

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

1

INTELECTUAIS E EDUCAÇÃO ALIMENTAR: O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E A CONSTRUÇÃO DE UM DISCURSO SOBRE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL.

Marcela Fogagnoli

IFRJ

erthamarcela@gmail.com

O Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) é, provavelmente, o mais importante marco institucional que inaugura políticas de alimentação e nutrição no país. Uma autarquia que se destaca por sua ação de assistência alimentar através das refeições servidas aos trabalhadores em seus restaurantes, por ter representado um importante espaço de formação profissional para nutricionistas e nutrólogos e pela função educativa que desempenhou para as famílias brasileiras. Esse trabalho se propõe a apresentar alguns aspectos do caráter educacional da autarquia através das principais ideias de intelectuais ligados a instituição.

O SAPS foi criado durante o Estado Novo através do Decreto-Lei 2478-5 de 05 de agosto de 1940 e fez parte de um projeto governamental de melhoria da alimentação da população brasileira, sobretudo da classe trabalhadora. Trata-se de uma rede de restaurantes populares que ofereciam refeições a preços módicos aos trabalhadores. Diretamente subordinado ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, o SAPS atendia apenas os trabalhadores vinculados à pasta.

A criação do SAPS é fruto de uma conjunção entre intelectuais que dedicavam seus estudos à alimentação e nutrição e o governo. Interessava a esse grupo de nutricionistas e nutrólogos a legitimação e efetivação de suas propostas para melhorar a alimentação da população brasileira. O interesse do governo naquele momento era a classe trabalhadora. Conforme sugere o decreto de criação da autarquia, o trabalhador

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

2

mais bem alimentado teria melhorada “sua resistência orgânica e capacidade de trabalho, mediante a progressiva racionalização de seus hábitos alimentares”¹.

A unidade pioneira do SAPS foi instalada no Rio de Janeiro – capital federal – no bairro da Praça da Bandeira. O local escolhido era bastante estratégico pois ali circulavam muitos trabalhadores, sobretudo os operários das fábricas próximas. Além disso, é um bairro próximo ao centro da cidade. A estratégia de escolha do local foi confirmada pelo jornal *A Noite*, “sua localização corresponde igualmente aos objetivos visados, pois o ponto escolhido para sua construção fica bem no centro de uma das zonas de maior importância industrial da cidade”².

Por estar situado na capital federal, o Restaurante Central da Praça da Bandeira no Rio de Janeiro funcionava como um modelo para as diversas unidades espalhadas pelo país. Ali foram implantados todos os projetos de ampliação do SAPS, como a Biblioteca Popular, Sala de Música, Curso de corte e costura para as filhas dos trabalhadores, Desjejum Escolar, Consultório de Alimentação Econômica, Setor de encaminhamento a empregos e assistência social, cursos de nutrólogos, aulas de alfabetização para os trabalhadores, Postos de Subsistência etc. Além disso, a cozinha do Restaurante Central preparava refeições que eram enviadas para outros pontos de distribuição em caminhões térmicos.

O SAPS funcionou ininterruptamente por 27 anos, quando o governo Castelo Branco, através do decreto-lei 224 em 28 de fevereiro de 1967, extinguiu o órgão. Sob o argumento de que abrigava reuniões de sindicalistas de esquerda, além de denúncias de corrupção administrativa, o regime militar encerrou as atividades do SAPS liquidando-o logo em seguida, no governo Costa e Silva.

Em que pesem as diversas ações do SAPS, nesse trabalho vamos analisar as principais ideias dos intelectuais ligados à autarquia sobre a alimentação no país. Interessa

¹ Decreto-Lei 2,478, de 05 de agosto de 1940. Disponível em <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-2478-5-agosto-1940-412428-publicacaooriginal-1-pe.html>.

² *A Noite*. Rio de Janeiro, 21 de maio de 1940, p. 2.

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

3

nesse texto mostrar como, através do SAPS, construiu-se um discurso sobre alimentação racional e educação alimentar, que posteriormente foi sendo utilizado pelo órgão como ferramenta para seu projeto de educação alimentar.

As décadas de 1930 e 1940 foram marcadas pelo interesse de diversos intelectuais pelas questões alimentares no Brasil. Foi também nesse momento que surgiram as primeiras medidas do governo no sentido melhorar as condições de vida dos trabalhadores através de políticas públicas de alimentação. Entre elas podemos citar a instituição do salário mínimo, a criação do Serviço Central de Alimentação e, sobretudo, a criação do SAPS. Como vimos, a implementação dessas e de outras políticas estatais de melhoria das condições de alimentação da população foram fruto de uma conjunção entre o saber dos intelectuais e a força da máquina estatal.

De acordo com Eronides da Silva Lima, a análise do período pode ser dividida em dois momentos: o período de 1934 a 1939, “caracterizado por uma produção intelectual voltada para a configuração das bases científicas da alimentação racional, na perspectiva da caracterização inicial do objeto e dos modelos explicativos da ciência da nutrição em formação, e, no seu âmbito, a educação alimentar”; e o período de 1940 a 1946, que se caracteriza por uma “produção centrada no processo de reordenação do conhecimento anteriormente produzido, na perspectiva da síntese e definição precisa dos marcos conceituais e disciplinares deste campo, procedendo ao reconhecimento operatório do seu objeto”.

Nesse processo de construção e consolidação de uma proposta de melhoria da alimentação do brasileiro, destacam-se alguns intelectuais e suas obras que mais sintetizam as ideias sobre alimentação racional e educação alimentar. Entre eles estão: Hélios Póvoa, G. H. de Paula Souza, Franklin de Moura Campos, Alexandre Moscoso, Thalino Botelho, Peregrino Júnior, Castro Barreto, Cleto Seabra Veloso, Dutra de Oliveira, Ruy Coutinho, José Messias do Carmo, Josué de Castro, Souza Lopes, Ulhôa Cintra, Dante Costa, Rubens de Siqueira, Mario Rangel, Orlando Parahym e Francisco Pompêo do Amaral. A análise de cada autor foge ao escopo desse trabalho, portanto, serão

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

4

analisadas algumas formulações e propostas dos autores que, de algum modo, estiveram ligados ao SAPS.

Alexandre Moscoso: o médico da Alimentação do trabalhador

Alexandre Moscoso era médico especializado em nutrição das coletividades, sobretudo a classe trabalhadora. Atuou em diversos cargos públicos, foi subinspetor do Departamento Nacional de Saúde em 1927, técnico de higiene do Serviço de Propaganda e Educação Sanitária do Ministério da Educação na década de 1940, presidente do Conselho Consultivo do Serviço Central de Alimentação, em 1940. Além disso, foi vice-presidente da Seção de Nutrição da Associação Médica Pan-Americana, indicado pelo nutrólogo argentino Pedro Escudero. Moscoso fez, entre os anos de 1927 e 1929 uma especialização em Saúde Pública nos Estados Unidos, através da Fundação Rockefeller.

Publicou, em 1939, a obra *Alimentação do Trabalhador*, em que discutiu os problemas de alimentação e nutrição a partir da necessidade de constituição de um trabalhador forte, robusto, sadio e produtivo, fundamental para o desenvolvimento econômico do Brasil. De acordo com José Arimatea B. Bezerra,

O autor concebe o homem como um ‘utensílio de trabalho ou capital, capaz de produção’, que deve ser amparado, pela alimentação adequada, para ter garantido seu efetivo rendimento. A alimentação reger-se-ia pelos princípios de economia, cujo equilíbrio entre receita e despesa seria indispensável, ‘não admite esbanjamento nem usura, nas trocas orgânicas qualquer das duas formas é sempre prejudicial’. (BEZERRA, 2012, p. 170)

Com base em inquéritos realizados, Moscoso ressaltou que o problema da alimentação do brasileiro era generalizado, atingindo tanto pobres quanto ricos, cidadãos urbanos ou rurais, letrados ou analfabetos. Todos, de algum modo sofriam com a subnutrição, também chamada pelo autor de “fome qualitativa”. A causa para esse mal era, “quase sempre por descaso, por incúria, por ignorância, por falta de educação e muitas vezes também pela escassez de recursos” (COIMBRA, 1982, p. 179). O resultado disso seria o empobrecimento do país e a “degeneração racial”, comprometendo o futuro

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

5

da nação. Tal situação poderia ser revertida através de um programa de alimentação racional que educasse e ensinasse a escolha correta dos alimentos, corrigindo os “erros” através de uma mudança nos hábitos alimentares. E assim, o

“quadro macabro de personagens esqueléticos, anêmicos e enfraquecidos, impotentes para o cultivo da terra e para a movimentação das indústrias, transformar-se-á logo em alegoria à labuta diuturna e alegre, com o homem robusto, de braço forte preparando ambiente próspero, fecundo e pujante para o futuro glorioso da pátria”. (COIMBRA, 1982, p. 179)

Como um recurso para corrigir os erros de alimentação da população e solucionar o problema alimentar no país, Moscoso propôs um programa de educação alimentar assim resumido por Bezerra,

amplo e abrangente, com a difusão dos conhecimentos em diferentes espaços, por intermédio de inúmeras instituições; criação de aulas e cursos de nutrição, promovidos em escolas primárias, secundárias e superiores, em associações, sindicatos, instituições religiosas; e criação de escolas especializadas de nutrição e economia doméstica para mães, donas de casa, enfermeiras, professoras e nutricionistas. Nas escolas rurais, patronatos e colônias agrícolas correccionais, a educação alimentar se deveria articular com a produção, o cultivo da terra, a fim de despertar o interesse pelos ensinamentos sobre nutrição e suprir essas instituições com os gêneros indispensáveis. (BEZERRA, 2012, p. 170)

A educação seria feita através de diversos meios de comunicação, como rádio, cinema, folhetos, cartazes em locais públicos. Deveria ainda ser realizada nas escolas, oficinas, fábricas, sindicatos e nas diversas instituições públicas.

Peregrino Júnior e alimentação como um problema nacional

Peregrino Júnior também contribuiu de forma decisiva para o projeto de educação alimentar. Médico da Santa Casa, foi fundador e diretor do Serviço de Endocrinologia da Policlínica do Rio de Janeiro; fundador e o primeiro presidente da Sociedade Brasileira de Endocrinologia, Biotipologia e Nutrição; diretor-presidente da Policlínica Geral do

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

6

Rio de Janeiro, professor da Universidade do Brasil e da Faculdade Fluminense de Medicina, entre outros cargos. Recebeu, em 1950, o Prêmio Biblioteca Brasileira de Nutrição com a obra *Alimentação e cultura*, publicada pelo SAPS em 1951. (BEZERRA, 2012, p. 172)

Em 1941 publicou o livro *Alimentação: problema nacional*, em que considerou a alimentação um dos problemas fundamentais do país. Defendeu que a subnutrição e a fome eram resultados monocultura latifundiária presente em larga escala no país e do desequilíbrio nutricional, que ocorria tanto pela quantidade quanto pela qualidade do que se comia. O resultado desses fatores seria a inferioridade da raça. Para o autor, o problema da alimentação, dada sua importância social, era uma questão social complexa e que deveria ser tratada pelo governo.

Como solução para enfrentar o problema, Peregrino Júnior ressaltou a necessidade de “desenvolvimento de práticas alimentares racionais, baseadas nos postulados higiênicos da sobriedade, da moderação e do equilíbrio alimentar”. (BEZERRA, 2012, p. 172) Para o autor, os problemas de alimentação comprometiam o país em termos econômicos e sociais e por isso deveriam estar na pauta do governo. Assim como Alexandre Moscoso, defendia que os erros alimentares atingiam tanto ricos quanto pobres. Nas classes pobres, havia fome, mortalidade infantil, incapacidade de produzir e desenvolvimento físico comprometido. Todos esses decorrentes da deficiência alimentar qualitativa e quantitativa. Já nas classes abastadas havia o excesso quantitativo e a deficiência qualitativa na alimentação. Desse modo, “todos” comem mal e precisavam aprender a forma dita correta – racional – de se alimentar. A educação alimentar defendida pelo autor seria feita por meio de propaganda “inteligente e extensa e do ensino de noções de alimentação nas escolas”. (BEZERRA, 2012, p. 172) Defendeu também o uso de princípios da Escola Nova³, educando principalmente pelo ato de “ensinar fazendo”, envolvendo os adultos em casa e as crianças na escola.

³ Escola Nova foi um movimento de renovação no ensino que chegou ao Brasil na década de 1920. Sua principal característica foi a inserção do aluno como protagonista no processo de ensino-aprendizagem. Um dos métodos de ensino da Escola Nova era o princípio de “aprender fazendo”, ou seja, o aluno aprenderia pela prática e o professor seria o mediador desse processo. Essa concepção de educação fazia oposição à

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

7

Thalino Botelho e os “pequenos fundamentos da boa alimentação”

Outro importante intelectual que formulou propostas para melhoria da alimentação através de um projeto de educação alimentar foi Thalino Botelho. O médico foi chefe de Clínica das Doenças de Nutrição e Glândulas de Secreção Interna do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários, integrou a Comissão de Estudos Técnicos do SAPS, em que também lecionou dietética no Curso de Nutrólogos. Dentre suas publicações, destaco as obras *Acesso à alimentação racional*, publicada em 1953, e *Os pequenos fundamentos da boa alimentação*, de 1937. Esta última é uma cartilha publicada pelo Serviço Nacional de Educação Sanitária (SNES), ligado ao Ministério da Educação e Saúde. A obra foi premiada pela Sociedade de Medicina e Cirurgia do Rio de Janeiro – que tinha Hélión Póvoa na presidência – e recebeu o valor de dez mil cruzeiros oferecidos pela empresa Carlos Brito & Companhia de Pernambuco, empresa fabricante dos produtos da marca “Peixe”.

Botelho definiu a Cartilha com “um trabalho de natureza elementar” destinado a “servir de guia de nutrição do homem brasileiro normal” (1937, p. 3). O autor optou por utilizar uma linguagem simples e direta, evitando excesso de citações e tabelas, arredondando números e desviando de questões mais complexas. Tudo isso, segundo ele, para tentar tornar o problema da alimentação “acessível até às crianças mais vivas e aos adultos de pouca erudição” (1937, p. 3). Embora tenha sido escrito numa linguagem simples, o autor ressalta que a obra “abrange o problema em sua totalidade” e atende “às condições de idade, gênero de vida e meio de cada indivíduo”. Além disso, ressalta o caráter “brasileiro” da obra, pois prima pela utilização dos alimentos nacionais. Portanto, trata-se, segundo o autor, de uma visão panorâmica sobre o problema alimentar no Brasil. Visão essa que foi defendida da seguinte forma:

Pedagogia Tradicional, em que o professor era o centro do processo do ensino-aprendizagem e o aluno era apenas um receptor passivo dos conhecimentos passados pelo professor. Os principais intelectuais brasileiros desse movimento foram Fernando de Azevedo, Anísio Teixeira e Lourenço Filho.

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

8

E, do alto, se a visão perde na precisão dos desnivelamentos, contornos, detalhes, ganha em ver tudo que possa despertar interesse numa só vez e em seu aspecto real, sem que haja ensejo para a imaginação, tolhida pelos horizontes em terra, para falsear o que não se pode ver. Essa visão aérea nós só tivemos após dificuldades e perigos expostos constantemente às quedas e vertigens. (BOTELHO, 1937, p.4)

O autor afirma que, na maior parte do país, ainda permanecem os antigos hábitos alimentares, herdados pelos nossos ancestrais luso-africanos, que “pelo lado português são incompatíveis com o nosso clima, pelo lado africano atentam contra nossa própria civilização” (BOTELHO, 1937, p.6). Esses velhos hábitos deveriam ser combatidos e isso só seria possível através de uma política alimentar. Uma das causas para a necessidade de se implantar essa política residia no paradoxo de o Brasil produzir em abundância alimentos como carne, ovos, leite, frutas, leguminosas e cereais e a maioria da população comer mal. A grande questão não era o “comer pouco” e sim o “comer mal”. O problema, de acordo com o autor, estava a escolha errada dos alimentos. Conforme destacou: “há os que comem demais; há os que comem de menos. Comer bem, muito poucos”. (BOTELHO, 1937, p.6) Para o autor, havia no Brasil um déficit nutritivo, uma “sub-fome crônica” devido à má qualidade dos alimentos escolhidos. Assim, define sua proposta de política de alimentação nos seguintes pontos:

I – Criação de refeitórios municipais ou cozinhas ambulantes que atendessem, em particular, às merendas racionais;

II – Criação de cooperativas alimentares nas coletividades (escolas, fábricas), de que resultasse o embaratecimento dos gêneros essenciais ou das rações racionais;

III – Criação de cozinhas experimentais de que surgisse o emprego econômico de nossos numerosos produtos ainda não utilizados;

IV – Criação de cursos, para senhoras, de economia alimentar doméstica;

V – Ensino da alimentação racional ao povo, sob forma de verdadeira campanha, pelas suas cátedras que são o jornal, os cartazes, o rádio e o cinema;

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

9

VI – Ensino de noções elementares de nutrição nas escolas primárias e secundárias;

VII – Ensino nas Faculdades de Medicina, em cadeira especializada, da ‘Ciência da Nutrição’;

VIII – Órgãos de governo que regulassem a distribuição dos alimentos essenciais e facilitassem seu barateamento, em prejuízo econômico de outros alimentos, de luxo ou dispensáveis;

IX – Órgãos de governo que fiscalizassem as rações em instituições coletivas particulares (sobretudo nos internatos de colégios);

X – Órgãos de governo que estudassem racionalmente a questão do salário mínimo, levando em conta o meio ambiente e o número de pessoas da família. (BOTELHO, 1937, pp. 7-8)

Botelho reconhece que as dificuldades financeiras dificultariam a implementação do projeto de educação alimentar. No entanto, argumenta que, caso fosse desenvolvida tal política, o resultado seria a melhoria do “capital-homem”, sendo, portanto, bem empregado o dinheiro investido, por maior que fosse a quantidade. Ainda segundo o autor, “pela alimentação racional melhoraremos não só sob o ponto de vista individual ou biológico, mas ainda sob o ponto de vista coletivo ou social-econômico, o que não tem substituto: o homem brasileiro sadio” (BOTELHO, 1937, p.8).

Nessa perspectiva, a solução para o problema alimentar do brasileiro era a educação alimentar. Somente educando o povo, que deveria seguir os conselhos da Cartilha, é que seriam possíveis a melhoria dos padrões de alimentação e o fim da subnutrição no país. O passo inicial era o entendimento por parte da população do que era a alimentação racional. Assim, o capítulo I da primeira parte da Cartilha é dedicado a tal explicação. E começa afirmando que

“a alimentação é racional quando compreende a ingestão de alimentos suficientes no quantum de energia para que cada biótipo preencha sua plena atividade social e que esses alimentos, postos em proporção harmônica para sua perfeita utilização, contenham todas as substancias necessárias à própria vida”. (BOTELHO, 1937, p.9)

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

10

E segue “traduzindo” o que foi dito, agora de uma forma mais clara e inteligível para seus leitores leigos no assunto: “é preciso, para que uma alimentação seja dita racional, que baste, pelo menos, às necessidades de energia de cada indivíduo e às reparações de suas células, tecidos e órgãos gastos cada dia” (BOTELHO, 1937, p.9).

Os alimentos eram, na definição do autor, substâncias fornecedoras de energia e reparadoras de perdas do organismo. Desse modo, compara o corpo humano a uma máquina, que para funcionar necessita de uma quantidade de energia – na máquina o carvão ou a eletricidade, no corpo os alimentos, sobretudo as gorduras e açúcares.

Para que uma máquina possa funcionar sem o perigo de ver fundidas as suas peças e o rendimento do seu trabalho reduzido ao mínimo, é necessário que seja lubrificada. É esta pequena porção de óleo, posta de vez em quando, que vai facilitar seu rendimento, permitir que as engrenagens funcionem bem, promover sua melhor utilização. No organismo há também substâncias contidas em vários alimentos e sem cuja ingestão, embora em pequenas porções, assimilação e a utilização dos próprios alimentos não seria possível. E por serem julgadas indispensáveis à própria vida, receberam o nome de vitaminas. ” [grifo no original] (BOTELHO, 1937, p.10).

Assim sendo, a alimentação para estar completa precisava ter proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais e vitaminas. Botelho discorre nos capítulos seguintes sobre a quantidade de calorias necessárias para o bom funcionamento do corpo e a quantidade média que precisamos de cada um dos grupos nutricionais: proteínas, lipídios, sais minerais, vitaminas, celulose e água. Além de explicar o que é cada um desses elementos, explica também, e de forma didática, em quais alimentos é possível encontrá-los e em que quantidade.

O aspecto econômico também foi considerado por Botelho em sua análise. Não bastava apontar as necessidades dos elementos nutricionais e os alimentos em que podiam ser encontrados, era igualmente necessário considerar a viabilidade em termos de custos dessa alimentação proposta, de modo que as rações indicadas não excedessem o orçamento dos trabalhadores, prejudicando-o economicamente. Desse modo, o autor informa as quantidades necessárias em gramas de cada gênero, classificando-os em

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

11

refeições comuns – como café da manhã, almoço e jantar – e informando seus preços, com base num levantamento no comércio, mercados e feiras livres do Rio de Janeiro em maio de 1937. Conforme a tabela abaixo:

<i>Para as pequenas refeições da manhã e da tarde:</i>	
250 gr de leite (2 xícaras)	Cr\$ 0,15
20 gr. de café (1 colher de sopa)	" 0,07
80 gr. de açúcar (4 colheres de sopa)	" 0,03
100 gr. de pão (2 pães de Cr\$ 0,10)	" 0,20
20 gr. de manteiga (1 colher de sopa, rasa)	" 0,20
<hr/>	
Total	Cr\$ 0,70
<i>Para as grandes refeições (almoço e jantar):</i>	
200 gr. de legumes (volume variável)	Cr\$ 0,40
1 ovo (somente numa das refeições)	" 0,30
100 gr. de carne (2 fatias ou pequenos bifés)	" 0,20
50 gr. de feijão (cru: 2 colheres de sopa)	" 0,04
100 gr. de arroz (cru: 5 colheres de sopa)	" 0,16
100 gr. de batatas (3 batatas regulares)	" 0,09
50 gr. de farinha (3 colheres de sopa)	" 0,03
200 gr. de frutas (2-3 laranjas ou bananas)	" 0,20
80 gr. de doce tipo marmelada (2 fatias estreitas) "	0,30
Condimento (sal, cebola etc.)	" 0,10
25 gr. de banha (1 colher de sopa rasa)	" 0,10
<hr/>	
Total	Cr\$ 2,00

FONTE: BOTELHO, Thalino. Os pequenos fundamentos da boa alimentação. Rio de Janeiro: Serviço Nacional de Educação Sanitária. (Coleção Serviço de Propaganda e Educação Sanitária, n.2). 1937, p. 341.

Nessa lógica, as quatro refeições do dia custariam aproximadamente Cr\$2,70 diários. Acrescentando um valor sugerido de Cr\$0,80 para as despesas com o preparo do alimento, o custo diário com alimentação seria de Cr\$3,50, no Rio de Janeiro. Porém, Botelho não desconhecia o caráter teórico e cartesiano dessa conta. Na verdade, como o próprio autor justifica, o cálculo deveria ater-se às famílias. Assim, “de um modo geral teremos que Cr\$100,00 por mês é uma boa quota a ser empregada numa alimentação racional. Em famílias de numerosas pessoas em que há economia nos gastos de confecção [...] essa quantia pode baixar para Cr\$90,00 ou 80,00”. (BOTELHO, 1937, p.42) Sugere,

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

12

portanto, que em torno desse valor entre 80,00 e 100,00 gastos por pessoa por mês com alimentação é que deveria ser feito o cálculo do salário mínimo. “Vemos assim que o chefe de uma nossa família média de 4 a 5 pessoas precisará de Cr\$300,00 a 400,00 somente para a alimentação. Infelizmente, nem sempre tão alto é o ordenado ganho que permita essa despesa”. (BOTELHO, 1937, p.42).

Para os casos em que o custo com alimentação não caiba no orçamento da família, Botelho sugere algumas alterações nas propostas de refeições. A primeira delas era a substituição do pão de trigo – produto caro devido à importação da farinha – pelo pão misto (com farinha de milho), ou ainda sua substituição pela broa de milho. A segunda sugestão dada era a supressão do doce, sendo substituído pelo dobro da quantidade de açúcar recomendada. A última proposta, complementando a segunda, era o aumento do consumo de café para dar conta do aumento do açúcar. Argumentava o autor que o café era um “ótimo estimulante, aumentando o rendimento do trabalho muscular e cerebral”. (BOTELHO, 1937, p.42).

Na segunda parte da Cartilha, Botelho discorre sobre os alimentos essenciais para a alimentação, como carne, ovos, leite e derivados, vegetais e frutas. A terceira parte da obra apresenta tipos de ração alimentar para diferentes grupos da sociedade: crianças, adolescentes, adulto, idosos, gestantes e nutrízes.

Assim sendo, podemos afirmar que o autor explica as causas da má alimentação relacionando-a com a ignorância da população e má escolha dos alimentos. Embora reconhecesse a questão econômica como um obstáculo à alimentação racional, destacou o peso do emprego errado do pouco dinheiro que os trabalhadores dispunham para alimentação na compra de alimentos “errados”. Desse modo, era necessário banir os antigos hábitos alimentares, verdadeiros entraves da “boa” alimentação. Isso seria possível através da educação alimentar que modificaria os costumes alimentares e ensinaria o trabalhador a comer, a empregar seu dinheiro corretamente e a escolher melhor os alimentos.

A Cartilha foi importante por representar uma das primeiras publicações sobre alimentação racional com essa característica pedagógica. Sua circulação foi considerável,

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

13

sendo editada três vezes, com quarenta mil exemplares distribuídos. Destaca-se também por seu caráter didático, com linguagem simples e emprego de termos e comparações acessíveis à maior parte da população.

No processo de construção e consolidação das propostas de melhoria da alimentação do brasileiro através do SAPS as ideias de um grupo de nutrólogos e nutricionistas se fizeram presentes. As formulações desses profissionais iam legitimando as ações estatais no que tange à alimentação, sobretudo através do SAPS, ao passo que o saber desse grupo ia ganhando reconhecimento e autenticidade. De modo geral, esse saber que “construía o SAPS” e se construía através dele era pautado na concepção de que o problema da alimentação no país era resultado, sobretudo, da pobreza e da ignorância da população – que não fazia escolha “correta” dos alimentos. Assim, para o grupo de intelectuais ligados ao SAPS, o problema alimentar do brasileiro se resolveria através dos preceitos da alimentação racional. Nisso estava incluído um projeto de educação alimentar com objetivo de mudar os hábitos alimentares da população, ensinando-a a escolher os alimentos de forma racional. O SAPS foi o principal espaço de aplicação desse projeto.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Maria da Purificação Nazaré; COSTA-SOUZA, Jamacy; TRAD, Leny Alves Bomfim. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. In: *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.17, n.4, out.-dez. 2010, p.975-992.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. In: *Revista Brasileira de Educação* v. 14 n. 40, janeiro/abril. 2009, pp. 103-115.

_____. Educação alimentar e a constituição de trabalhadores fortes, robustos e produtivos: análise da produção científica em nutrição no Brasil, 1934-1941. In: *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.19, n.1, janeiro/março. 2012.

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

14

BIZZO, Maria Letícia Galluzzi. *Agências internacionais e agenda local: atores e ideias na interlocução entre nutrição e país (1932-1964)*. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz, 2012.

BOTELHO, Thalino. *Os pequenos fundamentos da boa alimentação*. Rio de Janeiro: Serviço Nacional de Educação Sanitária. (Coleção Serviço de Propaganda e Educação Sanitária, n.2). 1937.

_____. *Acesso à alimentação racional*. 3ª ed. Rio de Janeiro: Serviço Nacional de Educação Sanitária, 1958.

BRASIL. Senado Federal. Decreto-Lei 2.478, de 5 de agosto de 1940.

COIMBRA, Marcos; MEIRA, João Francisco Pereira; LIMA, Mônica Barros. *Comer e Aprender: Uma história da Alimentação Escolar no Brasil*. Relatório Final da Pesquisa: Alimentação Escolar no Brasil: Política e Instituição. Belo Horizonte, Instituto Nacional de Assistência ao Estudante do Ministério da Educação e Cultura, março de 1982.

EVANGELISTA, Ana Maria da Costa. “Prato do dia no SAPS: arroz, feijão, discos e livros”. In: Ferreira, Jorge (org.). *O Rio de Janeiro nos jornais: ideologias, culturas políticas e conflitos sociais (1946-1964)*. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2011. pp. 122-135.

_____. *Arroz e feijão, discos e livros: história do serviço de alimentação da Previdência Social, SAPS (1940-1967)*. Rio de Janeiro: 7Letras, 2014.

FOGAGNOLI, Marcela. “Almoçar bem é no SAPS!”: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950). Dissertação de Mestrado. Universidade Federal Fluminense, 2011.

_____. *Comida, diversão e arte: o trabalhador carioca e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) no Rio de Janeiro (1940-1945)*. In: FERREIRA, Jorge (org.). *O Rio de Janeiro nos jornais: ideologias, culturas políticas e conflitos socais (1930-1945)*. Rio de Janeiro: 7Letras, 2014, pp. 173-190.

L’ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: I. Período de 1940 a 1964. In: *Revista de Nutrição*, v. 1, n. 2, p. 87-138, 1988.

ANPUH-Brasil – 31º Simpósio Nacional de História Rio de Janeiro/RJ, 2021

15

LIMA, Eronides da Silva. Gênese e constituição da educação alimentar: uma síntese. In: *Physis: Revista de Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, 7 (2), 1997.

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

MUNIZ, Érico Silva Alves. Comida, trabalho e assistência social: a alimentação na agenda política brasileira (1939-1947). Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz, Rio de Janeiro, 2014. 222 f.

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

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

_____. *Como nasceram os meus anjos brancos: a constituição do campo da nutrição em saúde pública no Brasil, 2ª edição ampliada*. Porto Alegre: Stampa, 2010.