

*comida mais simples que tem, vai. E pode ter uma comida mais gostosa, uma com mais luxo, que nem uma lasanha, mas sempre o arroz e o feijão têm que estar ali no prato. Senão, pra elas, não é janta, não sustenta! É incrível. O arroz, feijão, a mistura, fruta, que não deve faltar, o normal pra mim é esse. A verdura... o arroz, o feijão, e a verdura, e carne, pra nós é essencial”.*

### **3 - As boas maneiras**

Ao perguntar às mães sociais: “O que você acha importante ensinar sobre boas maneiras à mesa?”, elas refletiram referências de sua própria formação, e sempre com a idéia de ensinar as crianças, para não passar vergonha – tanto as mães sociais como as crianças - na presença de pessoas de fora.

No folclore brasileiro, Câmara CASCUDO (2001) diz que “manda-se respeitar a mesa”, e que “A hora de alimentar-se é sagrada.”.

*“Acho bonito as pessoas observarem, ver que são crianças de abrigo, mas são educadas... isso aí eu acho importante.”*

Há uma grande preocupação das mães sociais com o futuro das crianças e dos jovens, para quando forem viver “lá fora” estarem preparados para enfrentar as diversas situações. De uma forma mais imediata, elas não querem “passar vergonha” com eventuais más posturas das crianças à mesa.

*“Para amanhã ou depois eles não irem comer em algum lugar e passar vergonha. Comer de boca fechada, é de pequenininho que tem que ensinar. Acho importante ensinar os modos na*

*mesa, a pegar no talher, porque lá fora tem que saber. Vem muita visita aqui, então a gente não quer passar vergonha com eles. Quando você sair para um restaurante tem que saber comer bonitinho, não falar de boca cheia. Não sair da mesa antes de terminar, pedir licença quando sai, falar obrigado quando leva o prato. O que eu posso fazer por eles, como o comportamento de sentar, aqui dentro de casa você faz, e lá fora? Quem vai passar vergonha são vocês. ‘Gente, se vocês continuarem assim, como eu vou entrar no restaurante com vocês?’ ‘Que coisa feia, todo mundo vai reparar, vão falar: Nossa! A Regina tem uns filhos tão mal-educados!’ Aí eles vão maneirando o jeito deles.”*

Em vários estudos antropológicos, podemos observar como veiculam na alimentação elementos da vida social. CAMPOS (1982) escreve: “A sabedoria em matéria alimentar pode ser vista como vinda da experiência do gosto, não só dos alimentos, mas da vida social”.

Essas citações são para legitimar o universo no qual se insere o “comer” e tudo o que ele reflete. Quaisquer que sejam os aspectos que venhamos a abordar, eles conviverão com tais representações.

Todos os sentidos são chamados para comer, diz LODY (1998), acrescentando que todos os códigos visuais, térmicos e olfativos funcionam diante da relação homem-comida. Come-se por inteiro, com o corpo, com a ética, com a moral, com todos os códigos próprios do grupo e do estatuto social de que o indivíduo faz parte, estabelecendo-se assim nas relações mais profundas entre o ser humano e a cultura.

CROCKET e SIMS (1995) mencionam várias influências ambientais sobre a alimentação das crianças, como a variedade de fatores socioculturais que afetam “o que” as crianças comem, “onde” e “com quem” elas fazem as

refeições. O que antes era de ambiente familiar, hoje está ao encargo de educadores, monitores, cuidadores e colegas, sendo que muitas refeições são feitas fora de casa.

Há uma grande competição no mundo atual quanto ao ensino das práticas alimentares, antes apenas no âmbito familiar, agora encaram grande concorrência com a mídia e com educadores de instituições voltadas às crianças.

Conforme afirma BIRCH (1993), o aprendizado e a socialização sobre maneiras apropriadas de comer ocorrem quando as crianças começam a comer a comida dos adultos na nossa cultura.

CRESSON e PITROU (1991) mencionam que proporcionar às crianças experiências sociais adequadas ao comer e às refeições é essencial para ajudá-las a estabelecer padrões de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis.

*“Mas tem que olhar para cada um, ver se não está comendo com a boca aberta, se está comendo demais, mastigando direito, se não está engolindo o suco de vez. Eles comem de garfo e faca, usam guardanapo, que eu ensinei eles a usarem, porque sempre eles estão saindo com voluntário, em restaurante, então a gente tem que ensinar. Não bater no prato, que faz muito barulho, pegar na postura certa no garfo, porque tem uns que pegam no meio do garfo. Os pequenos aprendem com muita facilidade, já os grandinhos que não têm o hábito, é mais difícil. Sentar reto, não afastar muito da mesa. O comportamento na mesa e muitas coisas boas que a gente precisa passar pra eles.”*

Pais e educadores devem aproveitar qualquer oportunidade de proporcionar diferentes ocasiões sociais para a experiência prática de refeições para as crianças, independentemente do ambiente.

Eventos ligados a refeições ou lanches, em casa ou fora, podem ser ocasiões positivas para compartilhar alimentos com familiares e amigos e para transmitir às crianças rituais relacionados ao comer.

Mais ainda, segundo OLIVERIA et al. (1992), os pais até discutem tópicos de alimentos e nutrientes com seus filhos. As crianças parecem progredir para igualar-se ou até melhorar os comportamentos alimentares dos pais, aprendendo inclusive de conversas sobre os alimentos de modo significativo, conforme afirma ANLIKER et al (1990).

Quando os pais proporcionam companhia às refeições, estabelecendo uma atmosfera positiva e modelando comportamentos alimentares apropriados, seus filhos tendem a ter uma qualidade alimentar melhorada, dizem STANEK, ABBOTT e CRAMER (1990).

*“Ele enfiava até o rosto dentro do prato! Tomava o leite quente, tudo de uma vez... Foi problema dele de antes, de ficar revirando o lixo procurando o que comer... Eu acho que o que ele sente é medo (de não ter o que comer depois), precisar comer, comer, comer, para não ter que passar fome.”*

Isa Guará, pedagoga que foi diretora da Unidade Sampaio Vianna da Febem, coloca: “toda essa experiência de abrigo me mostrou que é fundamental a criança perceber o alimento, ajudar a prepará-lo. Tem um processo educativo na ação de cozinhar, na ação de comprar o alimento, na ação de escolher o cardápio. Porque quando as crianças de abrigo chegam da rua, elas comem desesperadamente, elas fazem pratos enormes, a carência afetiva leva a uma compulsão pela comida, elas acham que vai

acabar a comida, então ela tem que comer tudo quanto é possível, pela incerteza da alimentação no futuro – ela não sabe se vai poder comer amanhã, então ela quer comer tudo hoje. É o medo de ter privação no futuro. Você tem que trabalhar um pouco isso, essa certeza de que amanhã ela terá outra alimentação, que ela não precisa ficar desesperada.”

### **“Todos juntos ao redor da mesa”**

*“Alimentação não é uma coisa só, é uma coisa agregadora, né? Tem hora que você quer comer alguma coisa que te alimente a alma...”<sup>4</sup>*

Eliana Ribeiro

A idéia central de *“todos juntos ao redor da mesa”* é compartilhada pela grande maioria das mães sociais:

*“Peço para esperar, aí todo mundo reza e começa a comer. É um momento íntimo de família, de estar todo mundo reunido ali. Eu acho importante a reunião na hora do almoço, é positivo, é bonito, a casa cheia, aquela mesa bonita. Come todo mundo junto, conversa todo mundo junto. (Risos.) Ninguém come vendo televisão. A família tem que estar sempre junta, ainda mais nas refeições. Se falha um, eu já sinto falta daquele que saiu na mesa.”*

Segundo CÂMARA CASCUDO (2003), o “comer junto” constituía uma irmanação moral, um vínculo obrigacional pela alimentação em comum. Há a alimentação em comum no duplo aspecto: o da fixação geográfica e o da nivelção social. A comida em comum estabelecia um vínculo, uma

---

<sup>4</sup> Ver Anexo VIII – “Comida de Alma”.

obrigação tácita de auxílio e amizade, pelo menos de não-agressão. Comer junto é aliar-se.

Com relação ao ambiente alimentar para as crianças, CROCKET e SIMS (1995) apontam que enquanto o padrão tradicional da família comendo reunida em volta da mesa ainda está em nosso imaginário de prática usual, não é mais a realidade atual de hoje. Todavia, 80% das mulheres entrevistadas reportaram ter feito jantar 4 a 7 dias na semana, e a grande maioria sentia que sentar junto para ter uma refeição familiar ainda é muito importante.

Ao contrário da crença popular, a maioria das famílias com crianças jantam juntas na maioria das vezes (GILLESPIE e ACHTEMBERG, 1989).

“Crescendo na zona rural, aprendi a importância da mesa familiar, quando senti o carinho combinado com a valorização por alimentos frescos e integrais, o amor pela boa cozinha e uma camaradagem que não é possível ter em restaurantes ou lanchonetes de *fast-food*. A mesa é um local de comunhão para os pequenos e grandes eventos da vida.”

Art Smith, 2001

Back to the Table: the Reunion of Food and Family

## As representações sociais e a religião

*“Mesa para nós é confraternização, é partilha.”*

*Irmã Fernanda, Bororé.*

*“Olha gente, a hora da janta é sagrada!”*

São muitas as representações sociais da alimentação ligadas à religião. A origem dos abrigos tem uma forte influência religiosa, principalmente a católica, que permeia o cotidiano da maioria das pessoas em nossa cultura, incluindo o das mães sociais, percebendo-se esse efeito também nos momentos das refeições. Imagens consagradas pela coletividade, como a pintura da Santa Ceia, de Leonardo da Vinci, reproduzida à exaustão na sociedade sob várias formas nas artes plásticas, habitam o imaginário coletivo, sendo vistas com frequência em salas de visita e de jantar.

TOSTA (1997) coloca que o ritual da missa faz aflorar a memória de um acontecimento passado ao qual se atribui um valor divino e fundamental, cujos significados antropológicos se expressam na recordação feita no contexto da ceia – na Última Ceia de Cristo. A celebração é a preparação para *a ceia cujo objetivo maior é a refeição partilhada*. Uma ação cuja característica é a comunhão em torno dessa partilha e de seus alimentos, quando se deseja a interação do homem com a natureza, através do contato com a comida; e a interação do ser humano com o ser humano: ou seja, o estabelecimento de vínculos profundos de sociabilidade pela interação-comunicação que ocorrem naquele momento.

Segundo REY-MERMET (1979), na civilização ocidental o pão e o vinho são alimentos de base e símbolos de todos os outros, e o pão é emblematicamente o fruto de uma relação do ser humano com a natureza

que é mediada pelo trabalho – entendido como esforço inteligente que aquele realiza para transformar a natureza bruta e dela fazer nascer um fruto. Pão e vinho são portadores de todo um simbolismo que diz da alegria, da comemoração na missa, e guardam a evocação da natureza como dádiva de Deus. Pão e vinho são frutos da terra. No trigo, como no cacho de uva, se dá o encontro do universo inteiro.

SCHURÉ (1985) explica que a comunhão sob a espécie do pão, fruto do trigo, significava o conhecimento dos mistérios da vida terrestre, ao mesmo tempo em que partilha os bens da terra, por conseguinte, a união perfeita dos irmãos. No grau superior, a comunhão sob a espécie do vinho, o néctar da vinha penetrado pelo sol, significava a partilha dos bens celestes, a participação nos mistérios espirituais e na ciência divina. Jesus, legando esses símbolos aos Apóstolos, ampliou-os, porque através deles estende a fraternidade e a iniciação, outrora limitadas a alguns, à humanidade inteira.

Tal é a instituição da ceia em toda a sua simplicidade. Ela encerra muito mais coisas do que se supõe e se sabe comumente. Este ato simbólico e místico não somente é a conclusão e o resumo de toda a doutrina de Cristo; é ainda a consagração e o revigoramento de um símbolo de iniciação bastante antigo.

#### 4 - Podemos conversar durante as refeições?

##### **Silêncio, não conversar durante as refeições.**

*“Eu coloquei que eu não queria saber de conversa na mesa, que a hora da comida não é hora de conversar. Eu acho importante o silêncio na hora de comer. Na hora de comer vocês sabem que a tia não gosta que ninguém fala. Eu procuro que eles comam em silêncio. Tem que ter um pouco de regra na mesa. Quando a gente come em silêncio, a gente se alimenta melhor, não tem esse perigo da gula. Mais no silêncio.”*

Essas respostas foram surpreendentes, pois nos trabalhos com creches as orientações sempre conduziam para a criação de oportunidades de socialização coletiva entre as crianças, principalmente às refeições, proporcionando momentos de se relacionar com as outras crianças e com os adultos, de conversar, de aprender posturas em relação ao alimento, ao seu próximo e ao comportamento grupal, em que se espera uma atitude participativa na época que estamos vivendo.

O grande folclorista potiguar CÂMARA CASCUDO (2001), em seu dicionário do folclore brasileiro menciona que “as horas da alimentação outrora estavam ainda muito fiéis às tradições semi-religiosas do costume patriarcal. *Nas cidades a refeição reunia a família, conversava-se. No interior era uma hora silenciosa e rápida, depois da oração inicial.*”

O mesmo autor acrescenta que transcende do simples ato de alimentar-se a significação da comida. É ainda hora semi-sagrada de silêncio, de compostura, severidade. Havia também o *silêncio nas refeições conventuais*.

SCHURÉ (1985) menciona em sua obra de 1889, “Os Grandes Iniciados”, sobre a Ceia de Jesus: “Conforme o costume dos judeus, na refeição da Páscoa, *comeram, sem falar*, as ervas amargas e o assado.”

Muitas mães sociais tiveram sua infância no interior de outros estados brasileiros, especialmente de Minas Gerais (36%), de onde podemos inferir que os costumes relacionados às refeições tenham uma influência em seus hábitos atuais. Percebe-se também uma tentativa de se manter o controle do grupo pela imposição do silêncio, pedindo certa disciplina.

O ambiente tranqüilo parece também afetar o apetite das crianças. KNIGHT e BOMBA (1993) estudaram a ingestão de crianças de creche em situações normais, quando as crianças podiam conversar normalmente durante as refeições, e em situações quando as crianças eram proibidas de falar. A imposição do silêncio não fez aumentar o consumo de alimentos; ao contrário, as crianças comeram mais nos dias em que podiam conversar. As professoras registraram um ambiente mais positivo e tranqüilo nos dias de conversas, tendo observado mais tensão nas crianças nos dias em que o silêncio foi imposto, o que inclusive não foi apreciado por elas, que perguntavam: “Hoje é dia de comer sem falar?”, já antecipando o clima de “castigo”. Os adultos envolvidos diariamente na alimentação de crianças sabem quanto esses momentos são cansativos. Porém, são ocasiões em que novos alimentos são introduzidos regularmente e habilidades sociais são exercitadas; rotinas necessárias ao bom funcionamento do grupo ocorrem com frequência no momento das refeições. Por esse motivo, os educadores devem garantir essas oportunidades oferecidas na creche, e também nos lares infantis/abrigos, para o desenvolvimento de atitudes positivas em relação aos alimentos, postura que também é reforçada por STANEK e ABBOTT (1990).

*“Às vezes tem gente que até admira, porque tem muito silêncio na mesa, na hora das refeições. Porque quando chega lá fora, eles têm uma disciplina bem melhor. A hora de comer é de comer. A hora de conversar é de conversar.”*

Percebe-se nesta colocação que a referência de boa educação é ficar quieto durante as refeições, o que pode estar equivocado, conforme o grupo que as pessoas frequentam. Inclusive, a colocação é bem clara, indicando que não se pode comer e conversar ao mesmo tempo.

Do comentário da diretora da Associação Helen Drexel: “Não conversar às refeições... é até uma coisa cultural: Belchior (cantor popular) cantando no Festival da Canção: ‘o pai na cabeceira, é hora do almoço, minha vó reclama, minha mãe me chama, cada um guarda mais o seu segredo, no centro da sala, no fundo da mesa, a gente se olha e se cala, e as pessoas se desentendem no instante em que falam...’, subentende-se que nas famílias o perigo de se conversar às refeições é que isso abre espaço para possíveis discussões e desentendimentos, daí a regra para não falar. (Veja a letra da canção “A Hora do Almoço”, de Belchior, na íntegra no Anexo VII).

NOGUEIRA (2002), descrevendo usos e costumes do pantaneiro de Mato Grosso do Sul, também menciona o comando e o poder atribuídos ao cozinheiro das comitivas de gado. Diz ela: “O cozinheiro exigente não permite que o peão converse enquanto serve a ‘bóia’ nas panelas; nem permite que estas fiquem destampadas ou que sirvam dois tipos de comidas com a mesma concha. São exemplos de algumas interdições frequentes durante as paradas. Quem desobedece paga multa: um doce ou uma caça para o almoço seguinte.”

Estas colocações mostram claramente a preocupação com a higiene, uma vez que os acampamentos são locais provisórios e onde todo o esquema é improvisado, desde o fogão até a mesa com as panelas. O silêncio ao se servir evita que caia saliva na comida.

VISSER (1991) faz algumas colocações interessantes sobre as conversas à mesa. Um dos motivos de não se falar à mesa é pela repugnância dos comensais comerem de boca aberta, pois mastigar deve ser impreterivelmente de lábios fechados. Poucas são as sociedades que insistem, como nós fazemos, que todos devem conversar durante a refeição nos jantares festivos. Entre nós, é grosseiro comer e não falar, a menos que a refeição seja muito íntima, quando a regra pode ser ignorada e deixada de lado.

Falar é uma das maneiras pelas quais “nos elevamos acima da comida”: não estamos à mesa meramente para comer, mas também para aproveitar a companhia uns dos outros. Os antigos gregos reiteravam que as pessoas civilizadas se reuniam por causa da companhia e da filosofia e não apenas para se encherem de comida.

É fato conhecido de que cerca de 78% dos americanos vêem televisão durante as refeições domésticas, que duram por volta de 30 minutos, com ou sem TV, de modo que esta prejudica qualquer tentativa de conversa. Um relatório britânico mostra que uma refeição dominical formal em família é “sem TV”. Quando as famílias passam cada vez menos tempo juntas, tirar a conversa da hora da refeição pode ser uma séria privação: elimina o que já era escasso.

## **Tolerância às conversas durante as refeições**

*“Se a gente deixar, conversam. Conversa, por isso que sempre que estou com eles, controlo. Se eu tenho que sair da mesa, vira uma “feira”... É pra almoçar, não é proibido conversar. Acho que na hora da comida, não é hora de brincar, não é hora de falar muito, falar só o necessário. Conversa depois de terminar de almoçar, é muito importante esse momento de se unirem.”*

Algumas mães sociais ficam neste dilema, entre deixar conversar e pedir silêncio, sendo mais maleáveis com as crianças e com os adolescentes, mostrando uma posição de controle da situação sem ser radical.

## **Conversas durante as refeições**

*“Às vezes eu falo: ‘Olha gente, a hora da janta é sagrada’, mas depois a gente começa conversando, a contar história... e depois do jantar ninguém quer levantar da mesa, fica aquele monte (de crianças). A conversa é animada, todo mundo conversa, todo mundo brinca, tem que mandar parar, senão vai a noite toda. A nossa refeição na janta ninguém fica em silêncio: a gente janta é cantando, é contando piada, pra animar, então nós não somos assim quietinhas, a gente conversa normalmente. Deixo eles à vontade, porque é bom pra digestão. Eles gostam de comer junto. É o momento de ficar juntos.”*

*Quando está todo mundo junto conversando, aquela alegria, comendo, passa um ambiente bom, de união. Passa assim, pelo menos um pouco do ambiente de família.”*

Esta descrição indica um ambiente descontraído, onde há alegria e respeito pelo grupo do lar, onde todos participam e compartilham os momentos familiares.

Entidades de origem religiosa, como é o caso dos três abrigos, talvez tivessem a postura de excesso de zelo no horário das refeições, como a difundida idéia de que “comer é sagrado”, colocando até um temor na mente das crianças, como já observado em algumas creches. Entretanto, a exigência do silêncio parte mais das mães sociais do que da entidade, como se pode conferir abaixo, com o depoimento da diretora do Abrigo Bororé, apontando uma idéia central oposta a esta.

*“Na minha concepção de José, a mesa, é um momento sagrado da família, de conversar, não de silêncio. Pra mim mesma não é de silêncio, pra mim é de partilha. Família é isso, é estar convivendo um com o outro. Na hora das refeições é hora de estar aqui, não é hora de ficar em silêncio! É uma batalha até hoje acertar esse lado com as mães, que a mesa não é momento de silêncio. Mesa para nós é confraternização, é partilha.” (Irmã Fernanda)*

Este depoimento da diretora do Abrigo Bororé contradiz as respostas de duas das mães sociais de lá, justamente as que deram muita ênfase ao

silêncio. Não há então uma norma estabelecida da direção do abrigo para as mães sociais, cada uma tem sua maneira própria de agir. Como os três lares são vizinhos, quando uma mãe se ausenta, as crianças vão jantar na casa ao lado, onde mudam as regras do jogo.

*“A minha luta é que cada uma vem de uma realidade. A maioria delas (das mães sociais) vem de famílias que repreendiam na hora do almoço, na hora do jantar – não podia falar!”*

Nos países hispânicos, a prática da conversa após o jantar – que vem dos simpósios gregos e romanos – é chamada de *hacer la sobremesa*, “fazer a toalha de mesa” ou “fazer a sobremesa”. O café é trazido para a mesa – o prato doce é parte do jantar e tirado para esse ritual – e as pessoas se demoram conversando, algumas vezes permanecendo juntas durante horas. Os dinamarqueses são igualmente famosos pela conversa à mesa. De fato, sente-se que *a mesa ajuda a conversar*. Transferir-se para a sala, afastando-se uns dos outros, quebra a unidade alcançada durante o jantar. *A mesa é algo em que a pessoa pode apoiar-se, gesticular por cima – expressa o que todos têm em comum*, aponta VISSER (1991).

WIGAND e ALLEY (1999) dizem em seus preceitos sobre a família: *“Mantenha as relações familiares abertas. Com encontros de família, conversas no jantar ou diálogos casuais, estimule todos a expressar suas necessidades e preocupações. Sentir a pulsação da família regularmente pode impedir que pequenos problemas tornem-se crises intratáveis.”* Ver Figura 3.



## 5 - A organização das refeições

*“A mãe social faz o prato das crianças. / Ela que sabe a quantidade que cada criança come. / Os adolescentes se servem sozinhos.”*

*“Eu já faço o prato de todo mundo, pra não jogar fora. Eu sei a quantidade que eles gostam de comer, eu sei do que eles não gostam. Às vezes os adolescentes se servem sozinhos na panela do fogão, que aí já não corre perigo de se queimarem. Eu coloco a comida dos pequenos. Os grandes vêm e eu que sirvo também, mas só que eles falando o que querem, eu que faço o prato para todas as crianças. Os adolescentes, eles que fazem. Sempre dou duas colheres pra cada um, ou senão uma. Uma colher de cada coisa, legume, a verdura, o arroz, o feijão, é tudo de uma. Eles não podem se servir sozinhos. ‘Você não é obrigado a comer, mas é obrigado a provar.’ Só salada e suco que é na mesa. Quando querem repetir, pede mais e eu faço o prato de novo. Um dia na semana eu ponho eles para se servir no fogão. Porque ‘lá fora’ não vai ter (alguém) todo dia pra servir eles. Eles fizeram superbem, porque lá no CJ (centro da juventude) eles se servem também. Se eles querem repetir, eu vou, levanto e sirvo eles. A gente se serve diretamente no fogão, porque às vezes a gente põe travessa, mas aí as meninas acham que é complicado.”*

É interessante observar como as mães sociais têm resistência quanto a deixar as crianças se servirem sozinhas, o que já é uma prática usual nos centros da juventude que as crianças e os adolescentes freqüentam. Inclusive, em algumas creches, essa prática já é ensinada aos pequenos de 3 e 4 anos. O adulto exerce um poder de mando quando ele próprio decide

pela criança o que ela deve comer. A mesma entidade que tem a creche, o centro da juventude e o abrigo, dentro do mesmo muro, oferece diferentes maneiras de servir os alimentos às crianças, sem haver uma uniformidade entre eles. Dar mais autonomia nesses momentos é uma prática que deverá ser estimulada entre as mães sociais.

BRASIL (1999) comenta que, em um lar para senhoras da terceira idade, as internas sentem o fato de não poderem fazer seus pratos como um cerceamento de sua liberdade.

FEIRING e LEWIS (1987) dizem que é na mesa de jantar, em casa ou em instituição que cuida de crianças, que elas aprendem as regras sobre o que e como comer, um sentido de porcionamento dos alimentos, maneiras à mesa e tempo da refeição. Interações sociais em refeições e lanches são essenciais no aprendizado dos rituais de compartilhar alimentos e refeições, dos significados culturais dos alimentos e dos complexos fatores fisiológicos, psicossociais e culturais que controlam a ingestão dos alimentos. Os momentos da refeição têm um papel muito além do consumo de alimentos; eles também propiciam um fórum para a transmissão do conhecimento familiar e da educação sobre heranças religiosas e étnicas.

PAISLEY, SHEESHKA e DALY (2001) pesquisaram as lembranças de adultos sobre as brigas com os pais na infância relacionadas à alimentação. As hortaliças funcionavam como armas nessa guerra. As regras alimentares na infância definiam a expectativa do que e de quanto as crianças deveriam comer. Três regras surgiram das lembranças dos participantes:

- Limpe seu prato: coma tudo que está no prato;
- Você tem que comer o que é colocado no prato;
- Experimente.

Essas regras eram parte da gastronomia familiar. O conjunto de regras, normas e significados associados a alimentos agiam como amarras sobre os hábitos alimentares. Neste contexto, a refeição familiar pode ter exercido um papel muito mais importante como ritual social – através do qual as famílias construíaam e mantinham sua estrutura e o desempenho de funções – do que como fonte de sustento. Regras alimentares colocavam a luta de cada criança para sua independência diretamente no prato de comida. O reforço das regras alimentares freqüentemente eclodia numa batalha entre pais e filhos.

Nas famílias atuais desses participantes, proporcionar às crianças escolhas alimentares era a nova prática padrão. Uma participante explicou: “Se você deixa seus filhos fazerem escolhas, esperamos que façam as corretas. E isso em termos de tudo, não apenas alimentos”. Os participantes acham que seus filhos encaram muito mais escolhas na vida atualmente do que eles próprios quando menores. A estratégia alimentar adotada por esta participante era totalmente oposta às regras alimentares de sua infância porque ela não gostava de ser forçada pela mãe a comer aquilo de que não gostava.

Era necessário um equilíbrio entre a necessidade de controlar os filhos e o desejo de estimulá-los a tornarem-se autônomos. As tendências neofóbicas alimentares e o desejo de adaptação a ideais culturais de acordo com experimentação e inovação também pediam um equilíbrio de postura. A escolha era o ponto chave das estratégias das refeições familiares dos participantes, relacionadas ao consumo alimentar das crianças.

A importância da escolha na vida contemporânea dos participantes tem razões de ser, pois as mudanças na tecnologia, na agricultura e nos aspectos sociais e culturais têm expandido a variedade de opções de frutas e de hortaliças, bem como as técnicas de preparo. As comparações dos

participantes entre as regras e as práticas alimentares de seus pais e as suas próprias indicam que as adotadas pelos participantes são percebidas como mais positivas.

CROCKET e SIMS (1995) acrescentam que as crianças atualmente aprendem mais em ambientes onde interagem com seu grupo, muitos dos quais são parcial ou completamente regulados e dependentes do setor público. Nessas circunstâncias, as crianças têm menos oportunidades quanto às suas escolhas alimentares.

BAZON e BIASOLI-ALVES (2000) sugerem uma valorização da dimensão educativa inerente às atividades de rotina, como as refeições. Como são momentos de aprendizagem para os sujeitos (crianças e adolescentes), através da “vivência-compartilhada” e do “fazendo-junto”, os autores sugerem que os sujeitos não devem apenas ser monitorados, mas sim educados e orientados.

*“Ponho a toalha, até no café que a gente toma tem toalha na mesa, não tenho o hábito de comer sem toalha, não gosto.”*

A apresentação da refeição em seus detalhes diários, como a mesa bem-posta, forrada com uma toalha, dá a sensação de aconchego e de acolhimento, necessário ao bem-estar do grupo. OLIVEIRA E (2002) valoriza muito a parte estética do ambiente das refeições coletivas, arrumado com consciência pelos funcionários, pois acredita que esses gestos simples tornam mais agradável e harmonioso o hábito de comer.

WIGAND e ALLEY (1999) colocam o seguinte preceito em relação à colaboração da família: “Deixe a família toda ajudar no preparo das refeições, nas compras e na cozinha. Permita que todos, dos pequenos aos grandes, participem das tarefas nas refeições. O preparo da comida torna-se mais gostoso e mais criativo se você não faz tudo sozinha todos os dias!” Ver Figura 4.



“Comer sempre juntos. / Não pode comer na frente da TV. / Não pode sair da mesa.”

*“Cada um já tem seu lugarzinho preparado, e a hora do almoço, do café, é todo mundo junto. Acho que não dá para um comer uma hora e outro comer outra hora, um come quente, outro come... (frio). É bom (estabelecer) limites de horário, é bom para o intestino, para o organismo, para ficar tudo ali, numa harmonia só. As crianças até ficam na mesa para fazer companhia pro pai, que o pai não pode comer sozinho. Se come separado, parece que não tem aquele ambiente sociável, parece que ninguém gosta de ficar junto com o outro! Quando está todo mundo junto, assim conversando, aquela alegria, comendo, passa um ambiente bom, de união. Passa assim, pelo menos um pouco do ambiente de família. Na janta é que está todo mundo junto, não tem outro momento. ‘Não saiam da mesa antes que terminem a refeição, antes da sobremesa. Se sair da mesa vai perder a sobremesa. Pode desligar a televisão, todos vêm pra mesa na cozinha.’ **Eu acho que família é uma coisa muito importante, e aqui é minha família, é meus filhos, é assim que eu vejo... Eu fico feliz naquela hora que está todo mundo ali comendo e eu no meio deles. Eu sou mãe mesmo, eu estou fazendo o papel dela.**” \*(ver Anexo IX: Poema Os Filhos, de Khalil Gibran).*

CÂMARA CASCUDO (2001) diz que: “A comida em comum estabelecia um vínculo, uma obrigação tácita de auxílio e amizade, pelo menos de não-agressão. Comer junto é aliar-se”.

No estudo de TAYLOR e KOBLINSKI (1994) mães dos abrigos de emergência eram bem mais abertas do que as de abrigos transitórios para

relatar os problemas do ambiente das refeições. Elas se queixavam das longas filas, do lugar lotado, barulhento, e da falta de assento adequado para crianças pequenas. Em um dos abrigos, pesquisadores observaram que as cadeiras que não estavam sendo usadas, eram empilhadas nas mesas em lugares vagos, onde as famílias estavam comendo, fazendo com que o local das refeições ficasse incômodo, impessoal e a conversação muito difícil. As nutricionistas notaram que essas condições podem criar tensões, reduzindo o apetite e as oportunidades de as crianças aprenderem e relacionarem-se na hora das refeições.

### **Oração antes de comer**

*“Eu só sirvo eles depois de estar todo mundo na mesa, que fez a oração. Mas eu estou começando a ensinar para estar orando, agradecendo o alimento de todo dia. Eles já falam assim: ‘Vamos rezar!’ Aí todo mundo começa a comer. Eu pedi pra agradecer a Deus de um modo, cada um do seu jeito, mas agradecer. Eles falam baixinho, cada um pra si. É o momento de agradecer a Deus, é parar e pensar de onde está vindo essa alimentação, vamos valorizar isso que temos à nossa frente, eu fiz muito isso aqui pra eles. Aí todos já sabem que temos que fazer a oração. Oração normal do dia-a-dia, todas as refeições a gente procura fazer.”*

Ora-se antes e depois de se alimentar, diz CASCUDO (2001) em seu dicionário do folclore brasileiro.

DACHNER e TARASUK (2002) comentam que os jovens de rua em Toronto eventualmente tinham acesso a alguma alimentação oferecida por caridade. Também não havia escolha sobre o ambiente no qual a alimentação de caridade era entregue. Explícita ou implicitamente, todos os programas

alimentares para os jovens em abrigos eram enraizados em uma agenda religiosa mais ampla. Em certo programa de refeições, diferentes grupos religiosos proporcionavam uma refeição à noite 5 dias na semana. Dependendo do grupo, os jovens às vezes tinham de escutar longas orações e sermões antes, durante e depois de receber o alimento. Em outros locais, os jovens tinham de se contentar com ambientes desagradáveis.

## **6 - O que é feito para as crianças comerem melhor**

“Cozinhar os legumes no feijão / colocar legumes e a ‘mistura’ na mesma receita / colocar legumes no pão caseiro.”

*“Comecei a cozinhar a beterraba no feijão, ponho pra cozinhar pra pegar a vitamina da beterraba sem que ninguém visse, sem que ninguém percebesse. Então eles começaram a pegar o gosto pela beterraba. Agora eles comem ela ralada crua em salada. Tudo começou no feijão. Cozinhei berinjela (no feijão): eu tenho que ensinar essas crianças a comer berinjela. ‘Mãe, não tem mais aquele negócio lá da casca roxinha, igual da beterraba?’ Eles sempre pedem, e aprenderam a comer. Se eles não comem de um jeito, a gente tenta de outro, até chegar ao ponto deles comer. Eu fiz charuto, eles nunca tinham visto. Eu falei: carne moída com arroz cru, a tia mistura, temperado, e enrola dentro da folha de repolho. Eles ficaram curiosos, experimentaram, aí todo mundo queria. Enjoa só arroz e feijão, a mesma carne, o mesmo legume. Então eu invento o legume com carne moída, com alguma salsicha, alguma lingüiça. Eu pego a abóbora, misturo no feijão, e eles comem. As verduras por exemplo, é uma coisa boa de você comer porque é bom pra sua saúde. É bom pros dentes, a verdura faz parte da vida da gente. Isso é muito importante pra eles, porque é cálcio também, a verdura, os legumes. Ponho legumes no pão*

*caseiro, que às vezes a criança não gosta do legume na comida... ai come no pão. (Risos.)”*

As estratégias dos pais para regular a ingestão de alimentos dos filhos têm sido alvo de estudos, de entrevistas e de observações. A atenção maior é dada aos métodos usados pelas mães para estimular o consumo de alimentos recusados ou não apreciados, quando a mãe reporta um leque restrito de estratégias incluindo argumentos persuasivos (coma tudo, é bom para você), negociação de quantia menor (está bem, só a metade então) ou a promessa de prêmio ou castigo (se comer tudo ganha sobremesa). Todavia, a avaliação da eficácia destas estratégias à luz de pesquisas psicológicas sugere que elas não são bem-sucedidas. (SCHAFER & SCHAFER, 1989).

A preocupação com o que as crianças comem é o que embasa a idéia de que os hábitos alimentares são desenvolvidos e estabelecidos na infância, criando um padrão para toda a vida. Porém, há pouca evidência de que os hábitos alimentares persistam na íntegra na idade adulta, pois as influências ambientais são muitas e muito fortes ao longo do tempo. KELDER et al. (1994) acrescenta que essa persistência mínima é situada no contexto de uma mudança considerável nos hábitos alimentares entre a infância e a idade madura, bem como mudanças nos hábitos alimentares da população através dos tempos.

Entretanto, LAU, QUADREL & HARTMAN (1990) afirmam que escolhas mais saudáveis em uma fase da vida estão associadas a escolhas mais saudáveis em fases subseqüentes,

Apesar da idéia de que é ampla a influência dos pais tanto no comportamento alimentar como na atitude em relação à comida, WARDLE (1995) mostra que há poucas pesquisas nessa direção. Seu estudo revelou enorme variabilidade na correlação pais-filhos através dos alimentos,

sugerindo que processos mais complexos do que a simples refeição compartilhada estão presentes na família moderna. As escolhas de alimentos dependem não apenas da viabilidade e das preferências, mas também de fatores cognitivos, como o conhecimento sobre os benefícios e o custo associados com o comer.

SCHAFFER & SCHAFFER (1989) comentam que as mulheres normalmente aceitam a responsabilidade da nutrição na família. O papel da mulher nos cuidados alimentares e nos ensinamentos do que é bom ou não na alimentação das crianças e monitorando escolhas saudáveis está consagrado em nossa sociedade. Em conflito com esses papéis, também está o papel de manter a paz nas refeições, significando o controle sobre o que a criança come. As crianças não gostam de alguns alimentos que as mães querem que elas comam, o que, com frequência, resulta em recusa e brigas familiares. Inversamente, crianças gostam, querem e pedem alimentos como doces e bolos, os quais os pais tentam limitar, apesar das ofertas de *marketing*.

Esses autores ainda indicam que, no estudo da dieta familiar, as mães consistentemente descreveram a dificuldade de persuadir os filhos a comerem hortaliças suficientes e menos doces.

### **Preocupação em ensinar com paciência para a criança comer**

*“Aqui teve criança que não comia macarrão. Fui devagarzinho, e hoje ele come superbem o macarrão. Ele não tinha hábito de comer lá na casa dele. Eles só queriam arroz, feijão, carne e farinha, mais nada! Eu fui colocando aos pouquinhos (outros alimentos), agora eles comem tudo! Eles aprenderam a comer abobrinha recheada. Quiabo, eu tiro a baba do quiabo, eles comem o quiabo numa boa. Não é aquele chato: ‘Você vai comer, pronto e acabou!’, não é assim, é na boa mesmo. Enquanto eles vivem aqui, debaixo da gente, tem que ensinar eles a comer. Não é só comer coisa boa, eles têm que comer aquilo que eles acham que é ruim, mas faz bem. Eu fico tentando, pra elas aprenderem: come um pouquinho hoje, amanhã mais um pouquinho... e assim você vai aprendendo. A Fabiana pra tomar o leite ainda é difícil. Se eu conversar com ela, aí ela toma. Cebola: eu ensinei eles a comer cebola, eles comem cebola crua!”*

BIRCH (1992) diz que o depoimento “Eu não gosto disso; nunca experimentei”, pode ser uma verdade evidente, um clichê sobre as preferências alimentares das crianças, porque a exposição repetida de alimentos não-familiares tem como resultado a aceitação.

Crianças claramente preferem alimentos aos quais já foram ‘apresentados’, que já conhecem anteriormente, como confirma PLINER (1982).

Pesquisadores estudando mais de cem creches nos estados de Missouri e Texas observaram que muitas ofereciam variedade limitada de alimentos e poucas calorias, além de contratarem funcionárias com conhecimentos

limitados de adequação de nutrientes, afirma DRAKE (1991), o que não contribuía para a ampliação das experiências alimentares das crianças.

### **Argumento de que “é bom para a saúde”**

*“Eu falo assim que é bom para saúde, que é benefício para ela. A gente vai convencendo ela a comer nesse ponto de saúde mesmo. ‘E eu vou ficar grandona, eu vou ficar bonita?’ ‘É, essa verdura aqui deixa a pele bonita’, eu falo. ‘Essa outra é para fortalecer os ossos. Beterraba, essa fortalece os ossos, o sangue!’. Dependendo da alimentação, muda a pele. Se estiver frio, ‘ah, vai comer bastante pra ficar forte, pra ir pra escola, chegar e não passar mal!’. Aí, nem que seja um pouco, eles tem que tomar o leite, que nem todo dia eles tão querendo tomar.”*

Segundo WARDLE (1995), os conhecimentos relacionados à saúde são transmitidos às crianças em idade tenra com expressões do tipo “coma tudo que é bom para você”, ou “não coma mais isso que é ruim para você”. As crianças acabam tendo uma visão precisa de quais alimentos são bons ou ruins para elas.

No estudo de PAISLEY, SHEESHKA e DALY (2001), foi encontrado nos lares dos adultos pesquisados um baixo *status* das frutas e hortaliças da época de sua infância, não houve bons exemplos mostrados pelos pais, que não cultivavam esse hábito alimentar. Havia a idéia de que é necessário comer frutas e hortaliças “porque é bom para a saúde”, mas na verdade não seria a opção por prazer.

Argumentos racionais sobre benefícios à saúde a curto prazo podem trazer problemas se os filhos vivenciarem associações consistentes entre o que

eles não gostam e as elogios de saúde da mãe, aprendendo assim que as coisas que são boas para a saúde não têm gosto saboroso (SCHAFER & SCHAFER, 1989).

WARDLE (1995) aponta que em vista do reconhecimento de que a dieta pode fazer uma contribuição substancial na variação entre a saúde e a doença e que fazer escolhas alimentares saudáveis é deixado ao livre arbítrio individual do sujeito na atual conjuntura, o entendimento de como as escolhas alimentares e as atitudes relacionadas aos alimentos se desenvolvem é de significado crítico.

### **Esconder / enganar / falar “mentirinhas” sobre os alimentos para as crianças**

*“Eu tenho que ficar ‘enganando’ eles, coloco uma quantidade pequena, misturo na comida, ponho um ketchup. A gente conta umas mentirinhas. Que faz bem pra pele, evita espinha, vai fazer com que se desenvolva melhor na escola, abrir a mente, nossa... ficar inteligente! Uma mentirinha assim é uma mentirinha construtiva, né? Um não gosta de cenoura, mas aí eu amasso, direitinho, que a cenoura é um legume muito rico. Aí eles comem. É o cuidado de uma mãe mesmo. Fiz um suco de laranja com beterraba no liquidificador, aí o Lenilton falou assim, ‘Nossa, mãe, é suco de uva?’ Ele tomou e falou: ‘Quero mais!’. Eu falei, é beterraba, seu bobo, com laranja! Vou enfeitando, o que tem.”*

## **7 - O abastecimento e o que as mães sociais modificariam com relação à alimentação do abrigo**

### **Desejo de fazer preparações diferentes, mais elaboradas, para variar o cardápio, para atender aos desejos das crianças**

*“A gente compra carne, faz churrasco para eles... ou então a gente encomenda pizza, ou faço coxinha, bolinho de queijo. O outro estava com vontade de ir na sorveteria... meu marido levou ele no Habib’s e deu o sorvete de taça. Eu sempre deixo um dinheirinho assim... reservado pra eles. Não é tudo que tem no Lar que eles gostam. Eles falam: ‘Ai, mãe, bolo de novo!’ Então aí eu mudo, faço uma coisa salgada. Eles gostam muito de manjar de coco, então o coco não vem. É uma gelatina com creme de leite, porque eles comem a gelatina comum – enjoaram, porque vem muuuita gelatina. Então quando eu faço com frutas, creme de leite, aí já não fica, comem tudo. Eu providencio o que não tem. Se quero fazer um bife à parmegiana, não tem mozzarella, eu compro. A verdura vem na 6ª feira, quando é domingo não tem mais. A pediatra, ela sempre recomenda isso: muita verdura e legumes pra eles. E eu gosto, né, nossa, pra mim verdura e legumes... gosto e gosto de fazer. Uma vez aí que veio um saco de mandioquinha, e não deu pra aproveitar uma!*

*Uma coisa que eu não gosto e que vem muito é doce: vem cada pacote de bala, chocolate, e eu acho que não é muito bom. Pode estar comendo de vez em quando, mas aquele sacão!”*

### **Desejo de receber mais frutas.**

*“Eles não são muito assim de laranja, eles gostam mais de banana. Aí a banana que vem às vezes não dá pra a semana toda, dá no máximo 3 dias e pronto. Eles gostam muitas vezes de vitamina que coloca aveia junto, eles gostam pra caramba e sustenta. Eu uso muita fruta, então a fruta faz falta. Às vezes vem uma, duas ou três maçãs. Você aproveita uma e meia, porque as outras estão estragadas, quando é doação. Uma vez veio dois pêssegos: eles não sabiam o que era... Então daqueles dois eu fiz milagre: fui cortando um pedacinho para cada um. Vem maçã, às vezes vem uva... Não tem abacaxi... Fruta que eu acho que falta um pouco aqui. Eu acho que deveria vir mais frutas, mais tipos de frutas, variedade, aqui vinha manga, essas coisas, agora não. Ultimamente eu tô fazendo só salada de fruta, porque é pra dá pra todos. Como são doações, vêm menos frutas. Hoje, se você olhar, não tem uma fruta! Qualquer tipo de fruta aqui eles comem. Pra criança não pode faltar fruta pra comer. Falta poucos dias, cinco dias, três dias, agora graças a Deus não está faltando tanto.”*

Frutas são os itens mais raros de serem doados, provavelmente por seu alto custo e menor disponibilidade de excedentes. Esse fato é um paradoxo, pois em nosso país tropical as frutas são abundantes o ano todo. Supermercados costumam doar mais produtos industrializados, com embalagens danificadas, ou com prazos de validade próximos de seu vencimento, situações que dificultam a venda desses itens no varejo.

Comerciantes atacadistas fazem doações de sobras de hortaliças, mas as frutas, quando são doadas, normalmente vêm maduras demais ou com pouco aproveitamento.

OLIVEIRA e GOLDBERG (2002) constataram que a dieta de crianças sem-teto inclui tipicamente leite, carne e carboidratos refinados, faltando frutas e hortaliças. A pesquisa continuada de ingestão alimentar nacional (americana) da população pobre mostrou que crianças entre 2 e 18 anos têm ingestão deficiente em frutas e hortaliças. Resultado similar foi observado no nosso estudo.

A possibilidade ampla de opção na escolha de alimentos, no entanto, não resultou necessariamente em melhor qualidade de alimentos. OLIVEIRA e GOLDBERG (2002) mostram que famílias morando em motéis – uma alternativa de abrigo oferecida em algumas localidades americanas, onde as próprias pessoas escolhem e providenciam sua alimentação – tiveram uma ingestão consideravelmente menor de hortaliças e de frutas: 36% não comeram hortaliças e 77% não comeram frutas no dia do inquérito.

Segundo esses autores, os abrigos devem ser incluídos no sistema de distribuição de alimentos que atualmente serve a merenda escolar, de modo que eles possam ter acesso à lista de produtos disponíveis às escolas – o que é feito na gestão de abrigos municipais da cidade de São Paulo, porém não cobre as entidades filantrópicas, que preferem agir sem convênios com a municipalidade.

O consumo de frutas foi pesquisado por PAISLEY, SHEESHKA e DALY (2001), que falam sobre sua investigação qualitativa dos significados de comer frutas e hortaliças por casais adultos em várias etapas da vida, e também no presente, sobre as influências familiares e sobre as ocorrências que motivaram mudanças no comportamento.

As influências ambientais podem mediar os papéis de determinantes largamente aceitos na escolha de alimentos. Melhorar nosso entendimento dessas influências e de suas interações pode aumentar a eficácia dos programas de educação nutricional.

## **O abastecimento está bom, não precisa mudar**

*“Não mudaria não, porque eles mandam pra gente uma quantidade e as coisas que... a gente pode mudar a maneira de fazer. Dá a possibilidade também da gente inventar alguma coisa diferente. Não chega a faltar nada. Eles mandam assim quase todas as coisa que a gente necessita. Não falta muita coisa. Acho que está dentro do padrão, assim, se eu quiser fazer um prato diferente, eu vou ter tudo aí pra fazer. Deixa eu pensar, porque aqui temos tudo na mão... O que a gente pedir, a gente tem na mão de mistura. A fruta eles que compram. Semana passada mesmo eles fizeram compra. Veio a manga, veio a laranja, veio a batata, isso veio. A gente pega lá a hora que der vontade, a maioria das verduras... todas as verduras é da horta.*

*Normalmente a gente tem tudo. Fruta, a gente tem tudo. Uma coisas substitui a outra, então nunca falta nada. Recebemos todos os alimentos da Associação, todo final de mês nós recebemos a cesta completa.”*

Isa Guará comenta que: *“As crianças em instituições recebem o alimento pronto, não sabem de onde vêm os alimentos, não sabem o quanto custa, tudo é provido. Não existe essa conversa de quanto custa, o que é mais barato ou mais caro, não valorizam, parece tudo um milagre. A vivência da realidade concreta, que você tem que compartilhar, que você tem que procurar o mais barato, você tem que economizar, você tem que aproveitar algumas sobras para fazer uma sopa. A comida que chega à mesa tem toda uma história por trás, e tem um custo para aquilo acontecer, e eles não sabem. Então não tem essa valorização. Ficam completamente alienados, isso faz parte do aprendizado da vida.”*

As entidades com vários lares para abrigos, acabam optando por entregar a cesta semanal de perecíveis, e a mensal dos não-perecíveis completa, no intuito de simplificar o trabalho. Algumas tentativas de mudanças neste sistema levaram a resultados não satisfatórios, como relatado por Neuza, coordenadora das Aldeias SOS, com 10 lares. Fizeram a experiência de cada mãe fazer suas próprias compras de mantimentos com orçamentos iguais, o que levou a grandes diferenças na alimentação das crianças, além do tempo despendido para as compras, prejudicando outros afazeres.

*“É difícil trabalhar com essa questão da alimentação, é sempre ganho, então elas fazem o que vem. A creche tem o cardápio do mês, tudo certinho, 2ª, 3ª, 4ª... Agora, os abrigos não, tem que ser improvisado, fazer o que tem. Não dá pra programar uma semana. Elas fazem sempre arroz-feijão, arroz-feijão... Faz uma torta salgada no almoço! Prova um peixe – vamos pedir outra coisa, não precisa ser carne todo dia! Mas... é o único cardápio que eles acham interessante!”*

Por um lado, deve-se incentivar a criatividade das mães sociais, fazendo com que elas inovem nas preparações e façam ‘novidades’ para as crianças, podendo-se, para isso, separar uma verba para utilizar em finais de semana. Por outro lado, percebe-se que com as reclamações de quererem fazer coisas novas também há uma inércia para se fazer sempre o mesmo, por ser mais fácil, inclusive por falta de estímulos positivos.

Segundo Eliana Ribeiro, Diretora da AMHD, em geral as doações são de pessoas físicas, as empresas não costumam contribuir e, atualmente, colaboram cada vez menos. *“As empresas só colaboram com projetos. Manter um abrigo não é um projeto interessante.”*

## 8 - As preferências e as recusas alimentares nos abrigos

Como relatado pelas mães sociais, e descrito no quadro, as preferências alimentares dos frequentadores dos abrigos passam pelas preparações caseiras usuais de nossa formação cultural, encontradas com frequência em restaurantes chamados 'por quilo' ou *self-service*, embasados na oferta dos ingredientes e na aceitação de sabores. As sobremesas apontadas como prediletas também são as caseiras (arroz-doce, canjica, bolo de fubá, pudim de leite em pó), que normalmente têm a preferência em relação às industrializadas.

Preparações de frango, carne, batata, macarrão e tortas, ao lado dos sempre presentes arroz e feijão, salada de alface e tomate, algumas frituras e alguns legumes, estão entre as citadas.

De um modo geral, crianças e jovens não apreciam certas hortaliças amargas e as de textura mole. Entre elas estão: abóbora, abobrinha, beterraba, berinjela, catalonha, cebola, escarola, espinafre, jiló, quiabo e as verduras amargas e cruas.

*“Catalônia... É muito amarga, refogada eles comem. Escarola e espinafre também eles não gostam, para comer é um sacrifício, aí um olha para a cara do outro... Verdura, quando é escarola, berinjela, pra comer é meio difícil. Berinjela eles não comem mesmo. Já tentei fazer tipo salada, tentei fazer refogado, recheado. Tem uns que não gostam de carne. Jiló que amarga, aí eles não gostam. Criança não gosta de quiabo. Talvez uma abobrinha assim, eles não são muito chegado. E também eles não gostam de cebola quando é picada grande, porque a gente faz a comida, a gente põe a cebola bem picadinha.”*

Muitas vezes as próprias mães também não gostam de verduras e não as preparam para as crianças. Esclarecimentos nesta área podem auxiliar em uma mudança de postura, tanto das mães sociais como das crianças.

Os abrigos pesquisados são verdadeiros lares para as crianças e os adolescentes que lá vivem, privilegiados por esse encaminhamento, pois são moradias onde eles são amados e respeitados e onde têm segurança e estabilidade. Dentro das possibilidades de cada instituição, o ambiente dos lares é sadio, simulando a convivência de uma grande família dinâmica, que está em constante aprimoramento. Apaziguar os traumas trazidos pela história de cada um, acrescentando diariamente doses de carinho, esperança e coragem na formação dos ‘filhos’, é a valiosa missão das mães sociais.

“Uma família é o que construímos: ela se fortalece, não pelo número de pessoas sentadas à mesa do jantar, mas pelos rituais que se criam em família, pelas memórias e lembranças que são compartilhadas, pelo comprometimento de tempo, cuidados e amor que são dedicados uns aos outros, e pelas esperanças no futuro que se tem individualmente e como uma unidade.”

Marge Kennedy and Janet Spencer King

In: The Family Dinner – A Celebration of Love, Laughter and Leftovers.

Linda Sunshine and Mary Tiegreen.

Clarkson Potter/Publishers, New York, 2003.

## **CONCLUSÕES**

Das 108 crianças e adolescentes dos três abrigos estudados, 71.3% eram eutróficos, 7.4% estavam com desnutrição e baixo peso e 21.3%, com sobrepeso ou obesidade, confirmando as tendências atuais com relação à alimentação.

O Discurso do Sujeito Coletivo das mães sociais revelou vários pontos a respeito da alimentação dos abrigos, a saber:

- Os cardápios são elaborados para cada dia, sem antecedência, pelas mães sociais a partir do que recebem de doações e recebimentos / compras fixas, que fazem preferencialmente preparações básicas, caseiras e saudáveis, de acordo com o paladar e com as preferências das crianças e dos adolescentes.
- A possibilidade de preparar pratos mais elaborados, como lasanha e churrasco, e oferecer uma maior variedade de opções é considerada um luxo pelas mães sociais.
- Substituir uma refeição principal por lanche não é aceitável para as mães sociais, apesar de isso ser bem aceito pelas crianças e pelos adolescentes.
- O ensino de boas maneiras à mesa é uma preocupação diária e constante das mães sociais, que não querem passar vergonha por maus modos das crianças, que precisam aprender a se comportar “lá fora”.
- As conversas durante as refeições não são bem-vindas pela maioria das mães, que preferem que as crianças comam em silêncio. A direção dos abrigos não exige esse silêncio no comportamento das crianças à mesa.

- As mães sociais fazem questão de preparar e servir os pratos das crianças nas refeições, o que impede que essas oportunidades sejam utilizadas para o exercício da autonomia.
- São utilizadas algumas estratégias para as crianças comerem certas hortaliças pouco aceitas, como cozinhá-las no feijão ou colocá-las na massa do pão caseiro.
- O sentimento de valorização da família unida e reunida, comendo junta no jantar, ocasião em que todos da casa estão presentes, é bastante intenso em todos os lares, sendo que todas as mães sociais enfatizaram fazer questão desse momento social na vida cotidiana das crianças e dos adolescentes abrigados.

## Recomendações

Na área da alimentação há muitos pontos que podem ser melhorados:

- Inicialmente, com relação às doações de alimentos, é necessário estabelecer alguns critérios de tipos de produtos, sua qualidade e validade, para que seja feita uma boa parceria entre os doadores e os receptores, efetivando as recomendações nutricionais e formulando diretrizes para melhor atender à população alvo.
- A alimentação adequada é sempre o primeiro foco de preocupação quando se fala em nutrição para crianças e adolescentes. Todavia, pouca importância é dada nos abrigos a fatores muito significativos, como a ambientação das refeições. Uma mesa bem-posta, a apresentação das preparações, os pequenos rituais formados pelo grupo e a necessária socialização valorizam o ato de comer, *todos juntos ao redor da mesa*. A qualidade dos relacionamentos que ocorrem nessas ocasiões, o planejamento e os arranjos para que sejam valiosos momentos educativos, colocando-se intenções nessas ações, resulta em eventos prazerosos. O bem-estar familiar passa pela alimentação e é fixado por ela.
- Orientações às mães sociais, com novas idéias sobre a estética no refeitório e para a apresentação dos pratos, criatividade para novas alternativas de cardápios, inovação semanal de idéias culinárias, e mesmo uma troca entre as mães sociais da mesma instituição e também de outras entidades, poderiam atualizá-las, ampliando seu universo cultural e aumentando sua auto-estima.

- O pessoal dos abrigos pode investir em melhorias na qualidade dos serviços de alimentação. Trabalhando com limitações orçamentárias, doações imprevisíveis e funcionários com pouco treinamento, profissionais da área de nutrição podem colaborar em:
  - cardápios direcionados às necessidades das crianças e dos adolescentes com maiores atrativos sensoriais, adequando a oferta de alimentos;
  - promover estímulos para a maior aceitação de hortaliças pouco aceitas por meio de preparações inovadoras e de educação alimentar;
  - aumentar o envolvimento das mães no planejamento dos cardápios e na preparação dos alimentos, eventualmente com a participação das crianças e dos adolescentes.
  - promover a autonomia das crianças e dos adolescentes, tornando cotidiano o ato de se servirem às refeições.
  - planejar ambientes de refeitórios confortáveis e acolhedores nos abrigos.

De forma sucinta, pode-se colocar que, a boa qualidade da alimentação coletiva para crianças e adolescentes deverá seguir os seguintes itens, conforme aponta o Conselho Nacional de Credenciamento de Creches da Austrália (1993):

- As refeições devem ser ocasiões tranquilas e agradáveis para todos.
- Os adultos devem interagir com as crianças, incentivando bons hábitos alimentares e a valorização de diferentes alimentos.
- Os adultos devem ajudar quando necessário, incentivando a autonomia quando apropriado. Os adultos podem ajudar a criança, mas não devem fazer por ela.
- As refeições devem ser apresentadas de forma atraente.

- São incentivadas as conversas entre as crianças durante as refeições.
- As crianças não devem ser forçadas a comer mais do que querem, porém são gentilmente incentivadas a experimentar novos alimentos.
- As crianças devem ser incentivadas a se servir, e até a servir as outras quando apropriado, ajudar na limpeza, e raspar os pratos após as refeições.
- Os gostos das crianças devem ser levados em conta e deve ser dada a elas a oportunidade de escolha dos alimentos.
- Os cardápios devem incluir alimentos e preparações também de culturas de outras regiões.

## Considerações finais

“Por melhor que seja nosso abrigo, elas sentem uma super falta da mãe – esse é um buraco muito grande”, diz Eliana Ribeiro da AMHD.

No processo de adaptação ao ECA, o abrigo ainda não encontrou sua identidade e sua legitimidade. Os abrigos são considerados um “mal necessário”: a comunidade pensa no abrigo ora como a solução mágica para encaminhar as crianças necessitadas ora como o vilão, porque não supre todas as necessidades, adiando a solução do problema. A filantropia social que outrora se sensibilizava com a situação de orfandade, hoje se dispersa em outras áreas sociais e em políticas sociais de urgência. Os abrigos estão abandonados tanto quanto os abrigados, refletindo a dinâmica de seus municípios e das políticas públicas, levando seus gestores ao papel de pedintes. \*

O Conselho Municipal não está exercendo bem sua função, apesar de ter os recursos para tal. Há também o conflito entre o “ser ou não ser” que tensiona o cotidiano dos abrigos.<sup>5</sup> Por cerca de três décadas, cabia ao serviço estadual cuidar das crianças e dos jovens que precisassem ser internados, órfãos ou com famílias desestruturadas. Ficava para o município o atendimento às crianças que não precisassem de internação, por meio da abertura de creches e de escolas de educação infantil. Recentemente o serviço do estado tem sido aos poucos municipalizado. Os abrigos filantrópicos optam por auxílios de empresas e de voluntários, todavia,

---

<sup>5</sup> Da palestra da Dra. Isa Guará, proferida em encontro na Fundação Abrinq, 2 de abril de 2004.

atualmente as empresas preferem financiar projetos, e manter um abrigo não é um projeto interessante.

São necessários maiores investimentos em projetos adequados que ampliem oportunidades para o futuro de crianças e adolescentes de abrigos.

***“Trate as pessoas como se elas fossem quem deveriam ser, e você as ajudará a tornarem-se o que são capazes de ser.”***

***Johann Wolfgang von GOETHE***  
***(1749-1832) Poeta, dramaturgo e escritor alemão.***

## REFERÊNCIAS

Aboud F, Samuel M, Hadera A, Addus A. Intellectual, social and nutritional status of children in an Ethiopian orphanage. **Soc Sci Med** 1991; 33:1275-80.

Alperstein G, Rappaport C, Flanigan JM. Health Problems of Homeless Children in New York City. **Am J Public Health** 1988, 78: 1232-3.

Altoé S. **Infâncias perdidas - O cotidiano nos internatos-prisão**. Rio de Janeiro: Xenon, 1990.

Alves R. **Conversas com quem gosta de ensinar**. 8ª edição. São Paulo: Cortez Editora, 1984.

[AMCHAM] American Chamber of Commerce. A história das aldeias SOS: um amor de família – pioneira e precursora da idéia dos abrigos familiares do ECA. **Update Rev Câmara Am Comér** 1999 jun 5, p.34 . {Online. Disponível em <URL:http://www.aldeiasinfantis.org.br [2004 mai 9]}.

Andriolo A. **Representações sociais de mulheres idosas sobre alimentação**. São Paulo; 1999. [Dissertação de mestrado\_Curso Interunidades de Nutrição Humana Aplicada – Pronut, FCF/FEA/FSP – USP].

Anjos LA, Veiga GV, Castro IRR. Distribuição dos valores do índice de massa corporal da população brasileira até 25 anos. **Rev Panam Salud Publica / Pan Am J Public Health** 1998; 3: 164-73.

Anliker JA, Laus MJ, Samonds KW, Beal VA. Parental messages and the nutrition awareness of preschool children. **J Nutr Educ** 1990; 22: 24-9.

Barros ZO. **O cotidiano dos filhos do Estado: um estudo da vida cotidiana de crianças que necessitam de assistência do Estado.** São Paulo; 1988. [Dissertação de mestrado em Serviço Social\_Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, PUC-SP].

Bazon MR, Biasoli-Alves ZMM. Avaliando a implementação de um modelo de atendimento a crianças e adolescentes em situação de risco psicossocial. **Rev Bras Cresc Desenv Hum** 2000; 10: 61-73.

Birch LL. Children's preferences for high fat foods. **Nutr Rev** 1992; 50: 249-55.

Birch LL. Children's eating: are manners enough? **J Gastronomy** 1993; 7: 18-25.

Boog MCF. **Educação nutricional em serviços públicos de saúde: busca de espaço para ação efetiva.** São Paulo; 1996. [Tese de Doutorado \_ Faculdade de Saúde Pública da USP].

Bosley B. Nutrition education. In: Beaton GH, Bengoa JM. **Nutrition in preventive medicine: the major deficiency syndromes, epidemiology, and approaches to control.** Geneva: World Health Organization; 1976. p. 276-96. (Monograph Series, 62).

Brasil BG. **Do outro lado do muro: percepções de idosas institucionalizadas sobre a alimentação.** São Paulo; 2001. [Dissertação de Mestrado\_Faculdade de Saúde Pública da USP].

Briley ME, Roberts-Gray CR, Rowe S. What can children learn from the menu at the child care centers? **J Community Health** 1993; 18: 363-77.

Briley ME, Roberts-Gray C, Simpson D. Identification of factors that influence the menu at child care centers: a grounded theory approach. **J Am Diet Assoc** 1994; 94: 276-81.

Bruening KS, Gilbride JA, Passannante MR, McClowry S. Dietary intake and health outcomes among young children attending 2 urban day-care centers. **J Am Diet Assoc** 1999; 1529-35.

Campos MS. **Poder, saúde e gosto**. São Paulo: Cortez; 1982.

Cascudo LC. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia /Editora da Universidade de São Paulo; 1983. v.1, p.28.

Cascudo LC. **História dos nossos gestos: uma pesquisa da mímica no Brasil**. Global; 2003.

Cascudo LC. **Dicionário do folclore brasileiro** – revisto, atualizado, ilustrado.10.ed. Global; 2001.

Cole TJ, Bellizzi MC, Flegal KM, Dietz WH. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. **BMJ** 2000; 320: 1240-3.

Conselho Nacional de Credenciamento de Creches (Austrália). **Priorizando as crianças: sistemas de promoção de qualidade e credenciamento**. Tradução de Ricardo Fagundes Carvalho. São Paulo; 1993. [apostila].

Cresson G, Pitrou A. The role of family in creating and maintaining healthy lifestyles. In: Bandura B, Kickbusch I. **Health promotion research: towards a new social epidemiology**. Copenhagen: WHO; 1991. (Regional Publication, European Series, 37).

Crocket SJ, Sims LS. Environmental influences on children's eating. **J Nutr Educ** 1995; 27 (5): 235-49.

Cunha AC. **O dia seguinte: a vida além dos muros de adolescentes egressos do Programa Casas de Convivência – FEBEM/DT2**. São Paulo; 1999. [Dissertação de mestrado em Serviço Social\_Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. PUC-SP].

Dachner N, Tarasuk V. Homeless "squeegee kids": food insecurity and daily survival. **Soc Sci Med** 2002; 54: 1039-49.

Damatta R. Fome zero e comida infinita. **O Estado de São Paulo**, São Paulo; 2003. jun 12, Cad 2: 12.

Dickens C. **Oliver Twist**. 5 ed. New York: Bantam Books; 1990.

Drake MA. Anthropometry, biochemical iron indexes, and energy and nutrient intake of preschool children: comparison of intake at day care center and at home. **J Am Diet Assoc** 1991; 91: 1587-8S.

Drake MA, The nutritional status and dietary adequacy of single homeless women and their children in shelters. **Public Health Rep** 1992; 107: 312-9.

Feiring G, Lewis M. The ecology of some middle class families at dinner. **Int J Behav Dev** 1987; 10: 377-90.

Fierman AH, Dreyer BP, Quinn L, Shulman S, Courtland CD, Guzzo R. Growth delay in homeless children. **Pediatrics** 1991; 88: 918-25.

Freitas MCS. Educação nutricional em agonia. **Rev Baiana Enferm** 1993; **6:110-6**.

Freitas MCS. Educação nutricional: aspectos sócio-culturais. **R Nutr Puccamp** 1997; 10: 45-9.

[FEBEM] Fundação Estadual do Bem Estar do Menor: UAE-01 Sampaio Viana DT-2. **Abrigos provisórios para crianças de 0 a 7 anos**. São Paulo; 1996. [Apostila interna sobre normas de funcionamento na Unidade Sampaio Viana].

Fundação Abrinq. Programa Adotei um Sorriso. **Manual de procedimentos para o nutricionista voluntário**. {On line. Disponível em <URL:[http://www.fundabrinq.org.br/adotei/manual/manual\\_nutricionista.pdf](http://www.fundabrinq.org.br/adotei/manual/manual_nutricionista.pdf) > [2004 abr 20] } São Paulo; 2001.

Garcia RWD. Um enfoque simbólico do comer e da comida nas doenças. **R Nutr Puccamp** 1992; 5(1): 70-80, jan./jun.

Garcia RWD. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad de Saúde Pública** 1997; 13 (3):455-67.

Gillepsie AH, Achtemberg C.J. Comparison of family interaction patterns related to food and nutrition. **J Am Diet Assoc** 1989; 89: 509-12.

Goffman E. **Manicômios, prisões e conventos**. 7. ed. São Paulo: Perspectiva; 2001.

Gondra JG, organizador. **Historia, infância e escolarização**. São Paulo: Fundação Carlos Chagas / Editora 7 Letras; 2002.

Goyings N, Csete J. Dietary intake of homeless families in Wisconsin: lessons for nutrition educators. **J Nutr Educ** 1994; 26: 62-8.

Guirado M. **A criança e a Febem**. São Paulo: Summus; 1980.

Heller A. **O cotidiano e a história**. 3. ed. São Paulo: Paz e Terra; 1989.

Hodnicki DR, Horner SD. Homeless mother's caring for children in a shelter. **Issues Ment Health Nurs** 1993; 14: 349-56.

Holland CV. **A creche e seu papel na formação de práticas alimentares**. São Paulo; 1999. [Dissertação de mestrado\_Curso Interunidades de Nutrição Humana Aplicada – Pronut, FCF/FEA/FSP – USP].

Holland CV, Szarfarc SC. Consumo energético do pré-escolar de creches. **Nutrire Rev Soc Bras Alim Nutr** 2003; 25: 61-70.

Horta N. **Não é sopa**. São Paulo:Companhia das Letras; 1995.

Kelder SH, Perry CL, Klepp KI, Lytle LL. Longitudinal tracking of adolescent smoking, physical activity and food choice behaviors. **Am J Public Health** 1994; 84: 1121-6.

Knight KB, Bomba AK. The effect of imposed silence on food consumption at a nursery school. **Early Child Dev Care** 1993; 88: 17-21.

Lau R, Quadrel MJ, Hartman KA. Development and change of young adult's preventive health beliefs and behavior: influence from parents and peers. **J Health Soc Behav** 1990; 31: 240-59.

Leaman M, Evers S. Dietary intake by food groups of preschool children in low income communities in Ontario. **J Can Diet Assoc** 1997; 58:184-91.

Lefèvre F. **O discurso do sujeito coletivo: uma abordagem metodológica em pesquisa qualitativa**. Caxias do Sul: Editora da Universidade Caxias do Sul-EDUCS; 2000.

Lody R. **Santo também come**. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas; 1998.

Lüdke M, André MEDA. **Pesquisa em educação**. São Paulo: EPU; 1986.

Marcílio ML. **História social da criança abandonada**. São Paulo: Hucitec; 1998.

Marin ISK. **Febem, família e identidade** (o lugar do outro). São Paulo: Babel Cultural; 1988.

Martins E. **Manual de redação e estilo**. O Estado de São Paulo. São Paulo: Editora Moderna; 2000.

Miller LC, Hendrie NW. Health of children adopted from China. **Pediatrics** 2000; 105 (6): E76.

Minayo MCS. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: Hucitec / Rio de Janeiro: Abrasco; 1993.

Minayo MCS. O conceito das representações sociais dentro da sociologia clássica. In: Guareschi P, Jovchelovitch S. **Textos em representações sociais**. 2. ed. Petrópolis: Vozes; 1995.

Ministério Público. **Estatuto da Criança e do Adolescente**: Federal No 8069, de 13 de julho de 1990. [On line. Disponível em <URL: <http://www.rebidia.org.br/rede8114.html>> [2004 abr 20]]. Brasília (DF); 1990.

Mitchell HS, Santo S. Nutritional improvement in Hokkaido orphanage children: 1960-1970. **J Am Diet Assoc** 1978; 72: 506-9.

Nogueira AX. **Pantanal: Homem e Cultura**. Campo Grande: Editora da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS); 2002.

Oliveira EC. Beleza se põe à mesa. **AvisaLá** (Revista para a formação de professores de educação infantil e séries iniciais do ensino fundamental) 2002; out, 12: 4-9.

Oliveira NL, Goldberg JP. The nutrition status of women and children who are homeless. **Nutr Today** 2002; 37 (2): 70-7.

Oliveira RCS. **Crianças e adolescentes (des) acolhidos: a perda da filiação no processo de institucionalização**. São Paulo; 2001. [Dissertação de Mestrado em Serviço Social\_Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, PUC-SP].

Oliveria AS, Ellison RC, Moore H, Gillman MW, Garrahe EJ, Singer MR. Parent-child relationships in nutrient intake: the Framingham Children's Study. **Am J Clin Nutr** 1992; 56: 593-8.

Paisley J, Sheeshka J, Daly K. Qualitative investigation of the meanings of eating fruits and vegetables for adult couples. **J Nutr Educ** 2001; 33: 199-207.

Philippi ST, Latterza AR, Cruz ATR, Ribeiro LC. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev Nutr PUCCAMP** 1999; 12 (1):65-80.

Pliner P. The effects of mere exposure on liking for edible substances. **Appetite** 1982; 3: 283-90.

[PMSP] Prefeitura Municipal de São Paulo. Comissão Especial de Estudos sobre a Criança e o Adolescente na Cidade de São Paulo. **Diário Oficial do Município**, São Paulo, 30 abr 1994. Suplemento, p. 3-10.

Priore, MD. **História da criança no Brasil**. São Paulo, Contexto; 1991. p.10-25.

[PUC – SP] Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Instituto de Estudos Especiais – IEe. **Trabalhando abrigos**. Série Programas e Serviços de Assistência Social, Secretaria de Assistência Social / MPAS (Ministério da Previdência e Assistência Social). Brasília (DF); 1998.

Rey-Mermet. **A fé explicada aos jovens e adultos**, 3<sup>a</sup>. edição. São Paulo, Ed. Paulinas, 1979.

Schafer RB, Schafer E. Relationship between gender and food roles in the family. **J Nutr Educ** 1989; 21: 119-26.

Schuré É. **Os grandes iniciados**: esboço da história secreta das religiões. 4. ed. São Paulo: Ibrasa; 1985.

Shirts, M. O sanduíche e a cultura brasileira. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, 2003, mai 5, Cad 2: 12.

Silva M. organizador. **Dicionário crítico Câmara Cascudo**. São Paulo: Perspectiva; 2003.

Stanek K, Abbott D, Cramer S. Diet quality and the eating environment of preschool children. **J Am Diet Assoc** 1990; 90: 1582-4.

Spink, MJ Desvendando as teorias implícitas: uma metodologia de análise das representações sociais In: Jovchelovitch S. e Guareschi P. **Textos em representações sociais**. Petrópolis: Vozes;1994.

Taylor ML, Koblinsky SA. Food consumption and eating behavior of homeless preschool children. **J Nutr Educ** 1994; 26: 20-5.

Tosta SFP. **A missa e o culto vistos do lado de fora do altar: religião e vivências cotidianas em duas comunidades eclesiais de base do bairro Petrolândia, Contagem, M.G.** São Paulo; 1997. [Tese de mestrado\_Faculdade de Filosofia Ciências e Letras da USP].

Visser M. **O ritual do jantar**. Rio de Janeiro: Campus; 1998.

Wardle J. Parental influences on children's diets. **Proc Nutr Soc** 1995; 54: 747-58.

Wigand M, Alley RW. **Terapia do ser mãe**. 3. ed. São Paulo: Editora Paulus; 1999.

Wood D, Valdez R. Health of homeless children and housed, poor children. **Pediatrics** 1990; 86: 858-66.

## **ANEXOS**





observações: . . . . .  
.  
.  
.  
.  
.  
.

### LANCHE DA MANHÃ

<b>Alimento</b>	<b>Preparação</b>	<b>Quantidade</b>

observações: . . . . .  
.  
.  
.  
.  
.  
.

**ALMOÇO**

<b>Alimento</b>	<b>Preparação</b>	<b>Quantidade</b>

Observações: .....

.....

.....

.....

.....

.....

## LANCHE DA TARDE

Alimento	Preparação	Quantidade

observações: .....

.....

.....

.....

.....

**JANTAR**

<b>Alimento</b>	<b>Preparação</b>	<b>Quantidade</b>

observações: .....

.....

.....

.....

.....

.....



**ANEXOS NO CD - R na contracapa:**

Anexo III – Planilhas Excel dos Cardápios Semanais dos Abrigos

Anexo VI – Planilha condensada dos Cardápios Semanais

Anexo IV – Transcrição das entrevistas com mães sociais e com diretoras dos abrigos

Anexo X – Resultados completos dos Discursos do Sujeito Coletivo (DSC) das entrevistas com as Mães Sociais (Idéias Centrais, Expressões chave e DSC).

## **Anexo V – Cartas de solicitação de autorização**

### **Carta 1**

CENTRO DE PROMOÇÃO SOCIAL BORORÉ

A/c Irmã Fernanda e Padre Charles

Coordenadores

São Paulo, 20 de março de 2002

Prezados Coordenadores,

Em visita ao Centro Comunitário Bororé em 2 de março último, tive a oportunidade de conhecer o desenvolvimento do trabalho no abrigo. Pude constatar que o atendimento está bastante próximo ao que preconiza o ECA, sendo este o motivo da escolha desta organização social para realizar a pesquisa de “Avaliação da Alimentação em Abrigos”, projeto do curso de pós-graduação em nutrição.

Para este trabalho serão levantados os seguintes dados nos 3 lares que fazem parte do Abrigo Bororé:

- listagem das crianças com as datas de nascimento
- reunião com as mães sociais para explanação do trabalho
- tomada de peso e altura das crianças
- verificação do cardápio elaborado pelas mães sociais por uma semana
- entrevistas com as mães sociais a respeito da organização da alimentação nos seus lares, e os costumes, valores e hábitos ligados à alimentação, que será gravada, para melhor entendimento.

Esses registros serão de utilização exclusiva para este estudo acadêmico.

Aguardo permissão para a realização deste trabalho.

Atenciosamente,

Cecilia Vasconcelos Holland

Nutricionista Voluntária / Fundação Abrinq

Dicante do Curso de Nutrição Humana Aplicada/PRONUT-USP

Email.: [cecília@holland.com.br](mailto:cecília@holland.com.br)

tel.: 3865-2687 / cel.: 9121-6646

## Carta 2

ASSOCIAÇÃO MARIA HELEN DREXEL

Sra. Eliana Ribeiro

Presidente

São Paulo, 4 de abril de 2002

Prezada Eliana,

Através da visita ao Abrigo Maria Helen Drexel em 25 de fevereiro último, sob sua administração, pude visualizar a situação das crianças e jovens que vivem sem suas famílias de origem. O desenvolvimento do trabalho no abrigo está bastante próximo do que preconiza o ECA, sendo este o motivo da escolha desta organização social para realizar o projeto de “Avaliação da Alimentação em Abrigos”.

Para este trabalho serão levantados os seguintes dados nas 8 casas que fazem parte do Abrigo Hellen Drexel:

- listagem das crianças com as datas de nascimento
- reunião com as mães sociais para explanação do trabalho
- tomada de peso e altura das crianças
- verificação do cardápio elaborado pelas mães sociais por uma semana
- entrevistas com as mães sociais e com as crianças a respeito dos costumes, valores e sentimentos ligados à alimentação.
- registros em forma de fotos, vídeos e gravações de entrevistas, exclusivamente para a utilização neste estudo acadêmico.

O projeto será elaborado até maio próximo, sendo que a coleta de dados deverá ser feita entre setembro e novembro de 2002. O tempo previsto é de uma semana por casa.

Aguardo permissão para a realização deste trabalho, que será meu projeto de doutorado no Curso de Nutrição Humana Aplicada da Universidade de São Paulo, com a orientação da Profa. Dra. Sophia C. Szarfarc, pesquisadora da Faculdade de Saúde Pública.

Atenciosamente,

Cecilia Vasconcelos Holland  
Nutricionista Voluntária  
Fundação Abrinq/Instituto Ayrton Senna  
[cvholland@uol.com.br](mailto:cvholland@uol.com.br)  
tel.: 3865-2687  
cel.: 9121-6646

**Carta 3**

Ao LAR INFANTIL CORAÇÃO DE JESUS  
A/c Irmãs Marinalva, Margarida e Ana Lúcia  
Lageado – Cotia, SP

São Paulo, 15 de abril de 2002

Prezadas Irmãs,

Agradeço pela agradável visita que me proporcionaram em 9 de abril último, oportunidade em que pude melhorar minha percepção em relação ao programa de abrigos para crianças e adolescentes, incluindo observações na minha área que é a da alimentação.

Como prometido, envio em anexo a xerox do documento “Trabalhando Abrigos”, do Ministério da Previdência e Assistência Social, um dos poucos documentos oficiais que encontrei dentro do assunto, que achei bastante esclarecedor. Tenho certeza que será útil para vocês também.

Aproveitando a oportunidade, acrescentei também um trabalho sobre alimentação em creches que fiz pouco tempo atrás, que discorre sobre as alternativas no modo de servir as refeições às crianças no refeitório (prato pronto e ‘self-service’). Espero que gostem.

Gostaria muito de incluí-las em meu estudo sobre a alimentação em abrigos. Para isso, vou precisar da listagem das crianças com as datas de nascimento e fazer uma reunião com vocês e a mãe social para a explanação do trabalho. Os dados que vou precisar coletar são os seguintes:  
- tomada de peso e altura das crianças

- verificação do cardápio elaborado pelas mães sociais por uma semana
- entrevista com a mãe social a respeito dos costumes, valores e sentimentos ligados à alimentação.

Vamos manter contato. Gostei muito do grupo de crianças, jovens e a mãe social – ela é muito especial.

Um grande abraço a todas.

Atenciosamente,

Cecília Vasconcelos Holland

Nutricionista voluntaria – Programa Adotei um Sorriso

Fundação Abrinq/Instituto Ayrton Senna

Tel.: 011 3865-2687

Cel.: 011 9121-6646

Email: [cvholland@uol.com.br](mailto:cvholland@uol.com.br)

**Anexo VII – Letra da canção “Hora do Almoço”, de Belchior****HORA DO ALMOÇO**

Belchior

No centro da sala, diante da mesa

No fundo do prato comida e tristeza

A gente se olha, se toca e se cala

E se desentende no instante em que fala

Medo, medo, medo, medo, medo, medo

Cada um guarda mais o seu segredo,

A sua mão fechada, a sua boca aberta,

O seu peito deserto, a sua mão parada,

Pai na cabeceira, é hora do almoço

Minha mãe me chama, é hora do almoço

Minha irmã mais nova, negra cabeleira

Minha avó reclama, é hora do almoço

Moço, moço, moço, moço, moço, moço

Que eu ainda sou bem moço pra tanta tristeza

Deixemos de coisa, cuidemos da vida

Pois senão chega a morte ou coisa parecida

E nos arrasta moço, sem ter visto a vida

Ou coisa parecida

Ou coisa parecida.

## Anexo VIII – Texto “Comida de Alma”, de Nina Horta

### COMIDA DE ALMA

**In: Não é sopa: crônicas e receitas de comida / Nina Horta. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.**

Comida de alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora de dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é, com certeza, um leitão pururuca, nem um menu nouvelle seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. É a canja de mãe judia, panacéia sagrada a resolver os problemas de náusea existencial. O macarrão cabelo-de-anjo cozido mole e passado na manteiga. O caldo de galinha gelatinoso, tomado às colheradas. São as sopas. O leite quente com canela, o arroz-doce, os ovos nevados, a banana cozida na casca, as gelatinas, o pudim de leite.

Nora Ephron, autora de *A difícil arte de amar*, com o casamento acabado, grávida, enjoada, traída, vota pelo consolo da batata: “Nada como um bom purê quando se está deprimido. Nada como ir para a cama com um prato fundo de purê de batata já saturado de manteiga e metodicamente ir adicionando mais uma fatia fina de manteiga a cada garfada”.

Comida de alma tem de ser neutra. Sorvete é comida de alma? Não é. Tem um pique gelado que a tristeza não suporta. A temperatura deve estar entre ambiente e morna. Chocolate vale? Não, nem pensar. É sexy, sedutor, pressupõe prazer e culpa.

Tudo tem de ser especial na comida de alma. A tia Léonie de Proust comia seus ovos com creme em pratos rasos, com desenhos e legendas. Punha os óculos e decifrava contente: “Ali Babá e os quarenta ladrões”, ou “Aladim e a lâmpada maravilhosa”.

O mingau de aveia ou fubá pode ser em prato fundo, o quadrado de manteiga se derretendo por cima. O leite em boa caneca grossa, o chá em xícara inglesa florida, e, para casos extremos, a mamadeira, é claro. A comida, de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. A faca é quase supérflua.

Um livro português trata do assunto, mostrando que a preocupação com comidas de alma vem de longe. É *O cozinheiro indispensável* (Porto, 1844), que traz um subtítulo enigmático: *Guia prático dos enfermos pobres, dos doentes ricos e dos convalescentes remediados*. Dá receitas como o caldo confortativo, uma papinha pastosa, de se comer com lágrimas nos olhos.

A leitora Martha Harris deixou recado na secretária eletrônica depois de ter lido qualquer coisa que escrevi sobre sagu. O sagu também é detonador de lembranças, de mingaus, de cálices cheios de pérolas transparentes, de convalescenças preguiçosas. É comida de criança, sem desafios.

E na classe dos angustiados, dos que querem comida de alma, há os obsessivos do sagu. A Martha leu o texto e só viu brilhar o sagu. Ela própria era uma manual de como cozinhar sagu, mas não bastava. Queria mais. Informações difíceis de encontrar. Os restaurantes não têm, só servem musses de kiwi e tiramisù. Os cadernos das avós calam a perversão do sagu. Só um antigo livro de trato familiar com as colônias de além-mar conta que o sagu chegou de longe, via Companhia das Índias. Era feito do núcleo da

medula de certas plantas nativas da Malásia. Incomum, exótico, apareceu em grandes mesas. Fez sucesso como remédio. Quarenta gramas de sagu misturadas com duas xícaras de água e temperadas com vinho branco curavam a tuberculose. Em 1920, o avô da Martha Harris aconselhava o sagu para deter a cólera e fortalecer os convalescentes, por ser de fácil digestão e refrescante.

Os pacotinhos que compramos no supermercado são sagu de mandioca; em 1895, *O doceiro nacional* aconselhava que se batessem bem gemas com açúcar e se fosse acrescentado vinho tinto. Depois se juntasse um pouco de sagu, passas, amêndoas peladas e socadas ou meio coco ralado. Que tudo isso fosse levado à panela e fervido até que o sagu cozinhasse. Despejava-se, então, em pequenos cálices, e polvilhavam-se canela e açúcar.

Martha, experimentamos sagu com vinho, acompanhado de creme inglês bem gelado, e seu avô tinha toda razão. Que delícia, que frescura, que delicadeza. Faz lembrar um outro tempo, mais puro, mais seguro. Fizemos uma calda com 4 xícaras de água, 1 xícara de açúcar, canela e cravo. Juntamos 1 xícara de sagu. Fomos colocando vinho aos poucos, à medida que a calda engrossava. Servimos com creme inglês. De outra vez substituímos o vinho por 1 xícara de morangos amassados e não pusemos nem canela nem cravo. Ficou melhor ainda.

Martha leitora, graças a você o sagu foi redescoberto e é comida de alma com certeza.

**Anexo IX – Texto do poema “Os Filhos”, de Gibran Khalil  
Gibran**

**OS FILHOS**

*E uma mulher que carregava o filho nos braços, disse:*

*"Fala-nos dos filhos."*

*E ele disse:*

*"Vossos filhos não são vossos filhos.*

*São os filhos e as filhas da ânsia da vida por si mesma.*

*Vêm através de vós, mas não de vós.*

*E embora vivam convosco, não vos pertencem.*

*Podeis outorgar-lhes vosso amor, mas não vossos pensamentos,  
porque eles têm seus próprios pensamentos.*

*Podeis abrigar seus corpos, mas não suas almas;  
pois suas almas moram na mansão do amanhã,  
que vós não podeis visitar nem mesmo em sonho.*

*Podeis esforçar-vos por ser como eles,  
mas não procurais fazê-los como vós,  
porque a vida não anda para trás  
e não se demora com os dias passados.*

*Vós sois os arcos dos quais vossos filhos são arremessados como  
flechas vivas.*

*O arqueiro mira o alvo na senda do infinito e vos estica com toda  
a sua força para que suas flechas se projetem, rápidas e para  
longe.*

*Que vosso encurvamento na mão do arqueiro seja vossa alegria:  
pois assim como ele ama a flecha que voa, ama também o arco que  
permanece estável."*

*GIBRAN KHALIL GIBRAN*

*Os Filhos, em O Profeta.*

*Tradução de Mansour Challita*