

## A CULINÁRIA E O CUIDADO: “A FESTA DE BABETTE” EM PROCESSO PEDAGÓGICO PARA ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

### *COCINA Y CUIDADO: “EL FESTÍN DE BABETTE” EN UN PROCESO PEDAGÓGICO PARA ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN*

### *CULINARY AND CARE: “BABETTE’S FEAST” IN A PEDAGOGICAL PROCESS FOR NUTRITION STUDENTS*

Isabella Rodrigues MINGUZZI<sup>1</sup>  
Joverlany Pessoa de ALBUQUERQUE<sup>2</sup>  
Julicristie Machado de OLIVEIRA<sup>3</sup>

**RESUMO:** O objetivo deste trabalho foi avaliar um processo pedagógico, alicerçado em “A Festa de Babette”, para estudantes de Nutrição, da Universidade Estadual de Campinas. Primeiramente, analisou-se o conto “A Festa de Babette”, de Karen Blixen, e o filme homônimo, de Gabriel Axel, com base em conceitos e obras de referência. Posteriormente, foi elaborado, aplicado e analisado um processo pedagógico na disciplina Educação Alimentar e Nutricional. Na coleta de dados, foram realizados dois grupos focais com sete estudantes voluntárias e discutidos os principais temas identificados: o choque de cultura entre a alimentação francesa e as práticas restritivas religiosas, a dedicação de Babette ao jantar e a relevância da comensalidade. Em conclusão, a culinária e o cuidado, atrelados ao cozinhar e ao comer, fomentaram rotas para a compreensão de conceitos trabalhados na disciplina, a sensibilização sobre essas dimensões e as possibilidades de atuação profissional que considerem outros matizes da vida social.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação. Cultura. Educação. Literatura. Cinema.

**RESUMEN:** *El objetivo de este trabajo fue evaluar un proceso pedagógico, basado en “El festín de Babette”, para estudiantes de Nutrición, de la Universidad Estatal de Campinas. El cuento “El festín de Babette”, de Karen Blixen, y la película homónima, de Gabriel Axel, fueron analizados a partir de conceptos y obras de referencia. Posteriormente, fue desarrollado, aplicado y analizado un proceso pedagógico en la disciplina Educación Alimentaria y Nutricional. Para la recolección de datos, se realizaron dos grupos focales con siete estudiantes voluntarias y se discutieron los principales temas: el choque cultural entre la comida francesa y las prácticas religiosas restrictivas, la dedicación de Babette a la cena y la relevancia de la comensalidad. La cocina y el cuidado, vinculados al cocinar y al comer, propiciaron la comprensión de los conceptos trabajados en la disciplina, sensibilizando sobre*

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Campinas (FCA/UNICAMP), Limeira – SP – Brasil. Graduada em Nutrição. Bolsista Pibic/CNPq. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8799-4436>. E-mail: [isabella.minguzzi@gmail.com](mailto:isabella.minguzzi@gmail.com)

<sup>2</sup> Universidade Estadual de Campinas (FCA/UNICAMP), Limeira – SP – Brasil. Doutoranda em Alimentos e Nutrição. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8528-226X>. E-mail: [joverlany@gmail.com](mailto:joverlany@gmail.com)

<sup>3</sup> Universidade Estadual de Campinas (FCA/UNICAMP), Limeira – SP – Brasil. Docente do Curso de Graduação em Nutrição e do Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição e do Esporte e Metabolismo. Doutora em Nutrição em Saúde Pública (FSP/USP). ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5823-238X>. E-mail: [julicr@unicamp.br](mailto:julicr@unicamp.br)

*estas dimensiones y posibles actuaciones profesionales que contemplan otros matices de la vida social.*

**PALABRAS CLAVE:** *Alimentación. Cultura. Educación. Literatura. Cine.*

**ABSTRACT:** *The aim of this study was to evaluate a pedagogical process, based on “Babette’s feast”, for Nutrition students, from the University of Campinas. Firstly, the “Babette’s feast” short story, by Karen Blixen, and the homonymous film, by Gabriel Axel, were analysed based on concepts and reference studies. Subsequently, a pedagogical process of Food and Nutrition Education course was elaborated, applied and analysed. Data collection was carried out through two focus groups with seven volunteer students and the main identified topics were: the culture clash between French food and restrictive religious practices, Babette's dedication to the dinner and the relevance of commensality. Culinary and care, linked to cooking and eating, were able to foster routes to understand the concepts discussed during the course, raising awareness about the preponderance of these dimensions and encouraging professional practice that considers other shades of social life.*

**KEYWORDS:** *Food. Culture. Education. Literature. Cinema.*

## **Introdução**

O ser humano, ao comer, não apenas se alimenta. Além de suprir suas necessidades biológicas, comer é um ato permeado por cultura (TOSCANO, 2012). A cozinha é um dos principais cenários das relações sociais, pois é um espelho da sociedade e é ocupada por simbologias, intimidades, vínculos afetivos, relações de gênero, geracionais e de cuidado (SANTOS, 2005). A extensão das relações sociais que encontram espaço na cozinha abarca também o momento de comer, ao expressar-se na comensalidade (CARNEIRO, 2005). Assim, há construções de relações sociais e vínculos afetivos ao redor da mesa, que influenciam, provocam e propiciam trocas de olhares, de palavras e de gestos (LIMA; NETO; FARIAS, 2015).

Os modos de cozinhar e comer estão em constantes mudanças (AZEVEDO, 2017a). Os estilos de vida sofreram inflexões importantes com as alterações no papel social da mulher, que passou a acumular atividades ao trabalhar também fora do lar, as desigualdades de gênero nas responsabilidades pelo cuidado alimentar doméstico, além da expansão da indústria de alimentos e outras mudanças sociais e tecnológicas. Dessa forma, comer alimentos industrializados ou fora do lar tornaram-se mais comuns e, por consequência, a prática culinária e as relações sociais envolvidas no preparo da comida perderam espaço. O comer tende a se individualizar, pois cada membro da família pode fazer a refeição que deseja e no horário que lhe for mais pertinente, suprimindo-se a prática da comensalidade (MOREIRA, 2010).

É importante mencionar que a compreensão dos sentidos da comensalidade remete a outros âmbitos das relações, como a prática do cuidado, pois a escolha do que cozinhar, o ato de preparar a comida, o servir as refeições são meios de demonstrá-lo, culminando na partilha e atitude zelosa a quem a come. Ademais, pelo cuidado alimentar e nutricional as relações sociais e afetivas são fortalecidas, disparam-se emoções, formam-se marcas e criam-se memórias. Portanto, situam-se no âmbito do sensível, da constituição de humanidade e são elementos essenciais da vida social. Nesse sentido, na relação comida e cuidado, a literatura e o cinema podem ser recursos potencializadores de suas compreensões e construções.

A literatura pode ser substrato para análise da vida social e sua complexidade, o que também envolve a alimentação. Por meio da trama, suas metáforas e descrições detalhadas, é possível expressar e aproximar o comer e o sentir. Assim, com a literatura é possível distanciar-se do cientificismo e tecnicismo que dificultam a compreensão do sensível e do homem em relação às questões alimentares (PINTO; MEDEIROS, 2011). No mesmo sentido, o cinema, considerado como dispositivo pensante, contribui para a educação, ao estimular sensações, interpretações da realidade, criatividade e criticidade (ALMEIDA, 2017), com possibilidades amplificadas também para o campo da alimentação e nutrição.

Tendo em vista as inter-relações apresentadas, o objetivo deste trabalho foi avaliar um processo pedagógico alicerçado no conto “A Festa de Babette”, de Karen Blixen (2014), e no filme homônimo, de Gabriel Axel (1987), para estudantes de graduação em Nutrição, da Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA), da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).

## **Material e Métodos**

Primeiramente, foi realizada uma etapa teórica, essencial para a elaboração do processo pedagógico proposto, na qual foram analisados o conto “A Festa de Babette”, de Karen Blixen (2014) e o filme homônimo, de Gabriel Axel (1987).

O conto “A Festa de Babette” é uma narrativa sobre a história de uma francesa forasteira que é abrigada por duas irmãs já senhoras, Martine e Philippa, filhas de um deão protestante e moradoras de um vilarejo da região costeira da Noruega. Recomendada por Papin, um amigo das senhoras, Babette é aceita e, em troca, realiza atividades domésticas relacionadas à culinária e ao cuidado. Ao receber a notícia que fora sorteada na loteria, Babette decide usar o prêmio para preparar um banquete, um jantar festivo, para a comunidade do vilarejo como forma de retribuir o acolhimento e homenagear o já falecido deão. Entre receios, mágoas, desavenças,

surpresas e afetos, mudanças nas relações interpessoais e sociais são deflagradas a partir da comensalidade e da partilha dos sabores desse banquete (BLIXEN, 2014).

O conto foi lido e analisado em profundidade, com registro de trechos, contextos e identificação de elementos relacionados à comida, ao comer, à comensalidade, à culinária e ao cuidado. Obras de referência do campo de estudos em alimentação formaram um arcabouço teórico que embasou as análises, por meio de sua leitura e fichamento, como: *Literatura e Alimentação*, de Pinto e Medeiros (2011), *Comida como cultura*, Montanari (2013), *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*, de Fischler e Masson (2010), e *O gosto como experiência*, de Perullo (2013). Para o cuidado, as análises foram embasadas na proposta de compreensão sociológica de Contatore, Malfitano e Barros (2018, 2019).

Após essa primeira etapa teórica, foi elaborado um processo pedagógico constituído por planos de aulas que contaram com os seguintes itens: conteúdo, carga horária, conceitos, objetivos, critérios metodológicos e avaliativos (NASCIMENTO, 2008).

O processo pedagógico foi aplicado na disciplina NT512 Educação Alimentar e Nutricional (43 estudantes matriculados em 2018) do curso de Nutrição da FCA/UNICAMP. Em 20 de março de 2018, a professora responsável pela disciplina instruiu os estudantes quanto à leitura do conto “A Festa de Babette” (BLIXEN, 2014). Foram acordados 14 dias para leitura e a discussão em sala agendada para três de abril. Ao final da discussão, os estudantes foram convidados para participação voluntária na pesquisa. A professora responsável apresentou seus objetivos, esclareceu que tal participação não interferiria na média final da disciplina e que o número de voluntários a serem recrutados seria de sete a 11. Sete estudantes, todas mulheres, entraram em contato com a professora por e-mail e se voluntariaram a participar. No dia 10 de abril, o filme “A Festa de Babette” (BLIXEN, 2014) foi exibido na sala de cinema da FCA/UNICAMP e, ao final da exibição, os estudantes foram orientados a elaborar uma análise crítica sobre o conto e o filme e entregarem na semana seguinte.

Após a exibição do filme e a finalização das orientações, as sete estudantes permaneceram na sala e as duas pesquisadoras (professora responsável pela disciplina e orientadora, JMO, e a orientanda de Iniciação Científica, IRM) mediarão as discussões do primeiro grupo focal, seguindo as recomendações de Trad (2009). Antes de iniciar a coleta de dados, todas as estudantes leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Unicamp, no dia nove de outubro de 2017 (Nº. 72453617.0.0000.5404). Uma das pesquisadoras fazia uma das perguntas do roteiro previamente elaborado e deixava livre para que as estudantes respondessem, com respeito aos longos silêncios para que todas se sentissem confortáveis a

opinar. Quando todas as estudantes já haviam participado, as pesquisadoras perguntavam se alguém ainda gostaria de acrescentar algum comentário e, então, a pergunta seguinte era realizada e assim por diante. O primeiro grupo focal durou aproximadamente quarenta minutos e o áudio foi gravado com o auxílio de um smartphone.

No dia 17 de abril de 2018, a análise crítica individual foi entregue e os estudantes foram orientados a formarem grupos de três a quatro pessoas, para os quais foram distribuídas as 14 perguntas para cada grupo, sendo elas: “Quais cenas do filme pode-se associar com a Nutrição? Quais diferenças culturais entre a Babette e as irmãs são percebidas? Como a Babette melhora a vida daquelas pessoas? Sobre a vida de Babette, quais pontos te chamaram atenção? Qual a relação de Babette com a comida? Qual a relação das irmãs com a comida? Para você, quais os pontos chamaram atenção no jantar? Quais razões levaram Babette a fazer o jantar? Porque o papel do general Loewenhielm é importante na história? Quais cenas demonstram o ato de cuidado? Qual o significado do jantar para Babette e para os seguidores do deão? O que mudou antes e depois do jantar para os personagens? Há diferenças entre filme e conto que te chamaram atenção? Há algo que você só compreendeu com o filme ou com o conto?”.

Para essa atividade, foram disponibilizados aproximadamente 40 minutos da aula. Ao final do tempo acordado, cada grupo respondeu para o restante da sala somente a questão definida pela professora, após cada pergunta a professora abria para discussão geral, caso outros estudantes tivessem comentários a acrescentar e, assim, transcorreu o restante da atividade. A discussão foi orientada para que houvesse a compreensão de conceitos e elementos como a comida, o comer, a comensalidade, a culinária e o cuidado, por meio de uma mediação entre definições da literatura e as interpretações realizadas pelos próprios estudantes.

No dia 26 de julho de 2018, próximo ao encerramento da disciplina, foi realizado o segundo grupo focal com as mesmas sete estudantes. A dinâmica funcionou do mesmo modo que o grupo focal anterior e, novamente, a discussão foi gravada e durou aproximadamente 30 minutos. Após a realização dos dois grupos focais, os áudios foram transcritos e, nessa etapa, seguiu-se as recomendações de Azevedo *et al.* (2017b). Para manter anônima a identidade das estudantes, cada uma recebeu o nome de uma flor. Os áudios dos dois grupos focais foram transcritos, os discursos foram analisados e compreendidos com base na análise do conto, do filme e do arcabouço teórico citado anteriormente.

## Resultados e Discussão

Para melhor compreensão, os discursos registrados nos grupos focais foram divididos em duas categorias: “Percepções sobre o conto e o filme”, as quais incluem os conceitos que as estudantes apreenderam, e “Percepções sobre o processo pedagógico”, as quais incluem os comentários referentes à escolha pela literatura e cinema como recursos utilizados em sala de aula e sobre a dinâmica do processo.

No primeiro grupo focal, as estudantes demonstravam timidez e, por vezes, se entreolhavam após a pergunta e permaneciam em silêncio por alguns segundos até que uma se disponibilizasse dar início a discussão com alguma risada envergonhada. Houve momentos de descontração e riso. Por vezes, se complementavam ou sussurravam concordando com a fala da outra. No segundo grupo focal, as estudantes demonstraram estar confortáveis, demoravam menos para responder, os silêncios eram breves, por vezes o entusiasmo e concordância entre as opiniões uma das outras fazia com que falassem ao mesmo tempo; eram menos receosas em seus discursos, mais seguras e os momentos de risadas eram mais frequentes. Apesar das perguntas serem as mesmas nos dois grupos focais, as estudantes abordaram temas diferentes em suas respostas, o que contribuiu para o adensamento dos elementos de reflexão.

Em seus discursos, as estudantes frequentemente citavam suas próprias experiências e sentimentos pessoais, como suas famílias e suas relações com a comida. Durante os grupos focais, as moderadoras evitaram comentar as perguntas ou respostas para não influenciarem as opiniões e a discussão das estudantes.

### Percepções sobre o conto e o filme

#### Comida, Culinária e Cuidado

Quando questionadas sobre os conceitos observados no conto e no filme, as estudantes destacaram a comida como expressão de afeto:

[...] a comida como forma de afeto, como tocar pessoas de uma forma diferente, que ela [Babette] traz quando as pessoas jantam, eles percebem assim: um mundo, uma explosão de sentimentos, sabe? [...] uma das coisas que mais me marcou [...] como a comida pode tocar as pessoas de maneiras diferentes (Girassol, Grupo Focal 1).

Ah e também tem o fato de cozinhar ser uma forma de mostrar carinho, né? Então acho que acaba que ela [Babette] que quis mostrar, meio que agradecendo as duas irmãs, uma forma de carinho que é a comida, cai muito no que elas [outras estudantes] falaram, de a comida ser muito mais que um produto (Lírio, Grupo Focal 2).

Com essas duas falas, percebe-se que houve a compreensão os significados atribuídos à comida por quem a cozinha ou quem a come. Babette despertou nas estudantes a valorização da culinária e do cozinhar, não somente pela prática do cuidado e por proporcionar prazer em quem come, mas pela sensação de bem-estar causada também em quem cozinha. Ou seja, um cuidar de si mesmo ao cuidar do outro, um autocuidado:

E também o que me chamou atenção, tipo, foi a mulher [Babette] fazer a comida não tanto pra, sei lá, “vou, ai, eu quero muito agradecer eles”, mas porque ela sabe que aquilo, que ela tá fazendo, também faz bem pra ela. (Jasmim, Grupo Focal 1).

Outra estudante complementa:

[...] ela [Babette] resgata a identidade dela, que a gente comentou na aula, que tipo, ela usa a comida pra lembrar quem que ela foi quando ela era cozinheira no Café Anglais, então tipo, ela usa a comida não só pros outros realmente, mas usa aquela culinária e aqueles pratos que ela conhecia pra lembrar quem ela era, se resgatar (Orquídea, Grupo Focal 1).

Nesse último trecho, observa-se também a apreensão do conceito de comida na perspectiva da cultura ao associarem o cozinhar e a comida de Babette como marcas de sua identidade. Essa constatação remete à Montanari (2013, p. 16) que considera a comida como cultura quando produzida, preparada e ainda:

[...] quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (MONTANARI, 2013).

Percebe-se que a história de Babette ilustrou e exemplificou os conceitos que haviam sido trabalhados de modo teórico em sala de aula. Como são conceitos que envolvem vivências, despertam sentimentos e deflagram memórias, a exposição teórica pode ser insuficiente para uma compreensão aprofundada. Assim, o contato com a narrativa do conto desperta outras rotas, um jogo constante de olhar para si e para o outro, o que potencializa o aprendizado.

A maior identificação com a história está no âmbito das considerações que a Babette faz da culinária, sua ligação com o cuidado e o carinho para com os outros e para consigo mesma. Várias estudantes fizeram relatos pessoais de quando retornam para casa de seus pais e do prazer que sentem ao cozinhar para toda família, independente do trabalho que dê. Segundo elas, assim como a Babette, o prazer gerado para si mesmas e para o outro supera o cansaço:

Eu acho que também o fato de eu, é, enxergar como que eu posso melhorar, ajudar a pessoa na necessidade dela, através da comida assim, porque as vezes você acha que cozinhar é só cozinhar, mas NÃO, as vezes você percebe que a pessoa tá triste ou que tá passando por um problema de doença tudo mais e que se você preparar uma comida daquela forma ou daquele gosto que ela tem, VAI melhorar, vai ajudar de alguma forma, né? E a Babette, acho que ela percebe que as pessoas têm necessidades e ajuda nisso, porque todo mundo “tava” brigado antes, “tava” discutindo e ela traz essa necessidade deles de se sentirem mais felizes e compartilhar mais juntos, né? O alimento (Rosa, Grupo Focal 2).

O ato de cozinhar para quem se gosta, como mencionado pelas estudantes, é coerente com as impressões dos franceses e italianos, mencionadas por Fischler e Masson (2010). Os autores consideram que a refeição é ato de entrega literal do anfitrião que a preparou, um autossacrifício dedicado aos comensais. Essa afirmação somada às percepções das estudantes, evidencia “a relação entre cuidado e sociedade”, pois o cuidado e seus benefícios não advêm somente da aplicação da técnica ou uso de tecnológica da assistência à saúde (CONTATORE; MALFITANO; BARROS, 2019). Nesse sentido, as redes e relações sociais, os laços de solidariedade e apoio entre as pessoas são elementos cruciais para a efetividade do cuidado (CONTATORE; MALFITANO; BARROS, 2018, 2019).

Assim, as estudantes demonstraram habilidades em relacionar os conceitos das exposições teóricas em aula com a história Babette e com suas próprias vivências pessoais. Essa intersecção de teoria, ficção e experiência pessoal é potencialmente facilitadora do exercício profissional de nutricionistas que podem se tornar mais competentes para identificarem a influência da comensalidade, da memória gustativa e da compreensão sociológica do cuidado no próprio cuidado técnico nutricional.

### **Comensalidade, comida e cultura**

As estudantes identificaram ainda o conceito de comensalidade na potencialidade da comida em promover a reconciliação dos comensais, como fez Babette. Observou-se no conto e no filme o quanto as relações entre os comensais estavam fragilizadas por mágoas e desavenças e, ao partilharem o jantar, ao se unirem para comer, sentiram uma abertura afetiva para o perdão e a reconciliação.

Faz-se necessário ressaltar que o comer e a comida não só aproximam, há também a possibilidade de distanciamento entre as pessoas, especialmente quando se considera as diferenças culturais. No jantar, foi possível observar e compreender essa dualidade:



aproximação e distância. Quanto à potencialidade de aproximar pela prática da comensalidade, algumas estudantes citaram:

E eram pessoas diferentes que acabaram [...], no momento eram todas iguais, todas comendo, aproveitando o momento (Orquídea, Grupo Focal 1).

Uma delas exemplifica a ideia da quebra da distância com o fato de que, apesar de somente o general conhecer aqueles pratos, todos os comensais conseguiram superar as barreiras para se conectarem uns aos outros de algum modo pelo jantar. Foi nesse sentido que algumas se identificaram com a história:

Eu me identifiquei bastante com a parte da comensalidade, porque quando eu vim pra faculdade eu percebi o quanto isso era importante, comer com as pessoas, porque eu na minha casa eu sempre almocei e jantei, tomei café da manhã, com minha família inteira, e aqui as vezes eu não tenho isso, eu como sozinha e eu percebo o como isso faz diferença, porque agora as vezes eu como, eu tô no celular e é MUITO diferente, você não PRESTA atenção no que você tá comendo, é muito diferente você tá com a presença da sua família comendo (Violeta, Grupo Focal 1).

O destaque que deram ao “comer junto” é algo valorizado pelos franceses, como mostrou o estudo de Fischler e Masson (2010), pois as palavras-chaves que podem resumir suas relações com a alimentação são “prazer e convivialidade”, sendo elas complementares e necessárias: para haver sensação prazerosa faz-se necessário o socializar-se. Pode-se acreditar que Babette, como cozinheira francesa, considerou esses elementos quando propôs o jantar. Assim, a comensalidade fomentada por Babette foi capaz de tocar as estudantes e despertar suas próprias memórias.

O conceito de comida como cultura também foi discutido. Uma das estudantes exemplificou o pré-julgamento que as irmãs fizeram do jantar de Babette:

Eu vi tanto no filme quanto, no livro, é ... como a gente deve respeitar a cultura do outro, [...] respeitar tanto cultura quanto conhecimento prévio que o paciente tem [...] (Lírio, Grupo Focal 1).

Maciel (2005) explica que a comida expressa símbolos e pertencimento, ou seja, uma identidade (dinâmica) que considera processos histórico-culturais. Nesse contexto, está o ponto da obra que mais causou incomodo às estudantes: as privações alimentares das irmãs e o preconceito em relação a uma alimentação diferente da delas, matizada pelas questões religiosas. Ou seja, ficou óbvia a tensão entre a temperança e a gula.

No segundo grupo focal, foi discutida a tristeza que a cozinheira deve ter sentido por estar afastada da comida do seu país, uma vez que era algo de grande valor em sua vida:

Porque a comida pra mim ela é MUITO ligada com prazer, com alegria, né? Então deixar de comer uma coisa que a pessoa gosta de comer, pra mim é muito triste, ou proibir um alimento que a pessoa gosta de comer é uma VIOLÊNCIA com a pessoa, na minha opinião. [...] para mim a Babette naquela situação seria um fator de muita tristeza não poder comer as comidas que ela tá acostumada [...] (Orquídea, Grupo Focal 2).

A experiência alimentar prazerosa deve ser estimulada, uma vez que é algo genuíno. Como cita Perullo (2013), as referências mais apaixonadas de contato com o alimento são por vezes a comida de avó. Não parece certo proibir ou culpabilizar um paciente em cuidado alimentar e nutricional, por exemplo, por desejar e comer um bolo ou um doce que lhe é familiar. A tensão entre serem preparações calóricas, gordurosas e açucaradas diante das normas dietéticas, se contrapõe ao fato de serem prazerosas, afetivas e ligadas às memórias gustativas. Ao nutricionista cabe, então, não só auxiliar o paciente a lidar com essa tensão, mas aprender a trabalhar com ela em sua prática e consigo mesmo.

O prazer em comer envolve símbolos, memórias e relaciona-se com as escolhas alimentares, o termo “violência” utilizado pela estudante é forte, mas é coerente com essa definição, pois privar o prazer alimentar é romper com o próprio ser.

### **Contribuição para formação**

Quando questionadas sobre a contribuição do conto e do filme para a disciplina e para sua formação como nutricionistas, as estudantes destacaram principalmente o respeito que se deve ter quanto à alimentação e seus significados para um paciente em cuidado alimentar e nutricional, por exemplo:

[...] bem nessa questão do respeito, da empatia também, porque na nutrição agora a gente tem muito terrorismo, a gente conversa muito sobre isso nas aulas, que uma hora tá demonizando o ovo [riu], e na outra, cada hora é um alimento que ninguém pode comer. E as pessoas vem pro consultório com essa ideia, de que elas tão proibidas de comer alguma coisa que faz parte da cultura delas, do hábito delas, da identidade delas. Então, a gente tem que ter essa noção também, sabe, de respeitar essa cultura, esse hábito, essa identidade, que a gente não pode pegar um alimento e excluir completamente da vida da pessoa, se ele faz parte da vida dela, entende? Tá associado a memória, tá associado ao o que ela entende pela alimentação, então é uma coisa que a gente tem que levar também ... na nossa prática da nutrição (Orquídea, Grupo Focal 1).

Com o discurso acima, percebe-se que as estudantes conseguiram conferir sentido ao aprendizado ao remeter às prováveis situações futuras da prática como nutricionistas.

Valorizaram a importância das questões culturais arraigadas no comer e na prática da comensalidade, e que essas são imprescindíveis para que a atuação seja significativa. Ao longo da discussão, nota-se que compreenderam que se o profissional desconsiderar esses pontos e adotar uma postura prescritiva, por meio de uma dieta puramente baseada em cálculos e diretrizes nutricionais, com várias restrições, a adesão do paciente ao plano alimentar e ao tratamento será comprometida, pois desvalorizam elementos essenciais da vida social.

Segundo Contatore, Malfitano e Barros (2019, p. 3), é necessário visibilizar a "dimensão sociológica do cuidado para problematizar sua transposição de fator necessário à vida social para uma ação técnica de saúde", pois os componentes da vida social, como o zelo e a solidariedade, transbordam e podem ser legitimados como elementos do cuidado em saúde.

Nesse sentido, o conto e o filme "A festa de Babette" tornaram-se recursos que possibilitaram às estudantes refletirem sobre a transposição da compreensão da culinária e do cozinhar como modos de cuidado de dimensão sociológica para seus enquadramentos como componentes cruciais no cuidado alimentar e nutricional. Ou seja, uma ação técnica em nutrição que, nesse caso, legitima e incorpora a alimentação como elemento a ela indispensável. Ademais, o processo pedagógico fomentou uma percepção mais acurada do quanto o cuidado pela culinária e pelo cozinhar antecede o nutricional e sem esses não há de fato uma ação técnica em nutrição promotora da saúde. Portanto, as dimensões da culinária e do cozinhar são constituintes, são alicerces da nutrição, mesmo que essa ciência se resigne em assumir que esses conhecimentos tácitos e de experiência, apesar de marginalizados, desempenham de fato papéis preponderantes.

As estudantes por diversas vezes aplicavam com destreza os conceitos e cenas do filme em situações da prática profissional. Conseguiram relacionar a importância de conceitos como: comer, comensalidade, culinária e cuidado e outros significados diante do contexto atual da nutrição, permeado por angústias alimentares, restrições, tecnicismo e dietas da moda:

Às vezes já tem uma coisa muito pronta, assim escrita, tipo, uma alimentação base, que tem que ter, é aquela porcentagem de carboidrato, aquela de proteína, mas as vezes não é isso que aquela pessoa precisa, tem que ver uma coisa muito mais individual (Rosa, Grupo Focal 1).

A história de Babette foi capaz de provocar reflexões sobre a alimentação das próprias estudantes:

E aí eu percebi o quanto eu não presto atenção no que eu como, sabe? (Jasmim, Grupo Focal 2).

Essa indiferença em relação à refeição e ao sabor da comida, comum em decorrência da agitação do dia-a-dia, é representada pela relação de desinteresse de Martine e Philippa por motivos religiosos.

A comida, ela não tinha todo esse significado, como tem pra Babette, de prazer, de alegria e de um momento de reunir, era só uma necessidade (Orquídea, Grupo Focal 2)

As estudantes apreenderam que o ato de comer vai além da necessidade fisiológica, como tratavam as personagens Martine e Philippa, pois é carregado de sentidos. Nos grupos focais, citaram que quando os significados do comer e da comida são explorados para cada paciente, o plano alimentar pode ser muito mais eficiente e promover saúde em sua totalidade, pois:

[...] a alimentação, ela é MUITO complexa, ela é muito mais complexa do que só, sabe, encher de nutriente, alguma coisa desse tipo, e a Festa de Babette ajuda a perceber isso também (Orquídea, Grupo Focal 2).

Citaram, ainda, que os nutricionistas devem estimular a prática da culinária e da comensalidade, exatamente como fez a Babette:

E acho que tanto o filme quanto a disciplina fez a gente pensar como a gente vai trabalhar o comer com a pessoa, não só passar a dieta (Violeta, Grupo Focal 2).

### **Percepções sobre o processo pedagógico**

Quando questionadas em relação à preferência entre o conto e o filme, as estudantes preferiram o conto. Relataram que a leitura foi fácil, permitiu que imaginassem toda história, possibilitou conhecerem mais detalhes da trama. Contudo, apesar da preferência, julgaram o conto e o filme como complementares no processo pedagógico. O filme contribuiu para a visualização de expressões e sentimentos, da complexidade do preparo do jantar que não imaginaram com o conto, a variedade, a magnitude dos ingredientes e melhor contextualização da época.

As estudantes também foram questionadas se teria sido suficiente abordar os conceitos trabalhados de forma convencional, ou seja, por aula expositiva, em vez do uso do conto e do filme. As respostas foram todas negativas, pois julgaram muito relevantes e complementares os usos da literatura e do cinema para a disciplina:

Porque as aulas também, elas são SÓ expositivas, então a gente tem um papel muito passivo, a gente não dá muito a nossa opinião, a gente não é estimulado a pensar eu acho, então acho que esse tipo de coisa [ferramentas audiovisuais] proporciona (Violeta, Grupo Focal 1).

“A Festa de Babette” (BLIXEN, 2014; AXEL, 1987) estimulou a reflexão para que compreendessem as complexidades da alimentação e a nutrição no cotidiano, exemplificado na vida das personagens. A proposta simples promoveu surpresa e estimulou o senso crítico, o “*pensar fora da caixa*”, como disse uma estudante, pois, segundo ela, contribuiu para criar a mentalidade que se pode aprender além da sala de aula, com um livro ou filme:

E é como elas falaram, que a gente, meio que é forçado a desenvolver um pensamento crítico, a gente não tá olhando a matéria e tá reproduzindo numa folha de papel, numa prova, não, depois que a gente ... a gente também não sabia o motivo de você ter dado o livro pra gente ler [risadas e vozes] “Ai que será que isso tem a ver com nutrição?”, ai chega na aula e você pergunta pra gente “que que teve a ver com a matéria?” Aí a gente meio que é obrigada a pensar nisso e desenvolver esse pensamento crítico, de lembrar dos conceitos, o que que significa isso, que que significa comensalidade, todas essas coisas (Rosa, Grupo Focal 1).

Segundo Pinto e Medeiros (2011), o desafio da formação em nutrição no século atual é reunir o conhecimento de forma a incentivar o pensamento crítico para estimular a autonomia. Com o discurso das estudantes, percebe-se que a combinação entre a literatura e o cinema foi elemento pedagógico e reflexivo em seus processos de formação.

As estudantes relataram também que as ferramentas usadas contribuíram para memorizarem e compreenderem melhor os conceitos, que são difíceis de guardar quando só apresentados na aula expositiva, principalmente tratando-se da disciplina em questão, a Educação Alimentar e Nutricional, que não envolve cálculos e exercícios:

[...] a gente fica aprendendo meio que em uma ideia muito de contar calorias e nutrientes, e essas coisas, e quando a gente vê alguma matéria que é um outro lado assim, mais humano assim, a gente não tem uma forma. Realmente, audiovisual, que seja uma coisa que toque a gente, a gente vai falar “é só uma matéria”, como se fosse, sei lá, qualquer outra, só que não, é tão importante quanto a gente ficar contando caloria, então eu acho que, realmente, provocar a reflexão faz a gente perceber que é importante ter os dois lados mais equilibrados (Jasmim, Grupo Focal 2).

No segundo grupo focal as estudantes trataram a obra como um exemplo, uma ilustração, da matéria que viram durante todo o semestre. Com base nos depoimentos, pode-se acreditar que a história de Babette foi pano de fundo para as estudantes que tiveram a oportunidade de se prepararem para lidar com situações reais que encontrarão na profissão.

Uma estudante assimilou, ainda, a literatura e o cinema como recursos interessantes para Educação Alimentar e Nutricional com pacientes:

Eu acho muito legal assim usar filmes e livros pra complementar a aula, acho que aproxima mais do cotidiano, porque você vê que é uma história baseado, como se fosse, né? Na gente, três mulheres, então assim, a pessoa quando lê isso, consegue pôr a teoria que vê na aula mais pra vida cotidiana. E até acho que isso é interessante até pra gente quando formados passar pro nosso paciente, a gente tem outros auxílios, não é só a gente sentar e conversar, a gente pode utilizar outras coisas pra auxiliar no plano alimentar (Cravo, Grupo Focal 2).

A sugestão feita para Educação Alimentar e Nutricional concorda com Pinto e Medeiros (2011) que se opõem a uma metodologia prefixada, normativa e biologicista, ao defenderem uma educação que compreende o ser humano como todo e, para isso, o cinema e a literatura podem ser ferramentas interessantes. O processo pedagógico foi capaz de “aguçar” a sensibilidade das estudantes em relação ao comer:

[...] complementou a disciplina e mostrou como que isso pode, como que toda teoria que a gente viu, pode acontecer de verdade, assim... e eu acho que pra formação da gente além da gente perceber o que é importante, é a gente começar a prestar mais atenção na gente mesmo, no nosso corpo, no nosso comer, pra depois a gente conseguir passar isso pros outros (Rosa, Grupo Focal 2).

As estudantes também foram questionadas sobre a contribuição da intersecção das Ciências Humanas e Sociais para compreensão da alimentação. Todas a valorizaram:

E alimentação ela é HUMANA, né? Não dá pra gente, se for pensar assim realmente, não dá pra gente estudar a alimentação, ser realmente bons nutricionistas só vendo quadradinho, vendo as calorias, vendo dietas, você tem que ver pelo lado humano, porque a alimentação faz parte da vida das pessoas, ela é humana, né? Ela é CULTURA, ela é identidade, ela é tudo essas coisas (Orquídea, Grupo Focal 2).

O processo pedagógico contribuiu para a articulação do “técnico e científico” com o “sensível” em relação à alimentação:

Trata-se, e aqui falo da área da saúde em especial, de desenvolver uma formação que seja capaz de articular racionalidade científica, prática reflexiva e sensibilidade. De lançar sobre a saúde humana um olhar capaz de perceber a frente como complemento do verso, ou, em outras palavras, entender razão e sensibilidade como duas faces de uma mesma moeda, [...] (PINTO; MEDEIROS, 2011, p. 49).

Ainda nesse sentido, Contatore, Malfitano e Barros (2018) discutem o limite do uso da técnica e da tecnologia, pois são insuficientes para sustentar o cuidado em saúde. Outros

elementos, como a acolhida, a atenção solidária e a postura empática são fundamentais na atuação profissional. Desse modo, as relações dos profissionais com os pacientes podem ser potencializadas quando são adotadas estratégias de construção de autonomia, sem intenção controladora e com atenção às demandas subjetivas. Os autores ainda reforçam a necessidade de se recuperar a origem etimológica do cuidado como zelo, ou seja, o cuidar como uma ação zelosa e afetiva em favor da vida (CONTATORE; MALFITANO; BARROS, 2018).

Acredita-se que alguns pontos podem ter influenciado os resultados observados, pois as estudantes foram voluntárias que estavam cursando uma disciplina com uma das autoras deste trabalho como professora. Então, imagina-se que essas estudantes possam ter sido as mais interessadas e dedicadas à disciplina e/ou ao tema, tornando, assim, as discussões tão consistentes e que podem não representar as percepções de todos os estudantes matriculados que cursaram a Educação Alimentar e Nutricional em 2018.

### **Considerações finais**

O conto “A Festa de Babette”, de Karen Blixen (2014), e o filme, de Gabriel Axel (1987), foram recursos interessantes para a aprendizagem sobre a comida, o comer, a comensalidade, a culinária e o cuidado por estudantes da disciplina Educação Alimentar e Nutricional, da graduação em Nutrição. O processo pedagógico foi considerado exitoso ao ilustrar, evidenciar e atrelar a culinária e o cuidado como elementos da vida social essenciais à ação técnica em Nutrição, além de sensibilizar a futura atuação como nutricionistas. As estudantes demonstraram habilidade ao relacionarem a narrativa da “Festa de Babette” com a prática profissional sensível e crítica ao modelo biologicista, normativo e centrado em nutrientes. Os resultados sugerem, então, que práticas pedagógicas não convencionais em cursos de saúde, que considerem a literatura e o cinema, podem ser estimuladas. Assim, há possibilidade de contribuírem para a formação de profissionais com habilidades e competências para atuarem não somente balizados pelos parâmetros técnicos e científicos, mas também capazes de considerar outros matizes da vida social, como a comida, o comer, a comensalidade, a culinária e o cuidado.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, R. Cinema e educação: Fundamentos e perspectivas. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, v. 33, p. 1-27, abr. 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/kbqWpx6Vq6DszHrBT887CBk/?format=html>. Acesso em: 03 abr. 2022.
- AXEL, G. **A festa de Babette**. Fortaleza: Classicline, 1987. 1 vídeo (102 min), DVD, colorido.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: Temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, jan./abr. 2017a. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5bjvQVqqXdNYn9jYQgL/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 11 fev. 2022.
- AZEVEDO, V. *et al.* Transcrever entrevistas: Questões conceituais, orientações práticas e desafios. **Revista de Enfermagem**, Coimbra, v. 4, n. 14, p. 159-168, 2017b. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/3882/388255675017/388255675017.pdf>. Acesso em: 23 maio 2022.
- BLIXEN, K. **A festa de Babette**. 1. ed. São Paulo: Cosac Naify, 2014.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, n. 1, p. 71-80, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640>. Acesso em: 14 fev. 2022.
- CONTATORE, O. A.; MALFITANO, A. P. S.; BARROS, N. F. Cuidados em saúde: Sociabilidades cuidadoras e subjetividades emancipadoras. **Psicologia & Sociedade**, Belo Horizonte, v. 30, e177179, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/psoc/a/J4fY6BT65CQ93w65ghY7vSs/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 abr. 2022.
- CONTATORE, O. A.; MALFITANO, A. P. S.; BARROS, N. F. Por uma sociologia do cuidado: Reflexões para além do campo da saúde. **Trabalho, Educação e Saúde**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, e0017507, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tes/a/5hfvTMrLvcrkNtCBtvhMD9P/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 20 abr. 2022.
- FISCHLER, C.; MASSON, E. **Comer: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: SENAC, 2010.
- LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: O exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>. Acesso em: 19 fev. 2022.
- MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. *In*: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. (org.). **Antropologia e Nutrição: Um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, 2005.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.



MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: Aspectos históricos antropológicos. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-26, out. 2010. Disponível em: [http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400009](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009). Acesso em: 06 abr. 2022.

NASCIMENTO, J. C. N. Cinema e ensino de história: Realidade escolar, propostas e práticas na sala de aula. **Fênix: Revista de história e estudos culturais**, Salvador, v. 5, n. 2, p. 1-23, abr./jun. 2008. Disponível em: <https://www.revistafenix.pro.br/revistafenix/article/view/34>. Acesso em: 10 abr. 2022

PERULLO, N. **O Gosto Como Experiência**: Ensaio Sobre Filosofia e Estética do Alimento. 1. ed. São Paulo: SESI-SP, 2013.

PINTO, V. L. X.; MEDEIROS, M. **Literatura e Alimentação**: Delicatessen na formação em saúde. Natal: EDUFRN, 2011.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, n. 1, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>. Acesso em: 08 jan. 2022.

TOSCANO, F. O. Alimentação e cultura: Caminhos para o estudo da Gastronomia. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 15-27, 2012. Disponível em: [https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista\\_Vol1\\_N215a27.pdf](https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N215a27.pdf). Acesso em: 23 jan. 2022.

TRAD, L. A. B. Grupos focais: Conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências baseadas com o uso da técnica de pesquisas de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p. 777-796, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/physis/a/gGZ7wXtGXqDHNCHv7gm3srw/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 05 maio 2022.

## Como referenciar este artigo

MINGUZZI, I. R.; ALBUQUERQUE, J. P.; OLIVEIRA, J. M. A culinária e o cuidado: “A Festa de Babette” em processo pedagógico para estudantes de nutrição. **Temas em Educ. e Saúde**, Araraquara, v. 18, n. 00, e022008, 2022. e-ISSN 2526-3471. DOI: <https://doi.org/10.26673/tes.v18i00.16189>

**Submetido em:** 15/06/2022

**Revisões requeridas em:** 21/08/2022

**Aprovado em:** 26/09/2022

**Publicado em:** 30/11/2022

**Processamento e editoração: Editora Ibero-Americana de Educação.**

Revisão, formatação, normalização e tradução.

