

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO

**SIGNIFICADOS E PRÁTICAS RELACIONADOS AO ATO DE
COZINHAR: estudo intergeracional com mulheres utilizando a
Teoria Fundamentada nos Dados**

Florianópolis
2019

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO

**SIGNIFICADOS E PRÁTICAS RELACIONADOS AO ATO DE
COZINHAR: estudo intergeracional com mulheres utilizando a
Teoria Fundamentada nos Dados**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição, da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para obtenção do título de Doutora em Nutrição. Orientadora: Prof^a. Dra. Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates. Coorientador: Prof. José Luís Guedes dos Santos. Dr.

Florianópolis
2019

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Mazzonetto, Ana Cláudia

Significados e práticas relacionados ao ato de
cozinhar: : estudo intergeracional com mulheres
utilizando a Teoria Fundamentada nos Dados / Ana
Cláudia Mazzonetto ; orientador, Giovanna Medeiros
Rataichesk Fiates, coorientador, José Luis Guedes
dos Santos, 2019.

295 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de
Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2019.

Inclui referências.

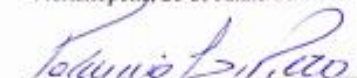
1. Nutrição. 2. Cozinhar. 3. Pesquisa
Qualitativa. 4. Teoria Fundamentada nos Dados. 5.
Transmissão intergeracional. I. Medeiros
Rataichesk Fiates, Giovanna . II. Guedes dos
Santos, José Luis. III. Universidade Federal de
Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição.
IV. Título.

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO

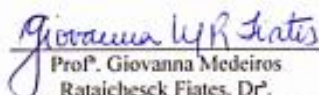
**SIGNIFICADOS E PRÁTICAS RELACIONADOS AO ATO DE
COZINHAR: ESTUDO INTERGERACIONAL COM
MULHERES UTILIZANDO A TEORIA FUNDAMENTADA NOS
DADOS**

Esta Tese foi julgada adequada para obtenção do Título de Doutora em
Nutrição, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-
Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

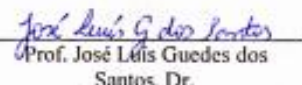
Florianópolis, 26 de Junho de 2019.



Prof. Patricia Faria Di Pietro, Dr.
Coordenadora do Curso

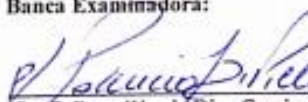


Prof. Giovanna Medeiros
Rataichesk Fiates, Dr.
Orientadora e Presidente da banca
Universidade Federal de Santa
Catarina



Prof. José Luís Guedes dos
Santos, Dr.
Coorientador
Universidade Federal de Santa
Catarina

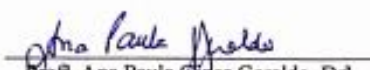
Banca Examinadora:



Prof. Rosa Wanda Diez Garcia,
Dr. (videoconferência)
Universidade de São Paulo
Ribeirão Preto



Prof. Ana Lúcia Schaefer Ferreira
de Mello, Dr.
Universidade Federal de Santa
Catarina



Prof. Ana Paula Góes Geraldo, Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina

A essas - e outras - mulheres que, doando um pouco de seu tempo e de suas histórias, me deram também coragem para permitir que apontassem o caminho a seguir.

AGRADECIMENTOS

Apesar de ser, muitas vezes, um caminho solitário, uma tese nunca é resultado do esforço de uma pessoa só. Meus profundos agradecimentos a todos que fizeram parte dessa caminhada. Agradeço:

À **Universidade Federal de Santa Catarina** e ao **Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN/UFC)**, seus professores e funcionários, pelo ensino de qualidade.

À **Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)** pela concessão de bolsas de doutorado e doutorado sanduíche.

Aos membros do **Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE)** pelas reuniões, discussões, parcerias e trocas de conhecimento.

Às professoras **Amanda Bagolin do Nascimento, Ana Lúcia Schaefer Ferreira de Mello, Ana Paula Gines Geraldo, Rosa Wanda Diez Garcia, Rossana Pacheco da Costa Proença**, e aos professores **José Luís Guedes dos Santos e Maurício Soares Leite** pela participação nas bancas examinadoras e suas contribuições para o enriquecimento do trabalho.

À minha orientadora **Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates** que propôs a temática de tese me dando liberdade para delinear o projeto, apontando as fragilidades, sugerindo melhorias e apoiando minhas decisões. Obrigada por topar o desafio da Teoria Fundamentada nos Dados e por ser uma grande inspiração.

Ao professor **José Luís Guedes dos Santos**, que de membro da banca examinadora de qualificação passou a coorientador. Obrigada pela paciência, acolhimento, por compartilhar seu conhecimento e responder às minhas infinitas perguntas.

Às colegas e amigas **Anabelle Retondario, Cassiane Tasca, Liliana Bricarello, Rafaela Fabri, Sheyla de Liz**, pelos raros, porém lindos, momentos compartilhados, pelos sorrisos e abraços reconfortantes.

Ao minigrupo de pesquisa, em especial à **Alyne Michelle Botelho, Anice Milbratz de Camargo, Isabelle Le Bourlegat e Tânia Prado**, pela parceria, discussões, revisões e trocas, por estarem sempre dispostas a compartilhar e ajudar.

À Profa. **Moira Dean e Michelle Spence** pelas brilhantes contribuições e discussões durante o estágio de doutorado sanduíche.

Àqueles que me acolheram e me acalentaram nos momentos mais desafiadores durante minha estadia em Belfast, principalmente à **Eleni**

Spyrelli, à **Karen Siu Ting** e às minhas roomies da The Boulevard: **Fiona Lavelle**, **Mairead Kelly** e **Michaela Fox**.

À minha família adotiva em Belfast: **Natália Valadares de Moraes**, **Daniel Pavarini**, e o pequeno **Raul** que foram diversão e consolo e fizeram com que eu me sentisse em casa.

Aos amigos bodisatvas, especialmente ao **Diego Beppler** e **Luiz Schmidt**, pelas conversas, cafés, abraços terapêuticos, e ações compassivas.

À **Melina Nolasco Vargas**, **Raquel**, **Fábio Vargas dos Santos**, **Luiz Gabriel Pereira Herzog**, **Giovanni Rotta**, **Carlos Moreira**, e todos os amigos que tornaram meus dias mais leves, alegres e dançantes, e se transformaram em um pedacinho do meu coração.

Ao **Guilherme Nakayama**, que me acalentou e me fez dormir tocando suas músicas do outro lado do oceano. Que me ofereceu ainda mais amor, cada vez que eu julgava impossível me amar.

À **Amanda Bagolin**, **Rafael Pujol** e **Jack**, por serem meus apoiadores, assessores e grandes amigos daqueles com quem se pode contar a toda hora e que já são parte da minha família na ilha.

À **Marcela Boro Veiros** e **Rayza dal Molin Cortese** que de colegas de profissão tornaram-se amigas, por quem nutro profunda admiração e em quem me inspiro para ser alguém melhor.

À **Bárbara Brandt**, que me recebeu na sua casa como uma amiga de longa data, aceitou minhas loucuras sem questioná-las e que torna nosso dia-a-dia mais divertido.

A minha querida amiga, **Naiara Belmont Públio**, que entende a minha ausência e faz cada reencontro ser melhor que o anterior, como se nada tivesse mudado.

Àqueles que passaram de agregados a amigos queridos: **Samuel Turco** e **Walter Marquezan**. Obrigada pela parceria, pelos churrascos deliciosos, piadas ruins e risadas garantidas.

Às *cãopanheiras* **Francisca** e **Mandioca**, simplesmente por existirem e resistirem nesse mundinho.

A minha família em Floripa: **Carolina Camargo**, **Rafaela Fabri**, **Suellen Secchi Martinelli**, **Vanessa Mello Rodrigues**, que fizeram mais por mim do que eu jamais poderia imaginar, que foram meu chão, minhas asas e minha calma, e sobretudo, as donas dos meus maiores sorrisos. Vocês são meus exemplos, meu porto-seguro e minha certeza de fé na humanidade.

À família Beirith: **Lenir**, **Maurício**, **Victor** e **Mariana**, que estiveram sempre por perto me oferecendo amor incondicional, apoio logístico e refeições em família.

Aos meus pais, **Nadir Klauck Mazzonetto** e **Nedir Antônio Mazzonetto** e meu irmão **Marco Antônio Mazzonetto**, que são meu refúgio absoluto, que me apoiaram e permitiram que eu me dedicasse àquilo que mais amo: aprender.

A todas as **mulheres** que doaram um pouco de si, compartilhando suas histórias. Reservo a vocês um lugar especial em minhas lembranças e em meu coração. Espero que minhas palavras façam ressoar um pedacinho daquilo que dividiram comigo.

A todos os seres presentes nessa jornada, muitas vezes emocional e psicologicamente devastadora, ainda que transformadora e linda. No fim das contas, o entusiasmo e o desânimo se complementam. Muito obrigada!

“Talvez ela [a ciência] pudesse fazer a experiência de tentar encontrar o seu sentido ao lado da bondade. Ela poderia, por um pouco, abandonar a obsessão com a verdade, e se perguntar sobre o seu impacto na vida das pessoas: a preservação da natureza, a saúde dos pobres, a produção de alimentos, o desarmamento dos dragões, a liberdade, enfim, esta coisa indefinível que se chama felicidade. A bondade não necessita de legitimações epistemológicas. Com Brecht, poderíamos afirmar: ‘Eu sustento que a única finalidade da ciência está em aliviar a miséria da existência humana’ (ALVES, 2000).

RESUMO

A presente tese teve como objetivo compreender como significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar são transmitidos entre gerações, propondo uma teoria substantiva. Para atender aos objetivos três etapas foram delineadas. A primeira etapa tratou-se da condução de uma revisão integrativa, com busca sistemática, de estudos qualitativos sobre a percepção de indivíduos acerca do ato de cozinhar. Foram identificados e selecionados 26 artigos publicados entre os anos de 2004 e 2017. Análise temática dos estudos revelou que os indivíduos planejam e executam o ato de cozinhar de formas variadas e que cozinhar também é entendido de forma ampla e diversa. As motivações para cozinhar envolveram questões cognitivas, práticas, afetivas e emocionais. Diferentes influências foram identificadas. A presença (ou ausência) de modelo familiar, morar sozinho, ter ou não confiança e habilidade para cozinhar aparecem como facilitadores e barreiras. A segunda etapa tratou-se de revisão e análise de estudos utilizando a Teoria Fundamentada nos Dados (TFD) no campo da alimentação e nutrição. Identificou-se que sua utilização ainda é limitada no cenário nacional. Além disso, 25 artigos internacionais foram analisados. A análise demonstrou a potencialidade do uso da TFD em estudos relacionados à temática. No entanto, algumas questões metodológicas merecem ser pontuadas. Menos de um terço dos artigos relataram a vertente do método utilizada. O relato da aplicação dos critérios básicos da TFD teve ampla variação (16 a 64 %). Essa situação pode indicar um uso circunscrito ou inadequado do método e das ferramentas oferecidas. Além disso, 13 artigos (52 %) atingiram o objetivo final da TFD que consiste na elaboração teórica. A terceira e última etapa consistiu no estudo original da tese, resultando na elaboração de uma teoria substantiva sobre a transmissão intergeracional de significados e práticas relacionadas ao ato de cozinhar a partir de entrevistas com 27 mulheres e do uso da vertente construtivista da teoria fundamentada nos dados. Os resultados mostraram que as filhas aprendem implícita e explicitamente de suas mães ideias sobre a responsabilidade por cozinhar; que as mães influenciam suas filhas pela forma como envolvem as crianças em atividades culinárias e pelos sentimentos que demonstram com relação a cozinhar; e que as filhas aprendem práticas culinárias observando suas mães, cozinhando junto e comendo a comida preparada pela mãe. Por outro lado, as filhas ressignificam o que aprendido das mães de acordo com suas próprias trajetórias, os contextos sociais e históricos em que estão inseridas e as pessoas com quem interagem. Conclui-se que as formas como indivíduos

interpretam e executam o ato de cozinhar variam amplamente. Suas decisões por cozinhar (ou não) são motivadas e influenciadas por diferentes fatores, que vão além do fato de saberem ou não cozinhar. Conclui-se que a Teoria Fundamentada nos Dados tem potencial para ser aplicada no campo da Alimentação e Nutrição desde que seu uso seja feito de forma consistente com os princípios fundamentais do método, respeitando os princípios diferenciadores das vertentes. Por fim, conclui-se que as mães influenciam sobremaneira os significados que suas filhas atribuem ao ato de cozinhar e as práticas culinárias que executam. No entanto, esses significados e práticas são modificados ao longo do curso de vida e moldados pelo contexto em que essas mulheres estão inseridas. Espera-se que os resultados possam auxiliar profissionais de saúde a desenvolver uma visão mais ampla e aprofundada sobre a temática e sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados. Pretende-se contribuir para construção cientificamente embasada de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento de uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Nutrição. Habilidades Culinárias. Revisão. Pesquisa Qualitativa. Teoria Fundamentada nos Dados. Entrevista aberta. Modelo Teórico. Intergeracionalidade. Transmissão intergeracional. Socialização. Parentalidade.

ABSTRACT

This thesis aimed to understand how meanings and practices related to cooking are passed down through generations, proposing a substantive theory. Three phases were defined in order to accomplish these goals. The first one related to an integrative review using a systematic search of qualitative papers about individuals' perspectives on cooking. Twenty-six papers published between 2004 and 2017 were identified. Thematic analysis of the studies revealed that people plan and perform the act of cooking in varied ways, and that cooking is broadly and diversely understood. Cooking motivations involved cognitive, practical, affective, and emotional issues. Different influences were identified. The presence (or absence) of a familiar model, living alone, having confidence and ability to cook were cited as both facilitators and barriers to cooking. The second phase related to the review and analysis of studies using the Grounded Theory method in the field of food and nutrition, despite its use is still limited in the national scenario. In addition, 25 international papers were examined. The analysis demonstrated the potential of using Grounded Theory in this field. However, some methodological issues must be highlighted. Less than one third of the articles reported which Grounded Theory approach was used. The reported application of the basic criteria of the Grounded Theory had a wide variation (16 to 64 %). This may indicate a constrained or inadequate use of the method and tools offered. In addition, 13 articles (52 %) reached the final goal of a Grounded Theory study of theoretical elaboration. The results demonstrate that daughters implicitly and explicitly learn from mothers the idea of being responsible for cooking; that mothers influence daughters by the way they involve children in the kitchen and by the feelings they express regarding cooking; and that daughters learn cooking practices observing their mothers, cooking together, and eating food prepared by their mothers. Otherwise, daughters recreate what they learned from their mothers according to their own life trajectories, social and historical context, and the people they interact with. We conclude that the way individuals interpret and perform cooking varies widely. The decisions for cooking are motivated and influenced by different factors besides the possession of cooking skills. Grounded Theory has a potential to be applied in the field of food and nutrition as long as it is used consistently with its fundamental principles, respecting the differences between each author. Finally, we conclude that mothers greatly influence their daughters' cooking related meanings as well as their cooking practices. However, these meanings and practices are modified

throughout daughters' life courses and defined by their context. We hope these findings might help health professionals to develop a deeper and broader view about the topic and the use of Grounded Theory method. We hope to contribute to a scientifically based construction of public policies targeting the promotion of adequate and healthy eating.

Keywords: Nutrition. Cooking skills. Review. Qualitative Research. Grounded Theory. Unstructured interview. Theoretical model. Intergenerational. Intergenerational transmission. Socialization. Parenting.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Perspectiva do curso de vida: quadros temporal, social e histórico.....	43
Figura 2 - Fluxograma de seleção de artigos obtidos de busca sistemática relacionada ao uso da Teoria Fundamentada nos Dados nas áreas de alimentação, nutrição e culinária.....	92
Figura 3 - Etapas do estudo.....	109
Figura 4 - Simulação da utilização de linha do tempo para condução das entrevistas.....	119
Figura 5 - Resumo das atividades realizadas no estágio doutoral no exterior.....	216

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Relevância, originalidade e contribuição para o conhecimento científico de cada uma das etapas do estudo (continua).....	33
Quadro 2 - Descritores e palavras-chave usados na busca para elaboração da fundamentação teórica.....	38
Quadro 3 - Estudos que apresentam trajetórias culinárias.....	62
Quadro 4 - Estudos sobre a transmissão intergeracional de percepções e práticas relacionadas ao ato de cozinhar (continua).	83
Quadro 5 - Termos e bases de dados utilizados para realização de busca sistemática relacionada ao uso de Teoria Fundamentada nos Dados na área de alimentação, nutrição e culinária.	91
Quadro 6 - Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Influências nas escolhas alimentares e comportamento alimentar.	94
Quadro 7 - Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Planejamento e organização da alimentação familiar e/ou doméstica.	95
Quadro 8 – Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisa a área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Modificações no comportamento alimentar.....	96
Quadro 9 - Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Significados e percepções sobre alimentação.	97
Quadro 10 - Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Significados e percepções sobre cozinhar.....	98
Quadro 11 - Avaliação de estudos com Teoria Fundamentada nos Dados segundo identificação da vertente utilizada e critérios fundamentais do método.....	100
Quadro 12 - Modelos teóricos apresentados por artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre utilização de Teoria Fundamentada nos Dados com relação a temas relacionados à alimentação, nutrição e culinária.....	103

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CONFAP – Conselho Nacional das Fundações Estaduais de Amparo à Pesquisa
DeCS – Descritores em Ciências da Saúde
FAPESC – Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina
GAPB – Guia Alimentar para a População Brasileira
MeSH – *Medical Subject Headings*
MCTI – Ministério Ciência e Tecnologia
NETI – Núcleo e Estudos da Terceira Idade
NUPPRE – Núcleo de Estudos de Nutrição em Produção de Refeições
OPAS - Organização Panamericana da Saúde
OMS – Organização Mundial da Saúde
PIBIC - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PPGN – Programa de Pós-Graduação em Nutrição
QUB – *Queen's University Belfast*
TFD – Teoria Fundamentada dos Dados
UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	27
1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA.....	27
1.2 RELEVÂNCIA, ORIGINALIDADE E CONTRIBUIÇÃO PARA O CONHECIMENTO.....	30
1.3 OBJETIVOS.....	35
1.3.1Objetivo geral.....	35
1.3.2Objetivos específicos.....	35
1.4 ESTRUTURA GERAL DO DOCUMENTO.....	35
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	37
2.1 A PERSPECTIVA DO CURSO DE VIDA PARA A COMPREENSÃO DA TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL.....	39
2.1.1Quadro social.....	45
2.1.2Quadro histórico.....	52
2.1.3Trajetórias culinárias.....	59
2.2 O ATO DE COZINHAR NO AMBIENTE DOMÉSTICO E A TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL DE SIGNIFICADOS E PRÁTICAS A ELE RELACIONADO.....	63
2.2.1O ato de cozinhar no ambiente doméstico.....	63
2.2.2A transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar.....	74
2.3 TEORIA FUNDAMENTADA NOS DADOS E ESTUDOS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULINÁRIA.....	86
2.4 CONCLUSÃO DO CAPÍTULO.....	104
3 MÉTODO.....	105
3.1 TERMOS RELEVANTES PARA A PESQUISA.....	105
3.2 INSERÇÃO DO ESTUDO.....	106
3.3 ETAPAS DO ESTUDO.....	108
3.3.1 Etapa 1- Revisão integrativa: percepções sobre cozinhar.....	109
3.3.2 Etapa 2 -Capítulo de livro: Teoria fundamentada nos dados em estudos no campo de Alimentação e Nutrição.....	110
3.3.3 Etapa 3-Estudo original: Transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar.....	112
<i>3.3.3.1 Caracterização do estudo e referencial metodológico.....</i>	<i>112</i>
<i>3.3.3.2 Participantes do estudo e amostragem teórica.....</i>	<i>113</i>
<i>3.3.3.3 Guia de coleta de dados.....</i>	<i>118</i>
<i>3.3.3.4 O papel da pesquisadora na coleta e análise dos dados.....</i>	<i>120</i>

<i>3.3.3.4.1 A pesquisadora como instrumento de coleta de dados: escuta ativa e interação durante a coleta de dados</i>	<i>120</i>
<i>3.3.3.4.2 A pesquisadora como instrumento de análise dos dados: buscando equilíbrio entre objetividade e sensibilidade.....</i>	<i>121</i>
<i>3.3.3.5 Coleta e análise concomitante dos dados.....</i>	<i>122</i>
<i>3.3.3.5.1 Coleta e tratamento dos dados.....</i>	<i>122</i>
<i>3.3.3.5.2 Análise de dados.....</i>	<i>123</i>
<i>3.3.3.5.2.1 Etapas da análise de dados</i>	<i>123</i>
<i>3.3.3.5.2.2 Processo de análise dos dados.....</i>	<i>126</i>
<i>3.3.3.6 Critérios de qualidade.....</i>	<i>127</i>
<i>3.3.3.7 Procedimentos éticos da pesquisa.....</i>	<i>128</i>
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	129
4.1 MANUSCRITO 1 – REVISÃO INTEGRATIVA	129
4.2 CAPÍTULO DE LIVRO – TEORIA FUNDAMENTADA NOS DADOS NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....	153
4.3 MANUSCRITO 2 – ESTUDO ORIGINAL	181
4.4 ESTÁGIO DE DOUTORADO SANDUÍCHE NA QUEEN'S UNIVERISTY BELFAST (QUB).....	214
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	217
5.1 CONCLUSÕES, RECOMENDAÇÕES, LIMITAÇÕES, PONTOS FORTES E SUBSÍDIOS PARA ATUAÇÃO PROFISSIONAL.....	217
5.2 PERCURSO DE FORMAÇÃO DA DOUTORANDA	225
REFERÊNCIAS	227
ANEXOS.....	253
APÊNDICES	259

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA

A presente tese teve como objetivo compreender como significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar são transmitidos entre gerações. Como abordagem teórica, foi utilizada a perspectiva do curso de vida, a qual estuda como as vidas dos indivíduos se desenrolam ao longo do tempo levando em consideração o contexto em que estão inseridos (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003; WETHINGTON, 2005). O curso de vida é marcado pela ideia de trajetória. As trajetórias são sequências e experiências ao longo da vida. Aqui, utilizamos o termo trajetórias culinárias definido como: “*significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar desenvolvidos ao longo do curso de vida em um contexto social e histórico*” (DEVINE, 2005; BOSTIC; MCCLAIN, 2017).

Os contextos, tanto temporais como sociais e históricos, são ambientes nos quais as vidas acontecem. Eles fornecem estruturas dentro das quais os indivíduos agem e tomam decisões. Tais estruturas facilitam e restringem a constância e as mudanças nas trajetórias de vida. Os contextos sociais, os quais incluem gênero, condições socioeconômicas e outras questões culturais, são estruturas fluídas e, portanto, seus significados se modificam ao longo da vida de uma pessoa ou de uma geração a outra (DEVINE, 2005; SOBAL; BISOGNI, 2009).

O gênero é, em diferentes sociedades, provavelmente o mais importante marcador social. Em diferentes países, estudos demonstram que as mulheres são as principais responsáveis por planejar e preparar refeições no ambiente doméstico. Apesar de se observar um aumento na participação dos homens na cozinha em alguns países (KJÆRNES, 2001; CAIRNS; JOHNSTON; BAUMANN, 2010; NEUMAN; GOTTZÉN; FJELLSTRÖM, 2015) e mudanças culturais no discurso relacionado ao preparo de alimentos como sendo uma tarefa primariamente feminina (SZABO, 2011), cozinhar continua sendo uma atividade fortemente determinada pelo gênero.

O contexto histórico em que alimentação ocorre está em constante mudança, bem como mudam, ao longo do tempo, as orientações alimentares e nutricionais. As trajetórias de indivíduos nascidos em diferentes momentos desenvolvem-se em contextos históricos diferentes (ELDER, 1994; FALK; BISOGNI; SOBAL, 1996; DEVINE, 2005). Ao final do século XX e início do século XXI, observa-se, um aumento do número de refeições realizadas fora de casa especialmente em regiões

urbanas de países ocidentais (KANT; GRAUBARD, 2004). Paralelamente, os padrões dietéticos tradicionais, baseados em refeições preparadas no ambiente doméstico e com ingredientes menos processados, perderam espaço para o consumo de alimentos e bebidas processados industrialmente (MOUBARAC; MARTINS; CLARO et al., 2013). Assim, indivíduos passaram a dedicar menos tempo ao ato de cozinhar do que dedicavam no passado e as refeições preparadas em casa têm se tornado menos frequentes (CHENG et al., 2007; MOSER, 2010; HAMRICK, 2011; SOLIAH et al., 2011).

Especialistas da área de alimentação e nutrição consideram, entre outros fatores, que a redução no hábito de cozinhar está sendo favorecida pelo enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações (BRASIL, 2014; GATLEY, 2016). No entanto, autores apontam também que é possível que não tenha existido uma ‘idade de ouro da culinária’, que existem poucos detalhes sobre como os indivíduos aprendem a cozinhar, e que tanto o ato de cozinhar como a transmissão entre gerações abrangem uma maior complexidade do que se supõe (LANG; CARAHER, 2001; SHORT, 2006; MEAH; WATSON, 2011).

A complexidade envolvida no processo de cozinhar inicia-se na forma como os indivíduos compreendem o termo. Enquanto em um extremo estão aqueles que consideram que cozinhar envolva unicamente o uso de alimentos *in natura* ou minimamente processados e ingredientes culinários, no extremo oposto estão os indivíduos que consideram nessa definição uma variedade de práticas, inclusive o aquecimento de pratos prontos para o consumo no micro-ondas, por exemplo (LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Outro ponto que adiciona complexidade à discussão é o fato de que os indivíduos desenvolvem maneiras diferentes de organizar, planejar e executar o ato de cozinhar (HALKIER, 2009). Além de, atribuírem diferentes motivações a essa prática, e identificarem diferentes facilitadores e barreiras para efetivá-la (SIMMONS; CHAPMAN, 2012; JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; GATLEY, 2016; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016).

No que diz respeito à transmissão intergeracional, observa-se, em diferentes contextos, que as mães são tradicionalmente reconhecidas como as principais responsáveis por transmitir aos filhos práticas culinárias (CARAHER, 1999; JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al., 2010; LAVELLE; SPENCE; HOLLYWOOD et al., 2016). No entanto, não há clareza nos estudos sobre como essa transmissão ocorre. Além disso, não foram encontrados estudos que tenham identificado

especificamente a influência materna em aspectos mais subjetivos relacionados a cozinhar, denominados no presente estudo *significados*.

Assim, passamos a questionar: como as práticas culinárias são transmitidas? Que outras influências maternas são herdadas pelas filhas? E, de que maneira suas percepções, pensamentos e sentimentos podem influenciá-las?¹

O desafio de compreender o processo de transmissão intergeracional reside no fato que ele não ocorre de maneira direta. É, na verdade, um processo arbitrário que está inserido em uma série de atividades rotineiras e que pode não ser necessariamente reconhecido pelos sujeitos (SHORT, 2006; BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011; JANHONEN; TORKKELI; MAKELA, 2018). Por isso, perguntas como ‘o que sua mãe te transmitiu com relação a cozinhar?’ podem não ser facilmente respondidas. Foi com o intuito de superar esse desafio, que optamos pela perspectiva do curso de vida para guiar a presente pesquisa (ELDER, 1994; WHO, 2000; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003; DEVINE, 2005; WETHINGTON, 2005). Além disso, como referencial metodológico, elegemos a Teoria Fundamentada nos Dados (TFD) uma vez que ela oferece a possibilidade de gerar explicações teóricas para fenômenos, favorecendo a sua compreensão e podendo embasar ações futuras. Escolhemos a vertente construtivista do método, a qual entende que a explicação de um fenômeno é um quadro interpretativo, construído a partir da interação entre participantes e pesquisadores (CHARMAZ, 2014). Diante da problemática apresentada, faz-se a seguinte pergunta de pesquisa:

Como significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar são transmitidos entre mulheres de diferentes gerações?

¹ Optamos por incluir somente mulheres no estudo (tanto mães quanto filhas) porque entendemos que o recorte de gênero se fazia fundamental tendo em vista a diferença histórica das relações mulher-cozinha e homem-cozinha. Assim, não foi possível, por limitações temporais e metodológicas, analisar nesse estudo, homens e mulheres.

1.2 RELEVÂNCIA, ORIGINALIDADE E CONTRIBUIÇÃO PARA O CONHECIMENTO

Diante de um cenário em que, por um lado, observa-se uma redução das práticas culinárias no ambiente doméstico, especialmente em áreas urbanas, (WARDE; CHENG; OLSEN et al., 2007; MOSER, 2010; HAMRICK; ANDREWS; GUTHRIE et al., 2011; SOLIAH, 2012), e que por outro se contempla uma crescente valorização do ato de cozinhar (CAIRNS; JOHNSTON; BAUMANN, 2010; OLIVEIRA, 2010; TUROW, 2015), o estímulo a essa prática surge, em momento oportuno, como uma ferramenta de atuação para que nutricionistas auxiliem os sujeitos a desenvolverem maior autonomia sobre sua alimentação. Assim, a **relevância** de estudar o ato de cozinhar está na noção de que ser capaz de alimentar-se é uma habilidade que pode facilitar o desenvolvimento de uma alimentação saudável e adequada (LANG; CARAHER, 2001; CARAHER; BEGLEY; ALLIROT, 2017).

Entretanto, a decisão de cozinhar perpassa uma série de fatores e influências. Dessa forma, consideramos **relevante** compreender, a partir da perspectiva dos indivíduos, quais são os fatores que influenciam as suas decisões de cozinhar e entender o que motiva indivíduos a cozinhar no ambiente doméstico, mesmo que, em tese, essa prática possa ser total ou parcialmente substituída por outras opções (SIMMONS; CHAPMAN, 2012). Foi com esse objetivo que o artigo *Percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico: revisão integrativa de estudos qualitativos* foi escrito. A identificação de fatores que influenciam o ato de cozinhar traz uma **contribuição prática** ao recomendar que orientações e intervenções que estimulem a culinária abordem não somente questões cognitivas e práticas, mas também afetivas e emocionais. Além disso, o reconhecimento da heterogeneidade dos aspectos envolvidos no ato de cozinhar permite a adoção de uma perspectiva ampliada sobre ela.

Estudar a transmissão intergeracional, especificamente, foi considerado **relevante** porque indivíduos parecem atribuir sua confiança para cozinhar a oportunidades de aprendizagem visuais e experienciais, ocorridas em casa ou na escola, que lhes permitiram aprender vendo ou fazendo (LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016). Em diferentes contextos, as mães são reconhecidas como aquelas responsáveis por transmitir significados e práticas relacionados a alimentação como por exemplo, o que e quando comer mas também o que significa uma alimentação saudável e que alimentos são apropriados para comer

(KNIGHT; O'CONNELL; BRANNEN, 2014; RHODES; CHAN; PRICHARD et al., 2016).

Quando investigados aspectos relacionados especificamente ao ato de cozinhar, alguns estudos reportam que mães são as responsáveis por transmitir aspectos práticos da culinária, como habilidades culinárias, incluindo por exemplo, técnicas de preparo, ingredientes e receitas (CARAHER, 1999; JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al., 2010; LAVELLE; SPENCE; HOLLYWOOD et al., 2016), mas não foram encontrados na literatura estudos com o objetivo de investigar especificamente a influência materna em aspectos mais subjetivos relacionados ao ato de cozinhar. Em síntese, foram identificados poucos estudos discutindo a influência materna nas práticas culinárias e não foram identificados estudos que abordassem a influência materna nos significados relacionados ao ato de cozinhar. Esses são, portanto, aspectos relacionados a **originalidade** do estudo. Ao ajudar a preencher essas lacunas no conhecimento, pretende-se oferecer **contribuição científica** para a área e assim permitir uma discussão mais aprofundada sobre o tema.

A compreensão da transmissão intergeracional é mais complexa do que normalmente se supõe (LANG; CARAHER, 2001; SHORT, 2006; MEAH; WATSON, 2011) uma vez que está inserida em atividades rotineiras não sendo um processo direto, tampouco facilmente reconhecível pelos sujeitos (SHORT, 2006; BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011; JANHONEN; TORKKELI; MAKELA, 2018). Nesse contexto, apresenta-se o artigo *Finding my own way in the kitchen - a grounded theory study about the maternal influence on daughter's cooking related meanings and practices based on Brazilian women's life stories*. A abordagem qualitativa (Teoria Fundamentada nos Dados) combinada ao uso da perspectiva do curso de vida permitiu a identificação das influências que não poderiam ser acessadas por meio de perguntas fechadas ou estruturadas.

De acordo com Wolfson e colaboradores (2017) as pesquisas atuais relacionadas ao hábito de cozinhar são frágeis, entre outros motivos, porque o contexto no qual as práticas ocorrem tem sido negligenciado. Nesse sentido, o presente estudo pretendeu **contribuir para o conhecimento científico** a partir da compreensão da transmissão de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar considerando contexto sociocultural, histórico e temporal em que essas vidas estavam inseridas (BOSTIC; MCCLAIN, 2017; WOLFSON; BOSTIC; LAHNE et al., 2017).

A elaboração teórica - a partir do uso da Teoria Fundamentada nos Dados – **contribui com o conhecimento científico** pela possibilidade de embasar o aconselhamento de pacientes por parte dos nutricionistas, além do potencial de subsidiar políticas públicas que busquem incentivar o hábito de cozinhar. A elaboração teórica auxilia na compreensão do fenômeno estudado e a previsão de fatos, podendo, dessa forma, embasar cientificamente a atuação profissional, favorecendo diretrizes para ação, e orientando intervenções alimentares e nutricionais.

Adiciona-se a isso o fato de que a pesquisa qualitativa ainda é incipiente no campo da alimentação e nutrição no país (CANESQUI, 2009; VASCONCELOS, 2013), especialmente no que diz respeito ao uso da Teoria Fundamentada nos Dados. Em busca realizada no Scielo utilizando as palavras-chave “grounded theory” and “nutrition” or “food”, identificamos 27 artigos. Desses, apenas três foram conduzidos no Brasil, todos no âmbito de programas de pós-graduação em Enfermagem, nenhum deles com a temática relacionada ao ato de cozinhar. Na busca realizada para compor o referencial teórico da presente tese, apenas um estudo internacional foi identificado usando TFD (HUERGO, 2016) a fim de explicar algum fenômeno relacionado a cozinhar, sem no entanto, ter investigado a transmissão intergeracional. Esses fatores adicional importância e **originalidade** ao estudo.

Portanto, a situação atual indica que a utilização da TFD no campo da Alimentação e Nutrição, ainda é limitada no cenário nacional. Deste modo, a construção de uma explicação teórica pode enriquecer o conjunto de pesquisas qualitativas, especialmente no Brasil e no tema em questão, conferindo **originalidade** à presente tese. Ademais, a discussão sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados apresentada no capítulo de livro *Teoria Fundamentada nos Dados: aplicação em pesquisas no campo da Alimentação e Nutrição (A&N)* é **relevante** tendo em vista algumas fragilidades identificadas no uso da aplicação do método em estudos no campo da alimentação e nutrição, podendo apontar para um uso circunscrito ou limitado do método. Dessa forma, pretendeu-se **contribuir cientificamente** com orientações aos pesquisadores e revisores de periódicos sobre a condução e avaliação de estudos utilizando a Teoria Fundamentada nos Dados.

Além disso, a **relevância** da condução de estudos baseados na TFD reside também no fato de que o campo de alimentação e nutrição não tem, tradicionalmente, definido referenciais teóricos claros. Dessa forma, geralmente, não se lança mão de teorias ou marcos conceituais para apoiar

nossos estudos². Nesse contexto, a construção de uma teoria fundamentada em dados empíricos é tanto oportuna quanto encorajadora, tendo em vista a falta de teorias a priori que sustentem os estudos na área.

Finalmente, considera-se que a **contribuição científica** deste estudo foi no sentido de auxiliar nutricionistas e demais profissionais envolvidos na atenção à saúde e no planejamento e execução de políticas, programas, estratégias e ações em alimentação, nutrição e saúde a pensar o ato de cozinhar contextualmente e como um fenômeno composto por variabilidades e sutilezas. Sem essa compreensão corremos o risco de, conforme já discutido por Halkier (2009), atuar de maneira simplista e conduzir iniciativas normativas e irreais, subestimando a complexidade do que é cozinhar (HALKIER, 2009). A síntese da relevância, originalidade e contribuição para o conhecimento pode ser vista no Quadro 1

Quadro 1 – Relevância, originalidade e contribuição para o conhecimento científico de cada uma das etapas do estudo (continua)

Etapa	Relevância	Originalidade	Contribuição para o conhecimento
Estudo de Revisão: percepções sobre cozinhar	Compreender fatores que influenciam as decisões de indivíduos sobre cozinhar Cozinhar fornece um caminho adicional para alimentação adequada e saudável	Realizar revisão de estudos qualitativos Sistematizar percepções, motivações e barreiras relacionadas a cozinhar	Pensar o ato de cozinhar contextualmente Pautar políticas e ações em diferentes aspectos relacionados a cozinhar

² Essa questão foi levantada no âmbito da Odontologia no capítulo de livro *Teoria Fundamentada nos Dados na Odontologia e na saúde bucal: possibilidades de aprofundamento teórico-metodológico*. Aqui, a tomamos emprestada e a contextualizamos no campo da A&N, tendo em vista que nossos estudos também não apresentam, na maioria dos casos, um referencial teórico definido ou são, majoritariamente, baseados em referenciais positivistas, ou da biomedicina (MELLO; GODOI; ANDRADE et al., 2019).

Quadro 1 – Relevância, originalidade e contribuição para o conhecimento científico de cada uma das etapas do estudo (termina)

Capítulo de livro sobre TFD	Fragilidades identificadas na aplicação da TFD em estudos no campo da A&N	Realizar análise crítica de estudos usando TFD no campo de A&N	Orientar pesquisadores e revisores sobre a aplicação da TFD
<p>Estudo original: transmissão intergeracional de significados e práticas - uso TFD</p>	<p>Ausência de referenciais teóricos claros no campo da A&N</p>	<p>Incipiência do uso de TFD no campo da A&N no Brasil para a construção de explicações teóricas Incipiência do uso de TFD na temática do estudo para a construção de explicações teóricas Ausência de estudos na temática que buscassem abarcar significados e práticas transmitidos</p>	<p>Pensar a transmissão intergeracional contextualmente Auxiliar na compreensão do fenômeno Pautar ações e orientações na explicação do fenômeno Incentivar uso da TFD no campo da A&N no país Gerar evidência científica a partir de dados empíricos</p>

Fonte: a autora (2009)

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo geral

- Elaborar uma teoria substantiva sobre como significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar são transmitidos entre mulheres de diferentes gerações

1.3.2 Objetivos específicos

- Conhecer, a partir de busca na literatura científica, as percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico e fatores que influenciam suas decisões sobre cozinhar;
- Verificar, na literatura científica, como a Teoria Fundamentada nos Dados é utilizada no campo da Alimentação e Nutrição;
- Compreender, em mulheres de diferentes gerações familiares, as trajetórias culinárias, investigando o desenvolvimento e as influências nas práticas culinárias e os significados atribuídos ao ato de cozinhar.

1.4 ESTRUTURA GERAL DO DOCUMENTO

O documento está dividido em cinco capítulos. O presente capítulo contempla a introdução à tese, incluindo apresentação do problema, justificativa, pergunta de pesquisa, objetivos, relevância, originalidade, contribuição para o conhecimento, bem como a estrutura geral do trabalho. O segundo capítulo consiste no referencial teórico que embasou o estudo, em que está apresentada a perspectiva do curso de vida e o ato de cozinhar inserido nessa perspectiva, culminando com artigos que estudaram a trajetória culinária de indivíduos. Em seguida, buscou-se explorar os diferentes fatores que influenciam o ato de cozinhar e a transmissão intergeracional, fechando com diferentes artigos que abordaram essa temática. Além disso, discute o uso da Teoria Fundamentada nos Dados, e explora artigos que utilizaram esse mesmo referencial metodológico.

No terceiro capítulo é descrito o método de cada uma das etapas, dando especial ênfase à utilização da Teoria Fundamentada nos Dados, referencial metodológico usado no artigo original da tese. O quarto capítulo apresenta os resultados da tese, quais sejam: um estudo de revisão, um capítulo de livro e um artigo original e é encerrado pelas

considerações sobre o estágio de doutorado sanduíche. No quinto capítulo, estão apresentadas as considerações finais.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O presente capítulo apresenta a fundamentação teórica que embasou esta tese. Para compô-la, foram utilizados livros e estudos científicos teóricos e conceituais, revisões e também estudos originais, com abordagens quantitativa e qualitativa, que apresentassem conteúdo relacionado à alimentação, nutrição e culinária, à transmissão intergeracional e à perspectiva do curso de vida.

Adicionalmente, buscas sistemáticas foram realizadas na literatura científica utilizando-se as bases de dados *Scopus*, *Scielo*, Portal de periódicos e banco de teses CAPES. A busca no *Scopus* restringiu-se aos campos de título, resumo e palavras-chave. Utilizou-se a técnica de bola de neve, realizando-se busca de estudos nas referências dos artigos encontrados. Para realizar as buscas em inglês, inicialmente foram utilizados descritores *MeSH - Medical Subject Headings* e *DeCS - Descritores em Saúde* e então, a partir dos termos identificados nos artigos encontrados foram definidas palavras-chave para a realização de novas buscas. Foram utilizados três grupos de termos em inglês que pudessem estar relacionados a: (A) ato de cozinhar e no ambiente doméstico; (B) perspectiva do curso de vida e estudos qualitativos e (C) transmissão intergeracional (Quadro 2). Para a realização das buscas foram realizadas combinações dos termos do grupo A com os termos dos grupos B e C separadamente e, por fim, conjuntamente: A *and* B; A *and* C; A *and* B *and* C. Utilizou-se também o operador booleano *and not* com termos relacionados a temas que não eram de interesse da presente pesquisa a fim de restringir a busca.³ Para realização das buscas em português foram usados apenas os termos relacionados ao ato de cozinhar no ambiente doméstico, não sendo necessária a realização de combinações em decorrência do pequeno número de publicações identificadas.

Ademais, busca sistemática referente ao Referencial metodológico utilizado, a Teoria Fundamentada nos Dados, foi realizada, com o intuito de identificar estudos relacionados ao seu uso no campo da Alimentação e Nutrição. Essa busca é detalhada no item 2.3.

³ Os termos usados com o operador booleano “*and not*” foram alguns termos identificados em artigos que avaliavam o impacto ambiental relacionado a utilização de diferentes equipamentos e combustíveis para a cocção, quais sejam: *oil, fuel, gas, food waste, air quality, air pollution, cookstoves, stoves*.

Quadro 2 - Descritores e palavras-chave usados na busca para elaboração da fundamentação teórica

Grupo de termos	Termos
A - Ato de cozinhar no ambiente doméstico	Descritores MeSH
	<i>cooking, food handling, meal</i>
	Palavras-chave em inglês
	<i>cook* behav*; cook* from scratch; cook* practices; cook* habits; cook* experience; cook* skills; domestic cook*; home cook*; home food prep*; domestic food; homemade food; food skills; homemade meal; home meal prep*; home prepared meal; home prod* meal; kitchen practices; foodwork; food agency; culinary</i>
	Descritores em Ciências da Saúde (DeCS)
	Culinária
	Palavras-chave em português <i>cozinhar; refeição; comida caseira</i>
B – Perspectiva do curso de vida e estudo qualitativo	Descritores MeSH
	<i>qualitative research; focus group; health knowledge, attitudes, practice</i>
	Palavras-chave em inglês <i>qualitative; semi-structured interview; in depth interview; narrative interview; life course perspective; life course interview; open ended interview; ethnography; focus groups; perception; meaning; belief; motivat*; benefit; barrier; enjoyment; involvement; pleasure; emotion; identit*</i>
C – Transmissão intergeracional	Descritores MeSH
	<i>intergenerational relations; socialization; parenting</i>
	Palavras-chave em inglês <i>generation; intergenerational; socialization; transmission; food knowledge; knowledge transfer; parental practices; parenting; parental; family modelling; social modelling; influence; learning</i>

Fonte: A autora (2019), buscas realizadas em 2017, atualizadas em agosto de 2018 e janeiro de 2019.

2.1 A PERSPECTIVA DO CURSO DE VIDA PARA A COMPREENSÃO DA TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL

A presente tese teve como objetivo compreender como significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar são transmitidos entre gerações. Como abordagem teórica, propõe a utilização da perspectiva do curso de vida, cuja proposta é estudar como as vidas dos indivíduos se desenrolam ao longo do tempo, levando em consideração o contexto em que esses indivíduos estão inseridos. A partir dessa perspectiva pretendeu-se olhar para o curso de vida dos indivíduos tendo como pano de fundo as interseções históricas e sociais. Além disso, a perspectiva do curso de vida aborda o equilíbrio entre estabilidade e mudança ao longo da vida dos indivíduos (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003; WETHINGTON, 2005) Assim, a utilidade dessa abordagem reside na compreensão das relações entre contexto histórico, social e as modificações no comportamento de indivíduos ao longo do tempo (WETHINGTON, 2005).

O tempo é um fator importante uma vez que ele opera tanto no nível sócio histórico quanto no nível pessoal. Localizar os indivíduos em coortes de nascimento posiciona-os historicamente. Mudanças históricas geralmente oferecem diferentes implicações para pessoas de diferentes idades, ou seja, em diferentes estágios da vida. Adicionalmente, como o olhar está voltado para todo o curso de vida, essa perspectiva é sensível às consequências dos primeiros eventos da vida em experiências tardias (ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003). A noção de que experiências da infância impactam comportamentos na idade adulta auxilia na compreensão da transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar.

A perspectiva do curso de vida propõe um olhar retrospectivo na vida de indivíduos ou de gerações em busca de pistas para padrões de comportamento, como por exemplo, comportamentos em saúde, reconhecendo que experiências do passado e do presente são moldadas por um contexto (WHO, 2000). Uma vez que, para compreender a complexidade e a dinâmica das relações entre gerações é necessário estar atendo ao contexto em que elas ocorrem (KEMP, 2007), a perspectiva do curso de vida pode permitir um olhar contextual e ampliado sobre essas relações. Ainda, essa perspectiva se propõe a auxiliar pesquisadores no desenvolvimento de investigações, questões empíricas e conceitos (ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003) tendo a vantagem de ser interdisciplinar e integrar diferentes explicações para um fenômeno (WHO, 2000).

Assim, a perspectiva do curso de vida ao olhar para a combinação de fatores contextuais e de respostas internas auxilia na compreensão dos fenômenos estudados. Dessa maneira, contribui para o entendimento de comportamentos relacionados à alimentação, o papel da agência do indivíduo e também dos fatores externos. Ao fazer isso, elucida a conexão entre as mudanças e permanências que ocorrem ao longo do curso de vida e entre gerações, o que pode ser de interesse particular para pesquisadores que buscam compreender e influenciar comportamentos em saúde (SWAN; BOUWMAN; AARTS et al., 2018).

O curso de vida é marcado por três conceitos principais: trajetórias, transições e *turning points*⁴. As trajetórias são sequências de papéis e experiências ao longo do curso de vida. Transições são modificações nos papéis sociais, responsabilidades ou identidade. Essas transições podem ser, por exemplo, casamento, divórcio, nascimento de um primeiro filho, mudança de emprego. Os *turning points* são transições substanciais, ou seja, modificações importantes na trajetória que impactam o fenômeno estudado. Por exemplo, uma doença relacionada à alimentação pode substancialmente modificar a forma como o indivíduo se alimenta e conseqüentemente cozinha, nesse caso a doença torna-se um *turning point* no que diz respeito ao ato de cozinhar. Esses conceitos refletem a natureza temporal das vidas, dando movimento ao longo do período histórico e biográfico (ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003; WETHINGTON, 2005).

Além desses três conceitos, a perspectiva do curso de vida oferece cinco princípios gerais para orientar as pesquisas. O primeiro é o princípio do desenvolvimento ao longo da vida, o qual considera que o processo de desenvolvimento não se encerra ao final da infância ou adolescência, ocorrendo durante toda a vida. Adultos experenciam mudanças biológicas, psicológicas e sociais que são fundamentais e significativas para o processo de desenvolvimento (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003).

O segundo é o princípio de agência humana, o qual define que indivíduos constroem suas trajetórias a partir de suas próprias escolhas e ações inseridas em um contexto histórico e social. Ou seja, não são passivamente influenciados por esses contextos, em vez disso, fazem

⁴ A partir de uma busca realizada no Scielo, identificou-se que o termo *turning points* pode ser encontrado traduzido para o português como: momentos críticos ou impactantes, acontecimentos marcantes, fatores de mudança ou momentos de mudança. De todo modo, optou-se por manter o termo em inglês no decorrer do texto.

escolhas com base nas alternativas viáveis diante deles. Assim, as diferenças individuais são claramente importantes, particularmente na maneira como os indivíduos interagem com os ambientes em mudança e produzem resultados. Possuir agência significa que um indivíduo pode passar por influências amplas para atingir seu objetivo, respondendo ao ambiente em suas ações e decisões cotidianas e não sendo somente meramente impactado por essas influências (ELDER, 1994; BANDURA, 2001; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003).

O terceiro é o princípio do tempo e espaço, que considera que o curso de vida dos indivíduos é cercado e moldado pelos momentos históricos e lugares em que as suas experiências acontecem ao longo da vida. Ou seja, existe uma intersecção entre a biografia individual e a história social. A biografia individual é influenciada pelo momento histórico em que o indivíduo nasce e vive, uma vez que diferenças nos anos de nascimento expõem os indivíduos a diferentes momentos históricos, especialmente em sociedades onde estejam ocorrendo mudanças aceleradas. Os efeitos históricos no curso de vida apresentam-se na forma de um efeito coorte, no qual mudanças sociais diferenciam os padrões de vida de sucessivas gerações (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003).

O quarto princípio é o momento de ocorrência dos eventos, que considera que as consequências das transições, dos eventos e dos comportamentos variam de acordo com o momento em que ocorrem na vida do indivíduo. Os mesmos eventos ou experiências podem afetar os indivíduos de diferentes maneiras, dependendo de quando eles ocorrem (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003).

O quinto é o princípio de vidas ligadas, o qual pondera que vidas são vividas de maneiras interdependentes, uma vez que os indivíduos estão inextricavelmente ligados uns aos outros. As influências sociais e históricas são expressas a partir dessa rede de relações compartilhadas. Essas relações são expressas por meio da socialização e intergeracionalidade. Assim, o princípio de vidas ligadas refere-se à interação entre os mundos sociais dos indivíduos com familiares, amigos e colegas de trabalho (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003).

Assim, esses cinco princípios orientam o estudo das trajetórias, suas transições e *turning points*. Eles nos mostram que as trajetórias são cumulativas se desenvolvendo ao longo do curso de vida do indivíduo e incorporando experiências significativas. As trajetórias refletem o desenvolvimento individual, marcado por escolhas e ações, mas que ocorrem em um contexto, com mudanças históricas e sociais moldando

esse desenvolvimento. Além disso, as trajetórias não podem ser compreendidas devidamente sem considerar a importância do momento em que os eventos e experiências ocorrem ou se forem removidas de suas relações com outros indivíduos. Assim, esses princípios pretendem guiar pesquisas que utilizem um olhar ampliado sobre as vidas dos indivíduos ao longo do tempo e em contextos históricos e sociais em mudança (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003; DEVINE, 2005; WETHINGTON, 2005).

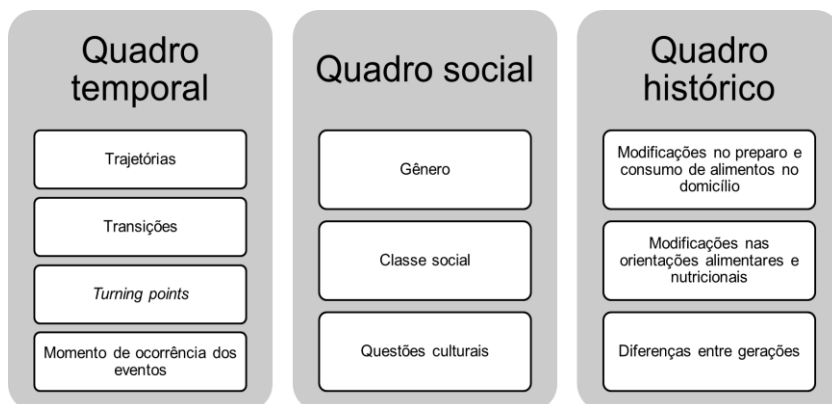
De acordo com Wethington (2005), os primeiros estudos usando a perspectiva do curso de vida estavam interessados na interação da mudança social e histórica com o desenvolvimento psicológico. Mais recentemente, tem sido utilizada para estudar comportamentos de saúde em áreas como saúde pública, medicina, sociologia e outras áreas da psicologia (WETHINGTON, 2005). Na área de alimentação e nutrição, foram identificados estudos com abordagem qualitativa, conduzidos pela professora, da *Cornell University*, Carol Devine e colaboradores (DEVINE; OLSON, 1991; DEVINE; CONNORS; BISOGNI et al., 1998; DEVINE; BOVE; OLSON, 2000; PAQUETTE; DEVINE, 2000; DEVINE, 2005; BOWEN; DEVINE, 2011).

Em seu artigo teórico denominado *A Life Course Perspective: Understanding Food Choices in Time, Social Location, and History*, Devine (2005) propõe-se a utilizar a perspectiva do curso de vida para estudar escolhas alimentares descrevendo três quadros diferentes, porém interligados: temporal, social e histórico. Tomando como base as principais referências (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003; WETHINGTON, 2005) e também a análise realizada por Devine (2005) com relação às escolhas alimentares na perspectiva do curso de vida, na presente tese, nos propusemos a apresentar os quadros temporal, social e histórico relacionados ao fenômeno aqui estudado: cozinhar. Entendemos que quando combinados, esses quadros (Figura 1) podem oferecer uma visão, ainda que parcial, do contexto em que o fenômeno está envolvido e dos princípios explicitados acima: desenvolvimento ao longo da vida, agência humana, tempo e espaço, momento de ocorrência dos eventos e vidas ligadas (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003; DEVINE, 2005).

O **quadro temporal** foca sua atenção em como as trajetórias se desenvolvem e se modificam ao longo da vida do indivíduo e na importância do momento em que essas experiências ocorreram. As trajetórias refletem desenvolvimentos individuais, que são formados por experiências cumulativas e são marcadas por algumas transições e poucos *turning points*. O **quadro social** está centrado nos contextos sociais em

que o fenômeno está inserido, como por exemplo o gênero, classe social e questões culturais. O **quadro histórico** examina como o ato de cozinhar se molda ao longo do tempo em um determinado contexto histórico, considerando assim o período histórico em que o indivíduo nasce e vive e buscando compreender como as trajetórias de diferentes gerações de indivíduos se desenvolvem (ELDER, 1994; CONNIDIS, 2004; DEVINE, 2005; KEMP, 2007; SOBAL; BISOONI, 2009).

Figura 1 - Perspectiva do curso de vida: quadros temporal, social e histórico



Fonte: elaborado pela autora, com base em Elder (1994), Elder; Johnson; Crosnoe (2003), Devine (2005), Wethington (2005).

O quadro temporal inclui trajetórias, transições e *turning points*. Além disso, abrange o momento em que os eventos ocorrem na vida do indivíduo. Em seu estudo, Devine e colaboradores (2005) utilizam o termo trajetória alimentar o qual definem como “pensamentos, sentimentos, estratégias e ações persistentes relacionados à alimentação desenvolvidos ao longo do curso de vida em um contexto social e histórico”. Identificou-se no trabalho de Bostic e McClain (2017) o uso do termo trajetória culinária. Embora as autoras não apresentem uma definição específica para trajetória culinária, elas utilizam como referência os estudos de Devine e colaboradores (DEVINE; CONNORS; BISOONI et al., 1998; DEVINE, 2005). Para o presente estudo, optou-se por incorporar *pensamentos* e *sentimentos* sob o termo *significados* e, *estratégias* e *ações* sob o termo *práticas*. Assim, com base nos estudos de Devine (2005) e de Bostic e McClain (2017), na presente tese, trajetória

culinária é definida como: “*significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar desenvolvidos ao longo do curso de vida em um contexto social e histórico*”

No que tange as trajetórias alimentares, observa-se que embora ajustes na alimentação sejam feitos frequentemente para acomodar as transições no curso de vida, poucos adultos relatam grandes *turning points*. Mudanças drásticas, quando ocorrem, geralmente envolvem mudanças definitivas na identidade pessoal (DEVINE; BOVE; OLSON, 2000; WETHINGTON, 2005). Em estudos sobre as experiências de mulheres, participantes descrevem trajetórias alimentares estáveis com muitas transições, porém poucos *turning points*. Quando presentes, os *turning points* eram relacionados a eventos como o diagnóstico de doenças potencialmente fatais ou a morte de um cônjuge. Em geral, mulheres que descreveram *turning points* descreveram também uma mudança ou redefinição na identidade (WETHINGTON E, 1997; FALK; BISOGNI; SOBAL, 2000; PAQUETTE; DEVINE, 2000; EDSTROM; DEVINE, 2001; BISOGNI; CONNORS; DEVINE et al., 2002).

Com relação ao preparo de refeições no ambiente doméstico, autores indicam que a presença de filhos ou outros dependentes no domicílio está relacionada à maior frequência de preparo de refeições⁵ (BLAKE; WETHINGTON; FARRELL et al., 2011; VIRUDACHALAM; LONG; HARHAY et al., 2014). Por outro lado, a redução dos níveis de energia e disposição - devido à idade avançada ou à presença de doenças - ou ainda, a perda de um parceiro ou do papel de cuidador resulta em alterações nas atividades relacionadas à alimentação, inclusive ao hábito de cozinhar. Lane (2014) observou que, mulheres idosas nessas situações passavam a comprar refeições prontas ou a realiza-las fora de casa, sendo, essa última opção, uma oportunidade de participar de encontros sociais enquanto cozinhar para si mesmas era uma atividade solitária. Essas mulheres não demonstraram interesse em voltar a cozinhar (LANE; POLAND; FLEMING et al., 2014). Estudos que avaliaram as trajetórias culinárias de indivíduos são apresentados no item 2.1.4.

Além da importância das transições e *turning points* particularmente, a perspectiva do curso de vida considera como relevante o momento em que esses eventos ocorrem (WETHINGTON, 2005). O momento em que uma mudança específica acontece⁶, influencia como um indivíduo constrói suas decisões. Se eventos do curso de vida ocorrem

⁵ Observar-se aqui o princípio de vidas ligadas.

⁶ Observa-se aqui o princípio do momento de ocorrência dos eventos.

fora do tempo, as pessoas podem se sentir descompassadas e ter problemas para ajustar suas escolhas. Por exemplo, estudos demonstraram, que mães adolescentes tinham mais problemas para fazer escolhas alimentares saudáveis durante a gravidez do que as mães adultas (DEVINE; CONNORS; BISOGNI et al., 1998; SOBAL; BISOGNI, 2009). Com relação ao hábito de cozinhar, um estudo conduzido na Ilha da Irlanda demonstrou que indivíduos que aprenderam a cozinhar na infância ou na adolescência apresentaram maior confiança em suas habilidades alimentares e culinárias na idade adulta do que aqueles que começaram a cozinhar mais tarde (LAVELLE; SPENCE; HOLLYWOOD et al., 2016). Nos Estados Unidos da América, a maior participação em refeições familiares na infância esteve associada com maior preparo de refeições entre adolescentes (LARSON, 2006). Por outro lado, pesquisadores relatam que experiências prévias com o preparo de alimentos no ambiente doméstico mostraram relação inconsistente com o hábito de cozinhar na idade adulta (LASKA, 2014; LEECH; MCNAUGHTON; CRAWFORD et al., 2014).

2.1.1 Quadro social

Os contextos são ambientes nos quais as vidas acontecem, eles fornecem estruturas dentro das quais os indivíduos exercem sua agência na tomada de decisões. Essas estruturas facilitam e restringem a constância e as mudanças nas trajetórias de vida. Os contextos sociais incluem gênero, classe social e questões culturais as quais são estruturas fluídas e, portanto, é importante considerar que seus significados se modificam ao longo da vida⁷ de uma pessoa ou de uma geração a outra⁸ (DEVINE, 2005; SOBAL; BISOGNI, 2009).

O *gênero* é uma divisão social básica entre culturas e gerações. Papéis de gênero e regras sociais gênero-específicas influenciam e definem a alimentação. De forma geral, mulheres têm uma relação específica com as responsabilidades pela alimentação e nutrição em muitas culturas (DEVINE, 2005). Com relação ao hábito de cozinhar, especificamente, o gênero é provavelmente o mais importante marcador social. Em diferentes países, estudos demonstram que as mulheres são as principais responsáveis por planejar e preparar refeições no ambiente doméstico. Apesar de um ligeiro aumento na participação dos homens na cozinha em alguns países (KJÆRNES, 2001; CAIRNS; JOHNSTON;

⁷ Observa-se aqui o princípio do desenvolvimento ao longo da vida.

⁸ Observa-se aqui o princípio de tempo e espaço.

BAUMANN, 2010; NEUMAN; GOTTZÉN; FJELLSTRÖM, 2015) e de mudanças culturais no discurso relacionado ao preparo de alimentos como sendo uma tarefa primariamente feminina (SZABO, 2011) cozinhar continua sendo uma atividade fortemente determinada pelo gênero. As mulheres cozinham mais frequentemente e dedicam mais tempo a essa prática do que os homens em diferentes locais, tais como: Austrália (AUSTRALIA, 2009; SMITH; MCNAUGHTON; GALL et al., 2010), Canadá (CANADA, 2006), Espanha (DÍAZ-MÉNDEZ; GARCÍA-ESPEJO, 2014; GARCÍA-GONZÁLEZ; ACHÓN; ALONSO-APERTE et al., 2018), Estados Unidos da América (BROWN; MILLER, 2002; MANCINO; NEWMAN, 2006; ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. US BUREAU OF LABOR STATISTICS, 2011; HAMRICK; ANDREWS; GUTHRIE et al., 2011; FLAGG; SEN; KILGORE et al., 2014), Reino Unido (KEMMER, 1998; DÍAZ-MÉNDEZ; GARCÍA-ESPEJO, 2014; ADAMS; GOFFE; ADAMSON et al., 2015) e Índia (RATHI; RIDDELL; WORSLEY, 2018).

Mesmo em países com maior igualdade de gênero, como a Suécia, onde as disciplinas de *Home Economics* (mais recentemente denominada *Home and Consumer Studies*) são obrigatórias para meninos e meninas desde os anos 1960, as mulheres continuam sendo as principais responsáveis por atividades domésticas como o preparo de refeições (NEUMAN; GOTTZÉN; FJELLSTRÖM, 2015).

No Canadá, estudo qualitativo conduzido com mulheres de baixa renda identificou que como mães, namoradas e esposas, percebiam-se como responsáveis por manter o domicílio abastecido e prover refeições. Ser mãe significava, para essas mulheres, ter que cozinhar. Todas sentiam-se como as principais responsáveis pelo preparo da alimentação da família (ENGLER-STRINGER, 2010). Na Dinamarca, Halkier (2009) identificou, ao entrevistar mulheres de diferentes níveis educacionais, que cozinhar *from scratch*⁹ era claramente percebido como algo normativamente apropriado, mas ao mesmo tempo, elas relataram que negociações eram feitas para adaptar o que era considerado como ‘cozinhar de modo adequado’ na rotina diária (HALKIER, 2009).

Nos EUA, pesquisadores identificaram, a partir de entrevistas em profundidade, que uma das principais preocupações maternas era os pais assumirem a responsabilidade por alimentar os filhos adolescentes. A preocupação se baseava no fato de que os pais escolhiam alimentos pouco

⁹ No livro de autoria de Pollan (2014), traduzido para o português por Cláudio Figueiredo, a expressão *cooking from scratch* foi traduzido como “cozinhar do zero”.

saudáveis para eles próprios e para os filhos, contrariando as escolhas normalmente feitas por elas. As mães, pais e filhos entrevistados consideraram que as mães se dedicavam em garantir que a família teria uma alimentação adequada. Algumas mães desejavam que os pais se envolvessem mais nas atividades referentes à alimentação, mas também temiam que esse envolvimento poderia impactar negativamente a alimentação dos filhos. As entrevistas revelaram que as mães se sentiam mais responsáveis por alimentar a família e prover uma alimentação adequada. Por outro lado, os pais sentiam menos essa obrigação e, quando responsáveis pela alimentação, entendiam que sua responsabilidade era prover ‘algo para comer’ e não necessariamente cozinhar ou fornecer uma alimentação saudável, por isso, consideravam que alimentos prontos (*drive-through; processed foods*) eram uma opção viável. Algumas mães desejavam que os pais se envolvessem mais, mas ao mesmo tempo temiam que esse maior envolvimento resultasse em prejuízo da alimentação e saúde dos filhos (FIELDING-SINGH, 2017).

Em estudo qualitativo no Reino Unido, Meah (2013) observou entre os participantes de seu estudo que enquanto as mulheres eram responsáveis por estimular bons hábitos alimentares entre os filhos, os homens não levavam em consideração as propriedades nutricionais dos alimentos consumidos por eles. A autora também observou a tendência dos homens em serem seletivos e decidirem com quais aspectos da culinária estariam envolvidos. Seus resultados indicaram que embora existisse uma divisão mais igualitária do trabalho doméstico em alguns casos, em muitos outros, continuavam a existir desigualdades (MEAH; JACKSON, 2013). Pesquisadores canadenses quando investigaram *foodies*¹⁰ identificaram que enquanto as mulheres falavam do preparo de refeições como uma forma de cuidado com o outro, homens enxergavam cozinhar mais como uma atividade de lazer (CAIRNS; JOHNSTON; BAUMANN, 2010). Em estudo comparativo entre Reino Unido e França, identificou-se que, nos dois países, a maioria dos homens que relataram cozinhar descrevia essa atividade como um momento de lazer ou realizada quando amigos e familiares estavam visitando-os (GATLEY; CARAHER; LANG, 2014).

No Reino Unido, Parsons (2016) pontuou questões semelhantes. A autora identificou, entre os homens e mulheres entrevistados, que cozinhar para alimentar a família era diferente de cozinhar por lazer.

¹⁰ Os autores definem *foodie* como uma designação comumente atribuída a indivíduos que são apaixonados pela busca de "boa comida" (CAIRNS; JOHNSTON; BAUMANN, 2010).

Alimentar a família era responsabilidade das mães, independentemente do tipo de trabalho remunerado que exerciam. Os homens com algum interesse por comida cozinhavam por prazer ou por lazer. Aqueles que não tinham interesse cozinhavam apenas ocasionalmente, (PARSONS, 2016). No Canadá, ao entrevistar homens responsáveis por cozinhar no ambiente doméstico, Szabo (2014) observou que, uma parte deles, considerava o seu hábito de cozinhar como uma ruptura com a norma masculina e assim uma forma de impressionar as mulheres. Como se consideravam incomuns entre os homens, enquadravam-se como dignos de aprovação. Aqueles que tinham parceiras mulheres, falavam também sobre o desejo de receber reconhecimento pela sua singularidade (SZABO, 2014b).

Por outro lado, Szabo (2014) argumenta que é preciso reconsiderar a culinária masculina como simplesmente uma atividade de lazer. Seu estudo também mostrou que alguns dos homens participantes viram a culinária como uma prática muitas vezes entediante, embora necessária. Isso foi observado especialmente entre aqueles que viviam em lares sem mulheres ou que cresceram em famílias onde o pai ou outro parente do sexo masculino cozinhavam. Metade dos participantes do estudo percebeu cozinhar como uma forma de nutrir e se conectar com os outros, expressando amor e cuidado. Esses, em geral, eram responsáveis parcial ou exclusivamente por cozinhar para os familiares e se preocupavam com a qualidade nutricional dos alimentos oferecidos. De acordo com os relatos, as abordagens sobre cozinhar mudaram ao longo do curso de vida, conforme mudavam suas situações de vida e seus papéis domésticos, mudando também sua identidade como cozinheiros (SZABO, 2014b). Em complementariedade, em estudos conduzidos na Noruega, Dinamarca e no Reino Unido pesquisadores observaram que os homens cozinhavam com o objetivo de criar intimidade com os seus filhos. Isto é, alguns homens viam o ato de cozinhar como demonstração de cuidado (AARSETH; OLSEN, 2008; OWEN; METCALFE; DRYDEN et al., 2010). Aarseth e Olsen (2008) argumentam que na Noruega e Dinamarca, a culinária não é uma prática definida pelo gênero, e que tanto homens quanto mulheres se relacionam com a cozinha como uma atividade de lazer e também de dever. Na Suécia, homens entrevistados descreveram o país como um local cada vez mais igualitário, onde a participação dos homens no trabalho doméstico, incluindo cozinhar, é habitual. Aqueles que cozinhavam diariamente descreviam essa tarefa como uma necessidade e muitas vezes como um completo aborrecimento. Os participantes relataram que a Suécia é uma nação mais igualitária nas questões de gênero quando comparada com o seu próprio passado, mas

também, em comparação com outras sociedades menos progressistas. Consideraram ainda que houve uma melhora ao longo do tempo nas habilidades e conhecimentos culinários entre os homens. (NEUMAN; GOTTZÉN; FJELLSTRÖM, 2015).

Da perspectiva do curso de vida, a *classe social* é vista como determinante da exposição a vantagens e desvantagens sociais, bem como é considerada um importante preditor de comportamentos e estados relacionados a alimentação e saúde (PRYNNE; PAUL; MISHRA et al., 2002; SMITH; HART, 2002; POPKIN; ZIZZA; SIEGA-RIZ, 2003; ASSUMPCÃO; DOMENE; FISBERG et al., 2016) No que tange especificamente o hábito de cozinhar, possíveis relações entre condições socioeconômicas e preparo de refeições no ambiente doméstico não estão claras. Alguns estudos indicam que tanto melhores (SMITH; MCNAUGHTON; GALL et al., 2010) quanto piores (LARSON; STORY; EISENBERG et al., 2006; VIRUDACHALAM; LONG; HARHAY et al., 2014) condições socioeconômicas estão associadas com maior envolvimento no ato de cozinhar. Outro estudo, conduzido no Reino Unido, não identificou diferenças relacionadas à autoconfiança em cozinhar e variáveis socioeconômicas (ADAMS; GOFFE; ADAMSON et al., 2015).

Estudo qualitativo conduzido no Brasil identificou aspectos convergentes entre as condições socioeconômicas e práticas culinárias. De acordo com as autoras, restrições financeiras resultavam em repertório de ingredientes limitado. No entanto, observaram que algumas famílias, mesmo com restrições, tinham um repertório mais diversificado. Nesse sentido, o gosto pelo preparo e pelo consumo de refeições parecia facilitar o ato de cozinhar, apesar das restrições financeiras (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011). Nos Estados Unidos da América, Wolfson e colaboradores (2016) buscaram explorar a percepção de indivíduos sobre cozinhar em duas comunidades distintas, uma de baixa renda e outra de média-alta renda. Os autores identificaram que as percepções dos indivíduos não variaram a partir de suas condições socioeconômicas, mas em função dos valores e sentimentos dos indivíduos com relação a cozinhar (WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016).

No Reino Unido, Lang e Caraher (2001) discutem intervenções voltadas para famílias de baixa renda desde o final do século XX, quando programas foram lançados partindo da premissa de que famílias de baixa renda, e especialmente mulheres, poderiam se beneficiar da aquisição de habilidades culinárias. Esses autores questionam as suposições de que essas famílias careçam dessas habilidades culinárias ou gerenciem mal o seu orçamento doméstico no que diz respeito a compra e seleção de

alimentos (LANG; CARAHER, 2001). Nesse sentido, Parsons (2016) discute que intervenções focadas em educar as famílias de baixa renda (especialmente mães) para fazerem ‘escolhas alimentares saudáveis’ não estão atentas ao modo como isso pode reconstruir as desigualdades de classe e gênero. Essa interseção de gênero e classe fica clara no seu trabalho que identificou, a partir de entrevistas com homens e mulheres no Reino Unido, que alimentar a família era responsabilidade das mães. Mesmo as mães em trabalho formal preparavam refeições *from scratch*. Para as mulheres da classe-média, o uso de alimentos de conveniência foi associado às escolhas da classe trabalhadora e à falta de educação e de capital econômico e cultural. Havia entre essas mulheres uma busca por ser uma 'mãe adequada' e essa maternidade adequada estava relacionada ao preparo de refeições adequadas *from scratch*. Assim, prepará-las tornou-se um meio de demonstrar um hábito estabelecido da classe média. Se as mulheres trabalhavam fora da casa ou não, era o investimento de tempo no preparo dessas refeições que se tornava um meio de demonstrar a maternidade adequada. Deste modo, a depender de como o incentivo a uma alimentação saudável é realizado ele pode reforçar as expectativas culturais de que a maternidade adequada na classe média é representada por mães responsáveis, atuando como guardiãs da saúde e da alimentação da família (PARSONS, 2016).

Costumes culturais desempenham múltiplos papéis na alimentação e mudanças importantes no contexto cultural afetam sobremaneira os sistemas alimentares aos quais os indivíduos estão expostos (DEVINE; SOBAL; BISOGLI et al., 1993; DEVINE; WOLFE; FRONGILLO et al., 1999; DEVINE, 2005). Com relação às práticas culinárias especificamente, por um lado evidências da globalização do consumo apontam para um ponto de convergência entre as práticas; por outro lado, diferenças entre os países e regiões continuam aparentes (MILLS; WHITE; BROWN et al., 2017). A cultura desempenha um papel importante em influenciar quanto um indivíduo se dedica a práticas culinárias (SHORT, 2006; GATLEY; CARAHER; LANG, 2014). Os europeus, por exemplo, tipicamente dedicam mais tempo ao preparo e consumo de alimentos e menos tempo em trabalho remunerado do que os estadunidenses (WARDE; CHENG; OLSEN et al., 2007). Isso é tanto uma questão sociocultural quanto político-econômica, uma vez que a capacidade e o desejo de dedicar mais tempo a determinadas atividades são moldados pela legislação de horários de trabalho, intervalos e tempo livre (SZABO, 2011).

Estudos conduzidos por Gatley e colaboradores (2014; 2016) buscaram explorar rotinas, experiências, atitudes e comportamentos em

relação ao hábito de cozinhar na França e na Grã-Bretanha. Entre os britânicos quase a metade disse valorizar o aspecto social de cozinhar, especialmente aos finais de semana, embora as alternativas para essa tarefa, como restaurantes ou refeições prontas fossem aceitas também de maneira positiva. Na França, cozinhar apareceu como uma atividade mais positivamente aceita como parte da rotina diária. A maior parte dos britânicos foi pouco enfática sobre sua capacidade culinária. Mais entrevistados franceses do que britânicos discutiram se orgulhar do fato de que a maior parte da refeição era preparada *from scratch* e disseram que isso refletia o cuidado e o amor entre o provedor e o receptor (GATLEY; CARAHER; LANG, 2014). Em maior medida, os franceses baseavam-se principalmente em ingredientes *in natura* a partir dos quais preparavam refeições ‘tradicionais’ e estruturadas. A maioria dos respondentes franceses e poucos britânicos discutiram a necessidade de o indivíduo responsabilizar-se por sua própria alimentação e que cozinhar permitiria que soubessem o que contém em sua refeição. Quando solicitados para descrever os alimentos preparados em casa, quase metade dos respondentes britânicos descreveu preparações prontas para o consumo e outros alimentos de conveniência. Em contraste, nenhum dos respondentes franceses descreveu uso de preparações prontas, com exceção da pizza pronta para as crianças, embora tivessem a necessidade de preparar refeições rapidamente e utilizar itens pré-elaborados. As refeições preparadas pelos franceses foram frequentemente descritas em termos relativamente simples e os respondentes pareciam ter facilidade em prepara-las espontaneamente e sem utilizar receitas. Os franceses mostraram-se mais confiantes em cozinhar, especialmente *from scratch* enquanto os britânicos destacaram que são mais confiantes com as refeições básicas, fáceis e rápidas ou preferem seguir uma receita (GATLEY, 2016).

Possivelmente também em decorrência de questões socioculturais e político-econômicas, ocorrem diferenças dentro de um mesmo país, com indivíduos de diferentes origens e com diferentes condições sociais. Nos Estados Unidos da América, estudo realizado com adultos jovens identificou que indivíduos de origem asiática e hispânica tinham mais envolvimento com o preparo de refeições do que afro-americanos (LARSON, 2006). Outro estudo nesse mesmo país identificou que famílias de origem estrangeira cozinham mais frequentemente do que aqueles nascidos nos Estados Unidos da América (VIRUDACHALAM; LONG; HARHAY et al., 2014). Adicionalmente, pesquisadores identificaram que o tempo dedicado ao preparo de refeições variou conforme o grupo étnico e que, indivíduos nascidos nos Estados Unidos

da América dedicavam menos tempo a essa prática do que aqueles de origem estrangeira (SLIWA; MUST; PEREA et al., 2015). Em estudo qualitativo, meninas de 10 a 18 anos com experiências de migração de Porto Rico para os Estados Unidos da América destacaram a importância de cozinhar na cultura porto-riquenha. Algumas viviam em domicílios onde todos os membros da família cozinhavam e assim aprenderam a cozinhar desde crianças com mãe, pai e avós; outras assumiram a responsabilidade de cozinhar desde cedo pois a mãe era o único adulto com essa função. Meninas que cresceram com pouco contato com a cultura porto-riquenha demonstraram poucas habilidades culinárias e sentimentos conflitantes sobre cozinhar (BOWEN; DEVINE, 2011).

2.1.2 Quadro histórico

O contexto histórico em que a alimentação ocorre está em constante mudança, bem como mudam, ao longo do tempo, as orientações alimentares e nutricionais. Além disso, o momento histórico em que o indivíduo nasce e vive interfere na maneira como as trajetórias alimentares e culinárias de diferentes gerações se desenvolvem¹¹. Especialmente em países ocidentais indivíduos nascidos no começo do século XX, cresceram em um tempo em que evitar carências de nutrientes era o foco de profissionais de saúde e das políticas de alimentação e saúde, enquanto que indivíduos nascidos no final do século XX cresceram em um ambiente onde as diretrizes alimentares e nutricionais eram explicitamente relacionadas aos impactos das escolhas alimentares no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. As trajetórias de indivíduos nascidos em diferentes momentos desenvolvem-se em ambientes sociais diferentes, com diferentes valores e com diferentes informações e orientações alimentares (ELDER, 1994; FALK; BISOGNI; SOBAL, 1996; DEVINE, 2005).

Ao final do século XX e início do século XXI, observa-se, especialmente em áreas urbanas de países ocidentais, um aumento expressivo das refeições realizadas fora de casa (KANT; GRAUBARD, 2004). No Brasil, em 1975 os gastos com essas refeições representavam menos de 10 % dos gastos com alimentos (BRASIL, 1976) e nos anos de 2008 e 2009 atingiram mais de 30 % (BRASIL, 2011). Estudo de revisão sistemática encontrou associação entre alimentação fora de casa e obesidade a partir da análise de artigos de diversos países. Contudo, as

¹¹ Observa-se o princípio de tempo e espaço.

autoras salientaram que há diferenças entre os tipos de alimento preparados e comercializados fora de casa nos países estudados. Além disso, os resultados dependem dos tipos de refeições que são realizadas, do sexo do comensal e do tipo de restaurante (BEZERRA; CURIONI; SICHIERI, 2012). Adicionalmente, estudo identificou que a qualidade das refeições consumidas fora de casa, no que diz respeito a densidade energética e de fibras, presença de hortaliças, frutas e leguminosas, variam conforme o local onde essas refeições são realizadas (BANDONI; CANELLA; LEVY et al., 2013).

Paralelamente, como resultado da globalização foi acelerado o processo de distribuição e comercialização de alimentos produzidos industrialmente, principalmente por multinacionais. Os padrões dietéticos tradicionais, baseados em refeições preparadas no ambiente doméstico, com ingredientes menos processados, perderam espaço para o consumo de alimentos e bebidas processados industrialmente (MOUBARAC; MARTINS; CLARO et al., 2013). No Brasil, o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados vem sendo progressivamente substituído pelo consumo de alimentos ultraprocessados em todos os estratos de renda (MONTEIRO; LEVY; CLARO et al., 2010; MARTINS; LEVY; CLARO et al., 2013). Identificou-se associação positiva entre a disponibilidade domiciliar de alimentos ultraprocessados e a prevalência de excesso de peso na população brasileira (CANELLA; LEVY; MARTINS et al., 2014). Esses alimentos contêm maiores teores de gordura, açúcar e sódio e possuem maior densidade energética quando comparados à combinação do grupo de alimentos *in natura* e minimamente processados (MOUBARAC; MARTINS; CLARO et al., 2013; LOUZADA; MARTINS; CANELLA et al., 2015).

Com a redução do preparo de alimentos no ambiente doméstico, seja pelo aumento do consumo de refeições fora de casa ou do uso de alimentos pré-elaborados ou prontos para o consumo, sugere-se que culturas inteiras têm experienciado uma mudança dramática em sua habilidade de selecionar, preparar e consumir alimentos, especialmente aquelas habilidades necessárias para o preparo de refeições *from scratch* (CARAHER, 1999; LANG; CARAHER, 2001; WORSLEY, 2015).

Lang e Caraher (2001) denominam de *transição culinária* esse processo onde mudanças fundamentais nos padrões e tipos de habilidades necessárias para alimentação são experimentadas. Esses autores consideram que é relevante incentivar os indivíduos a cozinhar, pois saber cozinhar auxilia na compreensão do que constitui uma alimentação saudável (LANG; CARAHER, 2001).

Nos Estados Unidos da América (LICHTENSTEIN; LUDWIG, 2010), Reino Unido, República da Irlanda, Nova Zelândia, Canadá (STITT, 1996) e Brasil (JUNIOR, 2013) as aulas de culinária deixaram de fazer parte do currículo escolar formal na segunda metade do século XX. Em resposta a essas transformações no consumo e preparo de alimentos, e a fim de estimular o hábito de cozinhar, diferentes estudos de intervenção têm sido realizados. No entanto, os impactos na frequência com que os indivíduos cozinham na ingestão alimentar e em outros desfechos de saúde ainda não são claros (REICKS; TROFHOLZ; STANG et al., 2014; MCGOWAN; CARAHER; RAATS et al., 2017a).

No ambiente escolar, em alguns países como nos Estados Unidos da América, por exemplo, estimula-se o retorno das disciplinas de *Home Economics*, adaptadas à realidade atual. Tal estímulo busca transformar o preparo de refeições, considerado uma tarefa intimidante, em algo prazeroso que restabeleça uma relação saudável com a comida (LICHTENSTEIN; LUDWIG, 2010). No Reino Unido, aulas de culinária passaram a fazer parte, desde 2013, do currículo escolar e cursos de culinária estão sendo implementados nas escolas britânicas (DEPARTMENT FOR EDUCATION, 2013).

No Brasil, orientações no sentido de estimular práticas culinárias são observadas em documentos oficiais direta ou indiretamente. O Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome¹² apresenta, no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, os princípios para as ações de Educação Alimentar e Nutricional. O quarto princípio defende *a valorização da culinária enquanto prática emancipatória e explícita que o preparo do próprio alimento promove autonomia dos indivíduos e facilita o exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação* (BRASIL, 2012). O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) propõe-se a orientar e estimular a prática de uma alimentação adequada e saudável classificando os alimentos de acordo com o tipo de processamento ao qual são submetidos, antes de sua aquisição, preparo e consumo. São recomendações do GAPB: fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação; limitar o consumo de óleos, gorduras, sal, açúcar e alimentos processados; e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Segundo o documento, alimentos ultraprocessados são produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de

¹² O Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) foi criado no ano de 2004. No ano de 2019, a pasta foi incorporada ao Ministério da Cidadania, na Secretaria Especial do Desenvolvimento Social.

processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial. Adicionalmente, o GAPB traz a seguinte ‘regra de ouro’: *Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados* (BRASIL, 2014)

O GAPB afirma que a base da alimentação deve consistir em grande variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados e nas preparações culinárias feitas com esses alimentos. Destaca ainda que alimentos processados podem integrar a alimentação desde que consumidos em pequenas quantidades e que alimentos ultraprocessados devem ser evitados. No terceiro capítulo, intitulado “Dos alimentos à refeição”, apresentam-se orientações sobre como combinar alimentos na forma de refeições, disponibilizando, inclusive, fotos como exemplos de refeições consumidas por brasileiros (BRASIL, 2014).

O quinto capítulo do GAPB, intitulado “A compreensão e a superação de obstáculos”, apresenta fatores que possam ser obstáculos para a adesão às recomendações, tais como informação, oferta, custo, tempo, publicidade e habilidades culinárias. Na maioria das vezes, os alimentos *in natura* ou minimamente processados, com consumo estimulado no Guia, precisam ser selecionados, pré-preparados, temperados, cozidos, combinados a outros alimentos e apresentados na forma de preparações para que possam ser consumidos. As habilidades necessárias para realizar cada uma dessas etapas são identificadas como habilidades culinárias. Diante de um possível contexto de redução das habilidades culinárias o GAPB recomenda que aqueles que as possuem procurem desenvolvê-las e partilhá-las, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero. Para aqueles que não as possuem, recomenda que procurem adquiri-las. O GAPB estimula o hábito de cozinhar e explicita que, para atender às recomendações apresentadas, é necessário que os indivíduos valorizem o ato de cozinhar e que estimulem outras pessoas a fazê-lo. Ainda, o documento propõe a discussão do tema em grupos de promoção da saúde, em associações que defendam o patrimônio cultural e em associações de pais e mestres buscando, nesse caso, incluir a temática nos currículos escolares (BRASIL, 2014). Essa abordagem, estimulando de forma recorrente o preparo de refeições em casa, aparece na versão mais recente do GAPB (2014) e não aparecia explicitamente em sua versão anterior lançada em 2006 (BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE, 2006).

Assim, o que se observa é uma modificação do final do século XX e início do século XXI em que o hábito de cozinhar no ambiente doméstico perde espaço e muda de forma em decorrência,

respectivamente, do aumento das refeições realizadas fora de casa e da disponibilidade de produtos pré-elaborados e prontos para o consumo. Em contrapartida, observa-se um estímulo, por meio de sociedades científicas e governamentais, ao resgate e reinterpretação dessa prática.

No que tange a discussão acerca da influência do período histórico em que os indivíduos nasceram, mais especificamente a influência da geração em que nasceram¹³, podemos observar a seguir as reflexões levantadas por três autores em estudos com diferentes objetivos realizados em lugares diferentes e com grupos sociais distintos, mas que exemplificam a importância de se considerar o período histórico em que o indivíduo vive.

Nos Estados Unidos da América, Moisis, Arnould, Price (2004) examinaram as diferenças com relação à experiência de cozinhar para indivíduos estadunidenses de três gerações. A geração mais jovem refere-se àqueles com idade inferior a 36 anos, a geração de meia-idade refere-se a indivíduos entre 36 e 59 anos, e a geração mais avançada refere-se àqueles acima de 60 anos. Para os mais jovens, essa experiência estava relacionada a criatividade e realização pessoal, seu valor era intrínseco, auto orientado. Para os de meia idade, o preparo de alimentos em casa validava o indivíduo por meio do reconhecimento daqueles que consumiam o trabalho incorporado na refeição preparada. Portanto, para os indivíduos de meia idade o valor de cozinhar era extrínseco, orientado para o outro, e envolvia o reconhecimento dos outros, o que estimulava a autoestima. Para os mais velhos, cozinhar em casa fornecia uma experiência diferente. A prática de cozinhar representava a gestão do lar, as práticas centrais para o controle e domínio do domicílio. Assim, as práticas culinárias estavam ligadas a questões pragmáticas, de natureza moral. Preparar alimentos em casa oferecia uma garantia de que as obrigações morais tinham sido cumpridas a partir do fornecimento de alimentos para a família.

Além disso, os participantes mais jovens reconheceram o papel das atividades tradicionais no preparo de refeições em casa, mas tendiam a marcar sua desconexão dessas práticas tradicionais. Atribuíam essa falta de tradição ao estilo de vida moderno caracterizado por vidas corridas e altas demandas. No entanto, ao invés de as vidas corridas não permitirem a reprodução da tradição, consideravam que é a tradição de produzir alimentos no ambiente doméstico que não desempenhava um papel importante em suas vidas. Os participantes de meia idade disseram que

¹³ Observa-se o princípio de tempo e espaço.

apesar das vidas corridas, se esforçavam para reproduzir as tradições de preparo de alimentos no ambiente doméstico em suas vidas diárias. Para os mais velhos, o sentido de continuidade ocorria a partir da transmissão de conhecimentos e receitas. No entanto, simultaneamente, eles também percebiam que esse conhecimento estava sendo ameaçado por mudanças na composição da família, bem como pela falta de preocupação de gerações mais jovens em reproduzir a tradição e transmitir os conhecimentos (MOISIO; ARNOULD; PRICE, 2004).

No Brasil, Oliveira (2010) fez uma análise histórica sobre a transmissão do conhecimento culinário no século XX e a sua relação com a formação da classe média brasileira em ambiente urbano. A autora observou que enquanto na primeira metade do século XX o ato de cozinhar era considerado indigno e algo impensado para as mulheres da elite, no final do século XX a culinária começou a se transformar em um objeto de desejo. Como exemplo, do livro de culinária *Arte de Comer Bem*, a autora retirou a seguinte frase '*nada mais fácil que apresentar uma boa refeição, quando se tem quem a cozinhe*'. Nem se cogitava que a dona de casa, pertencente à elite, pudesse se ocupar do preparo das receitas. Esse não-envolvimento, por si só, era motivo de orgulho. As tarefas repetitivas executadas na cozinha estavam intimamente ligadas ao trabalho que era exercido pelos escravos brasileiros. Assim, à época, poder pagar por empregados domésticos, bem como possuir os novos bens manufaturados produzidos pelas indústrias americanas e europeias era símbolo de *status* exibido pela elite e que passou a ser almejado pela classe média urbana em formação. Esses elementos também atuavam como um divisor entre as famílias de classe média e da classe trabalhadora. A figura da cozinheira ou da empregada doméstica tornou-se fundamental, na ausência de escravos domésticos. A dona de casa pertencente às camadas sociais mais altas no início do século XX deveria saber orientar suas criadas e ocupar-se do lar da mesma maneira que sua mãe, avó e bisavó faziam (OLIVEIRA, 2010).

No extremo oposto à vida das damas bem-nascidas, que buscavam se nortear a partir de novas regras sociais do mundo urbano, estava a rotina das mulheres cuja sobrevivência dependia exclusivamente do seu trabalho. Um problema social herdado do período escravocrata e que foi vivenciado por várias categorias de mulheres pobres. Para compreender esse processo Oliveira (2010) buscou compreender a história de duas mulheres que viveram as primeiras décadas do século XX ganhando seu sustento com o labor doméstico, fazendo uso da prática culinária e buscando resgatar aspectos da relação desenvolvida entre mulheres mais pobres com o preparo da comida. A partir da análise das histórias de vida

dessas mulheres a autora encontrou um traço comum: o trabalho na cozinha se transformou em um meio para se ganhar a vida, mas não em um ofício a ser transmitido às próximas gerações. A preocupação principal era que os filhos concluíssem os estudos. O desejo de fazer com que seus filhos estudassem para ter uma vida melhor era um sonho partilhado por pessoas das classes trabalhadoras e da classe média em formação, a preocupação era com encontrar novas oportunidades de empregos desvinculados das atividades manuais (OLIVEIRA, 2010).

Segundo essa autora, o processo de diferenciação social através da comida iniciado no final do século XX no Brasil atingiu seu grau máximo no século XXI, com a culinária tornando-se um marcador de distinção. A mulher de classe média alta que outrora se orgulhava em ‘ser doutora’ e ‘não saber fritar nem um ovo’ volta-se para o domínio da linguagem das panelas, sem o peso e a conotação da obrigação. Ao contrário, o objetivo então passou a ser cozinhar por prazer, por opção e também pela possibilidade de inserção em determinados grupos sociais identificados como formadores de opinião. No século XXI, portanto, o domínio de certas técnicas culinárias, o conhecimento dos preceitos da cozinha contemporânea e seus ingredientes preferidos, a identificação, a harmonização e a apreciação de diferentes tipos de vinho passaram a ser almeçados por uma boa parcela da população, em uma tentativa de diferenciação social por intermédio da comida. Desse modo, Oliveira (2010) destaca que as classes média e alta parecem ter feito as pazes com a cozinha. Resta saber e refletir, então, com qual cozinha essa reconciliação foi estabelecida – se com a cozinha do trabalho valorizado, já praticado pelas sinhás de antigamente, ou se com a cozinha da obrigatoriedade diária (OLIVEIRA, 2010).

Nos Estados Unidos da América Johnston e Baumann (2009) relatam como a comida *gourmet* evoluiu da metade do século XX como algo restrito à elite e com enfoque na comida francesa para, no final do século XX, atingir um terreno gastronômico mais complexo, etnicamente diverso e com significado a outros estratos da sociedade. Destacam o advento dos *cooking shows*, e posteriormente, dos blogs de culinária e das aulas de culinária para crianças. Denominam esse fenômeno como ‘um negócio em expansão’. Destacam também que a cultura gastronômica adotou novos valores mais democráticos tais como sustentabilidade ecológica e multiculturalismo. Os autores resumem que a paisagem gastronômica *gourmet* tem um elemento orientado para o *status*, mas não pode ser vista como simplesmente um passatempo elitista e de distinção social, sendo esse, portanto, um terreno amplo e contraditório (JOHNSTON; BAUMANN, 2009).

Turrow (2015), estudando jovens estadunidenses universitários, argumenta que a geração de indivíduos nascidos entre 1980 e 2000 tem sido reconhecida como uma geração: (1) que valoriza mais a alimentação do que gerações anteriores; (2) que tem dedicado parte significativa do seu tempo e dinheiro ao ato de cozinhar (especialmente por lazer); e (3) que se preocupa com a origem daquilo que come. Para essa autora, umas das razões para esse interesse por comida tem relação com a era tecnológica em que esses indivíduos nasceram e cresceram. Suas vidas são marcadas por isolamento digital e privação sensorial. Assim, esses indivíduos buscam um sentido de comunidade e compartilhamento e também buscam atividades tangíveis, algo que possa ser tocado, cheirado, sentido; aspirações que podem ser atingidas por meio da comida. Para ela, essa geração de indivíduos tem influenciado inclusive gerações anteriores, como pais e avós. A autora pontua, entretanto, que essas questões não podem ser generalizadas a todos os indivíduos de uma geração, por diferentes razões. Entre essas razões, está o fato de que muitos indivíduos cresceram e continuam vivendo em situações de pobreza e insegurança alimentar e nutricional (TUROW, 2015).

Diante do exposto, observa-se que, por um lado as gerações de jovens nascidos no final do século XX cresceram e vivem em um período de modificação nas práticas culinárias em que foram, possivelmente, menos expostas a elas no ambiente doméstico e mais expostas a produtos industrializados e refeições prontas. Por outro lado, essas gerações também parecem ser marcadas por jovens que valorizam o ato de cozinhar, enxergando nele uma forma de expressão, compartilhamento, experiência sensorial e, diferenciação social.

2.1.3 Trajetórias culinárias

A partir da busca de literatura explicitada no início desse capítulo foram identificados dois artigos que discutem o que denominamos, para o presente estudo, de trajetórias culinárias. O quadro 3 apresenta os principais resultados desses artigos.

Na Suécia, Neuman, Gottzén & Fjellström (2015) buscaram explorar, entre 31 homens, as histórias sobre cozinhar como parte de suas vidas cotidianas e a relação com noções mais amplas de alimentação e igualdade de gênero. Participaram homens com diferentes idades (21-88 anos), morando fora da casa dos pais, com diferentes experiências de vida. A maioria dos participantes eram trabalhadores não manuais e urbanos.

Os participantes relataram que a Suécia é uma nação mais igualitária nas questões de gênero quando comparadas com o seu próprio

passado, mas também, em comparação com outras sociedades, menos progressistas. Além das atividades domésticas relacionadas ao preparo de alimentos serem mais igualmente divididas, os homens consideraram também que existe uma melhora em suas habilidades e conhecimentos culinários. Aqueles que não tinham o hábito de cozinhar, principalmente os mais jovens, disseram que provavelmente desenvolveriam o hábito quando comessem a trabalhar ou tivessem uma cozinha mais apropriada. As histórias de quando os homens começaram a cozinhar seguiram duas trajetórias principais: (a) envolvendo um ponto de transição específico, como sair de casa, tornar-se um pai, divorciar-se ou quando suas esposas morreram ou adoeceram; (b) como um processo ao longo do tempo, observando e aprendendo o básico quando criança e, em seguida, desenvolvendo habilidades através dos pontos de transição da vida. Os homens mais velhos disseram que tinham repertórios muito limitados no preparo de alimentos, afirmando que possuíam habilidades básicas. Este repertório só era exigido na ausência (morte, doença, divórcio ou viagens) de uma esposa. Os homens mais velhos pareciam bastante satisfeitos com suas habilidades básicas, enquanto os homens mais jovens e de meia-idade mais frequentemente descreveram este tipo de repertório básico como algo que já haviam superado e estavam desenvolvendo outras habilidades (NEUMAN; GOTZÉN; FJELLSTRÖM, 2015).

Estudo conduzido nos Estados Unidos da América (BOSTIC; MCCLAIN, 2017) envolveu dezessete adultos de 60 anos ou mais, morando em áreas rurais do estado de Nova Iorque, os quais preparavam ao menos três refeições por semana. Os participantes recrutados tinham diferentes situações de moradia (sozinhos ou com outras pessoas), idade, renda, níveis educacionais e frequência de preparo de refeições. Nove deles tinham entre 60 e 75 anos e oito mais de 75 anos. Catorze eram mulheres. A maioria dos participantes eram brancos. Três migraram para os EUA quando jovens. Nove tinham ensino médio completo e sete tinham ensino superior ou técnico completos.

Quatro trajetórias culinárias emergiram a partir da análise das entrevistas, as quais foram denominadas como: resiliente; em expansão; em retração por falta de interesse; em retração por redução da capacidade física. Todos os participantes usavam uma variedade de alimentos e técnicas de preparo ao longo da vida, exibindo extenso conhecimento sobre alimentação. Todos descreveram momentos em que precisaram adaptar-se às circunstâncias utilizando esses conhecimentos. Todos desenvolveram extensivas habilidades de organização da alimentação para poderem preparar alimentos dentro de restrições econômicas, sociais

e físicas. No entanto, nem todos praticavam suas habilidades culinárias devido a diferentes fatores ao longo da vida. Suas trajetórias culinárias foram moldadas por experiências relacionadas à cultura e questões de saúde. Os indivíduos responderam às transições de maneiras muito diversas. Aqueles em trajetórias resilientes tinham extensivo repertório culinário. Mesmo a ocorrência de importantes transições no curso de vida não impactou fortemente as práticas culinárias. Suas habilidades se desenvolveram ao longo de anos de experiência, mas suas principais habilidades foram adquiridas na infância e juventude. Para aqueles em trajetórias em expansão, as habilidades culinárias evoluíram apenas durante a idade adulta tardia quando o tempo disponível e o interesse por cozinhar aumentaram. Para aqueles em trajetórias em retração, o declínio no hábito de cozinhar ocorreu devido a mudanças nas prioridades pessoais ou na capacidade física para realizar tarefas culinárias (BOSTIC; MCCLAIN, 2017).

Os dois artigos demonstram como as trajetórias culinárias se moldam ao longo do curso de vida e são influenciadas pelas transições e *turning points* bem como pelo contexto social e histórico em que estão inseridos (NEUMAN; GOTZÉN; FJELLSTRÖM, 2015; BOSTIC; MCCLAIN, 2017).

Quadro 3 - Estudos que apresentam trajetórias culinárias

Autores, ano, País	Objetivos	Desenho do Estudo	Resultados relevantes para o estudo proposto
Neuman, N. Gottzén, L. Fjellström, C. 2015 Suécia	Explorar as histórias de homens suecos sobre cozinhar como parte de suas vidas cotidianas e pontos de transição em suas vidas e a relação com noção mais amplas de alimentação e igualdade de gênero	31 homens (22 a 88 anos) Entrevistas biográficas Análise narrativa	<p><i>Suécia como um país mais igualitário</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Suécia mais igualitária quando comparadas com o seu próprio passado mas também, em comparação com outras sociedades, menos progressistas <p><i>Progresso culinário</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - melhora em suas habilidades e conhecimentos culinários - mais jovens à pensar em desenvolver habilidades culinárias <ul style="list-style-type: none"> - homens começaram a cozinhar ou em pontos de transição específicos ou como um progresso ao longo do tempo - homens mais velhos: habilidades básicas - homens mais jovens e de meia-idade: superaram o repertório limitado de habilidades
Bostic, S. M. McClain, A. C. 2017 Estados Unidos da América	Explorar como as experiências culinárias de idosos contribuíram para o desenvolvimento de suas habilidades e práticas culinárias ao longo do curso de vida	17 idosos >60 anos (zona rural) Duas entrevistas retrospectivas em profundidade Análise indutiva a partir da perspectiva de curso de vida Elaboração de linhas do tempo para cada participante	<p>4 trajetórias culinárias: resiliente, em expansão, em retração por (falta de) interesse, em retração por (redução da) capacidade física</p> <p>Todos: usavam variados de alimentos e técnicas de preparo, extenso conhecimento sobre alimentação, habilidades de organização da alimentação adaptados conforme restrições econômicas, sociais e físicas</p> <p>Nem todos praticavam suas habilidades culinárias devido a diferentes fatores ao longo da vida, responderam a transições de maneiras diversas</p> <p><i>Trajetórias resilientes</i>: extenso repertório culinário, transições no curso de vida não impactaram fortemente as práticas culinárias; habilidades se desenvolveram ao longo de anos de experiência, mas principalmente na infância e juventude</p> <p><i>Trajetórias em expansão</i>: habilidades evoluíram apenas durante a idade adulta tardia quando o tempo disponível e o interesse por cozinhar aumentaram</p> <p><i>Trajetórias em retração</i>: declínio no hábito de cozinhar ocorreu devido a mudanças nas prioridades pessoais ou na capacidade física para realizar tarefas culinárias</p>

Fonte: A autora (2017)

2.2 O ATO DE COZINHAR NO AMBIENTE DOMÉSTICO E A TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL DE SIGNIFICADOS E PRÁTICAS A ELE RELACIONADO

2.2.1 O ato de cozinhar no ambiente doméstico ¹⁴

Observam-se modificações nas práticas de preparo de alimentos no ambiente doméstico, especialmente em áreas urbanas de países ocidentais. Dados sobre o uso do tempo indicam que, desde a metade do século XX, as pessoas têm dedicado menos tempo ao ato de cozinhar do que dedicavam no passado e refeições preparadas em casa têm se tornado menos frequentes (CHENG et al., 2007; MOSER, 2010; HAMRICK, 2011; SOLIAH et al., 2011). Autores discutem que esse declínio no preparo de alimentos, entre outros fatores, possa estar resultando em um consumo alimentar nutricionalmente inadequado (CARAHER; LANG, 1999; CARAHER, 1999; CARAHER; LANGE; DIXON, 2000; CARAHER; SEELEY, 2010). E que o hábito de cozinhar no ambiente doméstico possa incentivar uma melhor qualidade nutricional da alimentação, como por exemplo, o consumo de alimentos minimamente processados, como frutas e vegetais (GUSTAT; LEE; O'MALLEY et al., 2017; ORR; MCCAMLEY, 2017; BERNARDO; JOMORI; FERNANDES et al., 2018).

Nos Estados Unidos da América, pesquisadores identificaram que indivíduos que cozinham com maior frequência (6 a 7 vezes por semana), consumiram menor quantidade de quilocalorias, de gordura e de açúcar quando comparado a indivíduos que cozinham com menor frequência (0 a 1 vez por semana) (WOLFSON; BLEICH, 2014). Estudo transversal com estudantes na Austrália, usando *DGI – Dietary Guideline Index*, identificou em análise multivariada que, após correção por idade, sexo, nacionalidade e escolaridade materna, o ato de cozinhar estava associado com melhores pontuações no índice (THORPE; KESTIN; RIDDELL et al., 2014). Estudo que analisou duas coortes prospectivas, com homens e mulheres, identificou que o consumo de alimentos preparados no ambiente doméstico esteve associado a um menor risco de desenvolvimento de diabetes tipo 2, e essa associação foi, em parte, atribuída ao menor ganho de peso relacionado ao consumo de alimentos no ambiente doméstico (ZONG; EISENBERG; HU et al., 2016).

¹⁴ Parte desse tópico deu origem ao artigo de revisão apresentado na seção Resultados

No Brasil, avaliação de um estudo de intervenção buscando aumentar as habilidades culinárias e impactar positivamente a alimentação de estudantes universitários encontrou resultados positivos. Os resultados demonstraram aumento significativo no acesso, disponibilidade e auto-eficácia no uso de frutas e vegetais (BERNARDO; JOMORI; FERNANDES et al., 2018). Embora promissoras, evidências da relação entre habilidades culinárias e o hábito de cozinhar com desfechos positivos em nutrição e saúde ainda são inconsistentes (REICKS; TROFHOLZ; STANG et al., 2014; BLAMEY; GORDON; NEWSTEAD et al., 2017; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017).

Especialistas da área de alimentação e nutrição consideram, entre outros fatores, que a redução no hábito de cozinhar está sendo favorecida pelo enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações (BRASIL, 2014; GATLEY, 2016). No entanto, autores apontam também que é possível que não tenha existido uma ‘idade de ouro da culinária’, que existem poucos detalhes sobre como os indivíduos aprendem a cozinhar, e que tanto o ato de cozinhar como a transmissão entre gerações abrangem uma maior complexidade do que se supõe (LANG; CARAHER, 2001; SHORT, 2006; MEAH; WATSON, 2011).

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), elaborado no âmbito do Ministério da Saúde com a coordenação técnica realizada por pesquisadores brasileiros e estrangeiros, aborda alguns obstáculos potenciais para a adoção de suas recomendações sobre alimentação. Um dos obstáculos citados no documento é o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações (BRASIL, 2014). Especialistas da área de alimentação, entrevistados para o trabalho de tese de Gatley (2016) relataram que, no Reino Unido, mudanças sociais interromperam a transmissão intergeracional de conhecimento culinário e o desenvolvimento de uma cultura culinária que favoreça o consumo de uma dieta saudável (GATLEY, 2016). Parece existir uma compreensão comum de que está ocorrendo um declínio nas habilidades culinárias na população em decorrência da redução da sua transmissão entre gerações e da retirada do seu ensino dos currículos escolares.

Por outro lado, autores questionam esse entendimento. Para Lang e Caraher (2001) as habilidades necessárias para cozinhar têm sido reestruturadas e fragmentadas de acordo com diferentes estilos de vida. Para eles, pode nunca ter havido uma ‘idade de ouro das habilidades culinárias’ - elas estão sendo adaptadas conforme variáveis externas tais como local, renda, disponibilidade de alimentos e acima de tudo, papéis de gênero. Esses autores denominam esse processo, em que ocorrem

mudanças nos padrões e tipos de habilidades necessárias para alimentação, de transição culinária (LANG; CARAHER, 2001).

No livro *Kitchen Secrets*, resultado da sua tese de doutorado sobre habilidades culinárias, Frances Short (2006) destaca que existem poucas explicações e detalhes sobre como as pessoas aprendem a cozinhar ou sobre como cozinhar com alimentos pré-elaborados requeira menos habilidades do que cozinhar com alimentos frescos. De acordo com ela, aprender a cozinhar não pode ser interpretado como um processo direto e intencional. Assim, questionários com perguntas fechadas e objetivas como: ‘*quando você começou a cozinhar?*’ ou ‘*com quem você aprendeu a cozinhar?*’ não podem ser facilmente respondidos. Os participantes de sua pesquisa demonstraram que esse processo é informal e arbitrário (SHORT, 2006). A mesma autora argumenta que o uso de alimentos pré-elaborados e prontos para o consumo não significa simplesmente que o indivíduo não seja capaz de cozinhar a partir de alimentos frescos e *in natura*. Para ela, existe uma relação complexa entre saber cozinhar e a efetivação do ato, propriamente dito (SHORT, 2003). Assim, diferentes fatores podem interferir na decisão e efetivação do ato de cozinhar. Por exemplo, estudo conduzido com famílias estadunidenses identificou que dias em que os indivíduos estavam mais estressados ou deprimidos resultavam em menor quantidades de preparações feitas em casa (BERGE; TATE; TROFHOLZ et al., 2017).

Meah e Watson (2011) destacam a necessidade de problematizar a discussão sobre o declínio das habilidades culinárias tradicionais explicitando que esses argumentos partem de um enquadramento simplista sobre os processos complexos envolvidos no preparo de uma refeição e sobre a dinâmica de transferência de conhecimentos e habilidades entre gerações (MEAH; WATSON, 2011).

A presente pesquisa buscou compreender como ocorre essa transmissão entre gerações. Porém, nos propusemos a investigar como ocorre a transmissão de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar uma vez que não somente ações e comportamentos podem ser transmitidos entre gerações, bem como pensamentos e sentimentos.

Diante disso, julgou-se necessário inicialmente discorrer sobre a complexidade e diversidade de fatores envolvidos no ato de cozinhar e também sobre o processo de transmissão intergeracional.

A complexidade envolvida no ato de cozinhar inicia-se na definição e conceitualização do termo. Em estudo de revisão, autores discutem que não há consistência entre pesquisadores sobre o que é cozinhar e sobre quais fatores compõem as habilidades culinárias (MCGOWAN et al., 2015). Com relação aos termos relacionados às

habilidades culinárias, Short (2003) argumenta que muitos estudos utilizam uma abordagem com foco na tarefa, ou seja, em habilidades práticas como técnicas de corte e cocção de alimentos. No entanto, essa autora considera que seria mais adequado que os estudos focassem em uma abordagem contextual centrada na pessoa, ou seja, em sua capacidade de organizar o preparo de refeições e de preparar uma refeição a partir dos alimentos disponíveis, por exemplo. De acordo com ela, para cozinhar são necessárias habilidades técnicas, mecânicas, mas também habilidades perceptuais e conceituais, criatividade, habilidades organizacionais e conhecimentos teóricos. Adicionalmente, são necessárias outras habilidades ‘difíceis de classificar’ como preparar alimentos que atendam aos desejos de todos os familiares e cozinhar ao mesmo tempo que se cuida das crianças (SHORT, 2003)¹⁵.

Além da falta de consistência entre as definições utilizadas pelos pesquisadores, indivíduos parecem compreender os termos relacionados ao ato de cozinhar de forma bastante variada. Termos como cozinhar, ingredientes básicos e alimentos pré-preparados ou de conveniência são usados frequentemente com significados ambíguos e interpretados de muitas formas diferentes (SHORT, 2006). Assim, duas pessoas poderiam responder, eventualmente, da mesma forma a questões sobre a confiança com que cozinham, mesmo que uma delas esteja usando apenas produtos pré-elaborados enquanto a outra utiliza basicamente ingredientes frescos. Cozinhar com maior ou menor grau de complexidade; cozinhar com ingredientes básicos, crus e frescos, ou cozinhar com alimentos pré-elaborados não são práticas alimentares facilmente separáveis e distinguíveis (SHORT, 2003; MCGOWAN; CARAHER; RAATS et al., 2017a).

Diante dessas dissonâncias, dois estudos buscaram especificamente identificar, a partir da perspectiva dos indivíduos, como o ato de cozinhar é definido. Nos Estados Unidos da América, Wolfson e colaboradores (2016) identificaram que as definições variaram consideravelmente e abrangeram um *continuum* de “*all scratch cooking*” a “qualquer coisa feita em casa”. Essas percepções incluíam considerações sobre como (e se) os alimentos foram aquecidos, por quanto tempo, quanto esforço e amor foram envolvidos e se alimentos de

¹⁵ Uma discussão aprofundada sobre os termos relacionados a habilidades culinárias pode ser encontrada no trabalho de JOMORI (2017), desenvolvido no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (UFSC).

conveniência foram usados. Pessoas mais velhas e aquelas preocupadas com saúde reconheceram o papel de alimentos de conveniência na alimentação, mas não consideraram o uso desses alimentos como parte do ato de cozinhar (WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Na Ilha da Irlanda, Lavelle e colaboradores (2016) buscaram explorar como os indivíduos definiam *cooking from scratch*. Esses autores também observaram que as percepções sobre cozinhar abrangiam um *continuum* de entendimentos do termo: do tradicional (usando exclusivamente ingredientes naturais, frescos ou crus) para uma versão mais inclusiva, que incorporou alguns alimentos pré-elaborados (LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016).

Percebe-se, desse modo, que o conceito de cozinhar não é compreendido uniformemente entre os sujeitos. Olhando para essas definições de uma perspectiva do grau de processamento de alimentos é possível considerar que para alguns indivíduos cozinhar pressupõe o uso exclusivo de alimentos *in natura*, minimamente processados e ingredientes culinários e para outros cozinhar inclui também o uso de alimentos processados e ultraprocessados¹⁶.

Outro ponto que adiciona complexidade à discussão é o fato de que os indivíduos desenvolvem maneiras diferentes de organizar, planejar e executar o ato de cozinhar. Por exemplo, Halkier (2009), na Dinamarca, ao analisar as práticas culinárias de seis mulheres identificou diferentes estilos culinários, os quais se diferenciam em alguns aspectos e se aproximam em outros, demonstrando assim sutilezas e pontos comuns na forma como cada uma delas cozinhas. Assim, cozinhar podia ser baseado em extenso planejamento ou em uma noção naturalizada sobre como fazer para preparar uma refeição, não sendo necessária muita reflexão. Saber cozinhar podia ser baseado em experiências obtidas desde

¹⁶ Considera-se alimentos *in natura* aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais, sem nenhuma alteração. Minimamente processados são alimentos *in natura* que foram submetidos a processos industriais, mas que não envolvam a agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias. Ingredientes culinários processados incluem substâncias extraídas diretamente de alimentos *in natura* ou da natureza e que são consumidos como itens de preparações culinárias. Os alimentos processados são aqueles fabricados pela indústria com a adição de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura*. E os ultraprocessados são produtos submetidos a diversas etapas e técnicas de processamento e com muitos ingredientes, como sal, açúcar, gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial (MONTEIRO; LEVY; CLARO et al., 2010; MONTEIRO; CANNON; LEVY et al., 2016).

a infância ao longo da vida ou apenas mais tarde, por necessidade e a partir de observação de outras pessoas. Receitas podiam ser consideradas necessárias para a execução ou servir apenas de inspiração. A preocupação principal ao cozinhar podia ser agradar à família, servir uma refeição saudável ou preparar algo que se encaixasse no tempo limitado (HALKIER, 2009).

Por fim, cozinhar é um processo complexo devido às diferentes motivações que os indivíduos atribuem a essa prática, aos diferentes facilitadores relacionados e às barreiras que identificam. Estudos nos Estados Unidos, Reino Unido e França, na Ilha da Irlanda e no Canadá identificaram que cozinhar permite aos indivíduos o controle sobre sua alimentação, definindo quais alimentos serão consumidos e quais serão excluídos (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; GATLEY, 2016; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016) e fazendo insurgir sentimentos de autossuficiência (SIMMONS; CHAPMAN, 2012). Permite, por exemplo, que pais controlem os ingredientes presentes na alimentação dos filhos, cumprindo assim o seu papel de ‘guardiões nutricionais’ e decidindo ativamente quais alimentos são usados nas refeições familiares (SIMMONS; CHAPMAN, 2012). Ser capaz de cozinhar também possibilita o sustento da família mesmo com recursos alimentares e financeiros escassos (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011; SIMMONS; CHAPMAN, 2012), permitindo maior controle do orçamento doméstico dedicado à alimentação (ENGLER-STRINGER, 2010; JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; PARSONS, 2016; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Adolescentes estadunidenses, porto riquenhos e canadenses, relatam também que ser apto a cozinhar é um sinal de independência e responsabilidade pelo preparo de suas próprias refeições e consideram que é uma habilidade importante de se adquirir para quando for necessário deixar a casa dos pais (BOWEN; DEVINE, 2011; SIMMONS; CHAPMAN, 2012).

Ainda, a conexão com os outros pode ser expressa através do ato de cozinhar, sendo, portanto, uma forma de demonstrar preocupação, cuidado e amor entre aquele que produz o alimento e aquele que o consome, representando a unidade familiar (MOISIO; ARNOULD; PRICE, 2004; SIMMONS; CHAPMAN, 2012; GATLEY; CARAHER; LANG, 2014; JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; PARSONS, 2016). Indivíduos valorizam o aspecto social de cozinhar, especialmente aos finais de semana e relatam que muitas vezes se trata de uma atividade de lazer que envolve a presença de amigos e familiares (GATLEY; CARAHER; LANG, 2014). Indivíduos estadunidenses relataram que o

ato de cozinhar era especialmente motivado pelo prazer em se dedicar a essa prática (MOISIO; ARNOULD; PRICE, 2004; JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014) e por defini-la como uma atividade prioritária na vida diária (WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Indivíduos estadunidenses, porto-riquenhos e canadenses relataram que cozinhar era visto tanto como uma forma de manter tradições familiares, quanto como uma maneira de romper com essas tradições e explorar novas formas de comer (BOWEN; DEVINE, 2011; SIMMONS; CHAPMAN, 2012).

Autores também discutem diferentes fatores que parecem facilitar o hábito de cozinhar no ambiente doméstico. Ter um modelo familiar no preparo de refeições (JONES, 2014; GRAM, 2015), sentir-se confiante para cozinhar (GATLEY; CARAHER; LANG, 2014; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016), estar familiarizado com técnicas culinárias básicas e dispor de equipamentos e espaço para cozinhar (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016) são alguns desses facilitadores. Dispor de alimentos pré-elaborados tais como peixes congelados e legumes ou feijões enlatados foram considerados úteis para o preparo de alimentos no ambiente doméstico (GATLEY; CARAHER; LANG, 2014). A capacidade de planejar, organizando o tempo, a compra de alimentos, o preparo e a limpeza do ambiente também favorece o ato de cozinhar (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Para tanto, indivíduos relataram o uso de estratégias como: cozinhar refeições em grandes quantidades e utilizar as sobras e preparar ou processar os ingredientes com antecedência (WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Indivíduos que tiveram contato com atividades culinárias desde a infância parecem planejar e preparar refeições com maior facilidade (HALKIER, 2009; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016). Para cozinhar, indivíduos relataram também a importância de se ter inspiração criativa, que pode vir por meio de receitas, experiências em restaurantes ou durante as compras em supermercado (LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016).

Se por um lado indivíduos referiram que realizar refeições em casa parece ser considerado mais barato do que ir a restaurantes (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016), por outro lado, os preços dos alimentos frescos, especialmente frutas, vegetais e carnes foram considerados desafios para o preparo de refeições no ambiente doméstico. Nesse sentido, indivíduos relataram realizar trocas entre alimentos frescos por produtos mais baratos, porém mais processados (LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016;

WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Outros fatores também foram citados como barreiras para o preparo de refeições no ambiente doméstico, tais como, a falta de tempo, de confiança e de conhecimento ou habilidade para o preparo de alimentos (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016). Em decorrência da falta de tempo, indivíduos relataram uma dependência crescente, em diferentes graus, de combinações de alimentos básicos com alimentos de conveniência (GATLEY; CARAHER; LANG, 2014).

As mudanças nas estruturas das famílias e dos domicílios também foram reportadas como fatores que influenciam o hábito de cozinhar. Viver sozinho pode ser uma razão para não querer cozinhar para apenas uma pessoa (LANE; POLAND; FLEMING et al., 2014; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Por outro lado, estudo conduzido no Reino Unido e França identificou que essa pode ser uma forma de estimular o desenvolvimento do hábito de cozinhar, especialmente entre homens (GATLEY; CARAHER; LANG, 2014). Alguns indivíduos relataram que cozinhar não estava entre suas prioridades (LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016) ou entre os seus principais interesses (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016; WOLFSON; BLEICH; SMITH et al., 2016). Agendas familiares e de trabalho, obrigações de atender às atividades dos filhos e uma série de oportunidades de lazer foram descritos como influências significativas sobre a decisão de cozinhar. As vidas corridas e outras demandas muitas vezes não permitem a efetivação dessa prática (MOISIO; ARNOULD; PRICE, 2004; GATLEY; CARAHER; LANG, 2014; JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016). Entre jovens estadunidenses o fato de disporem de cantinas universitárias que são convenientes e economizam tempo também é considerado um fator que torna o preparo de alimentos no ambiente doméstico pouco necessário. Adicionalmente, esses jovens expressaram um desejo de que seus pais tivessem preparado mais alimentos em casa e assim eles saberiam como preparar alimentos com confiança (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014). Nesse sentido, na Dinamarca, em estudo também conduzido com universitários, os alunos consideraram seus pais como modelos positivos, falando sobre como se acostumaram a planejar as refeições com antecedência, a usar especiarias e a consumir vegetais (GRAM; HOGG; BLICHFELDT et al., 2015).

Essa compilação de resultados foi realizada a partir de estudos conduzidos em diferentes locais, contextos e momentos. É imperativo ressaltar que essas motivações, barreiras e facilitadores são influenciadas

por uma série de fatores contextuais, tais como questões culturais e sociais conforme explicitado anteriormente nesse referencial teórico. O objetivo aqui foi, no entanto, demonstrar como diferentes percepções apontadas por indivíduos com relação ao ato de cozinhar podem aprofundar a discussão acerca do tema.

Não se pretende, com o apontado, encerrar as diferentes perspectivas dos sujeitos com relação ao ato de cozinhar. O que se buscou foi, tão somente, destacar a complexidade envolvida no ato de cozinhar tendo em vista os diferentes conceitos, significados, motivações e estilos de execução relacionados a essa prática, já explicitados na literatura. Assim, em consonância com questões discutidas por Halkier (2009) consideramos que uma vez que as práticas culinárias variam contextualmente e estão inseridas no cotidiano dos sujeitos, pesquisadores que busquem compreendê-las precisam estar atentos a essas variabilidades e sutilezas. Foi com esse olhar que me propus a coletar e analisar os dados para a presente tese.

Pesquisas sobre a temática de habilidades culinárias têm se dedicado a estudá-la fora do ambiente doméstico. Estudo de revisão identificou que estratégias estimulando o hábito de cozinhar têm sido conduzidas com o objetivo de retomar o ensino de habilidades culinárias nas escolas a partir da reintegração de disciplinas de culinária aos currículos escolares. Além disso, intervenções são realizadas em comunidades com o intuito de ensinar essas habilidades para diferentes públicos (REICKS; TROFHOLZ; STANG et al., 2014). No entanto, o contexto familiar e a presença de modelos no ambiente doméstico surgiram na revisão de literatura como fatores importantes para o desenvolvimento do hábito de cozinhar (HALKIER, 2009; DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011; JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014; GRAM; HOGG; BLICHFELDT et al., 2015). Nesse sentido, direcionouse o olhar para o contexto familiar, buscando compreender como ocorre a transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar.

A dificuldade de compreender a transmissão intergeracional residuiu, em parte, no fato de que está inserida em atividades rotineiras e por isso, pode não ser facilmente reconhecida. Além disso, os processos de transmissão não são necessariamente conscientes e podem ocorrer tanto implicitamente quanto explicitamente, ainda, esses processos incluem tanto a transmissão de práticas quanto de percepções (BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011). Ou seja, não somente ações e comportamentos podem ser transmitidos – aqui denominados práticas – como também pensamentos e sentimentos – aqui denominadas

percepções. Evidências sugerem que, a partir do processo de transmissão intergeracional, percepções e práticas relacionadas a fenômenos são transmitidos, repetidos e recriados entre gerações (SIMONS; LIN; GORDON, 1998; AMATO; DEBOER, 2001; LAWSON; BROSSART, 2001; KRETCHMAR; JACOBVITZ, 2002; TEACHMAN, 2002; LACKEY, 2003). Em síntese, a socialização de crianças pelos pais engloba uma dinâmica interativa de transmissão intergeracional de valores, emoções, sentimentos, conhecimentos, atitudes, comportamentos e outros aspectos que serão aprendidos e modificados durante o curso de vida (PUTNEY; BENGTON, 2002; FALCKE; WAGNER, 2005; QUINTELIER; HOOGHE; BADESCU, 2007; GRUSEC; HASTINGS, 2008; BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011; BRANNEN; O'CONNELL, 2017).

Assim, o que os sujeitos herdaram de seus pais é também individual, à medida que cada um adapta a herança recebida de acordo com as interações desenvolvidas durante o curso de vida, buscando identificar-se ou diferenciar-se de seus pais de diferentes maneiras. Aqueles que estão sendo socializados desempenham um papel necessário em direcionar e influenciar o processo de socialização¹⁷. Isso é ainda mais presente no contexto contemporâneo, de sucessivas, múltiplas e heterogêneas associações familiares, caracterizadas por heranças e transmissões múltiplas. Embora a família não tenha perdido seu papel de principal agente de transmissão, os lugares e métodos de socialização estão, no entanto, se diversificando. Ainda assim, a família continua a ser importante no processo de socialização ao longo do curso da vida. Socialização familiar intergeracional se refere a uma influência recíproca ao longo da vida entre as gerações que ocorrem dentro de condições sociais e históricas em constante mudança (PUTNEY; BENGTON, 2002; MASON, 2008; BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011).

A socialização continua ao longo da vida, à medida que os indivíduos se movem através de outras esferas como a escola, grupos de amigos, ambientes de trabalho, todos os quais se tornam cada vez mais influentes e podem contradizer a socialização familiar. Assim, os

¹⁷ De acordo com a *Encyclopaedia Britannica*: Socialização é o processo pelo qual um indivíduo aprende a se ajustar a um grupo ou sociedade e comportar-se de uma maneira aprovada pelo grupo ou sociedade. Socialização, essencialmente, representa todo o processo de aprendizagem ao longo da vida e é uma influência fundamental sobre o comportamento, crenças e ações dos adultos, bem como das crianças (BRITANNICA., 2017)

indivíduos podem encontrar o fundamento de suas identidades em suas famílias ou fazer suas escolhas pessoais com base em outras fontes, particularmente, seus pais. Os processos de socialização podem ser bidirecionais, uma vez que jovens podem exercer uma influência significativa sobre os pais mais velhos. Além disso, ocorrem tanto na infância, como na adolescência e idade adulta. A influência a longo prazo da socialização na infância e dos efeitos da socialização na idade adulta são ainda questões amplamente debatidas e depende, até certo ponto, do fenômeno que está sendo estudado (PUTNEY; BENGTON, 2002; BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011; QUÉNIART; CHARPENTIER, 2013). Segundo análise feita por Putney e Bengton (2002) alguns pesquisadores enfatizam os efeitos da socialização precoce, enquanto outros ressaltam a influência das condições estruturais e históricas e a relevância das experiências na idade adulta. Esses autores, no entanto, sugerem que alguns efeitos da socialização da infância persistem, deixando um resíduo da influência ao longo da vida adulta. Ao mesmo tempo, a duração e a força dessas influências variam de acordo com o domínio da socialização e parecem depender do contexto estrutural e histórico bem como do ritmo da mudança social (PUTNEY; BENGTON, 2002).

Nesse ponto, as questões que surgiram foram a respeito do fenômeno aqui estudado: cozinhar. Qual o efeito da socialização ainda na infância? Como o contexto e o ritmo de mudança social influenciam o ato de cozinhar? Quais são as pessoas envolvidas nesse processo? Como o processo de socialização muda ao longo da vida?

2.2.2 A transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar

Para discutir o processo de socialização, Urdapilleta e colaboradores (2016) utilizam o termo socialização culinária¹⁸. Em seu estudo, realizado na França, consideram alguns fatores para avaliar a socialização culinária, como: a idade em que o indivíduo aprendeu a cozinhar; região em que vive ou viveu a maior parte da vida; hábito de cozinhar sozinho ou com outras pessoas e quem e o que contribuiu para que o desenvolvimento dos hábitos culinários – como, por exemplo, membros da família, amigos, vizinhos; ter o hábito de tentar cozinhar por si mesmo ou com uso de receitas, livros, revistas, televisão e internet. Como resultado, observaram que alguns aspectos específicos da socialização culinária influenciavam o hábito de cozinhar. Assim, identificaram que os indivíduos que tinham maior conhecimento culinário, que se sentiam mais envolvidos com culinária e que cozinhavam mais eram aqueles que começaram a cozinhar mais jovens e que fizeram tentativas por si mesmos ao longo da vida (URDAPILLETA, 2016). Outra evidência indicou que os indivíduos que aprenderam a cozinhar na infância apresentam maior confiança em suas habilidades na vida adulta (LAVELLE; SPENCE; HOLLYWOOD et al., 2016). Por outro lado, um estudo apontou uma relação inconsistente entre experiências prévias com o preparo de alimentos no ambiente doméstico e o hábito de cozinhar na idade adulta (LASKA, 2014; LEECH; MCNAUGHTON; CRAWFORD et al., 2014).

Estudos realizados em alguns países ocidentais indicam que as mulheres têm sido vistas como as guardiãs e transmissoras dos conhecimentos relacionados à alimentação e dominam as decisões alimentares familiares (KNIGHT; O'CONNELL; BRANNEN, 2014; RHODES; CHAN; PRICHARD et al., 2016; GARCÍA-GONZÁLEZ; ACHÓN; ALONSO-APERTE et al., 2018). As mães, especialmente, foram consideradas as responsáveis pela transmissão das práticas alimentares dentro das famílias. Além de práticas, as mães transmitem também suas percepções sobre os significados da alimentação, sobre o que é saudável e o que é moralmente adequado (KNIGHT; O'CONNELL; BRANNEN, 2014). Estudos nos Estados Unidos, Reino Unido e Ilha da Irlanda indicaram que as mães são as principais responsáveis por

¹⁸ Para o presente estudo socialização culinária pode ser compreendida como o processo pelo qual um indivíduo aprende ao longo da vida comportamentos, ações, crenças e significados relacionados a cozinhar.

transmitir aos filhos os conhecimentos e habilidades relacionados ao preparo de refeições (CARAHER, 1999; JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al., 2010; LAVELLE; SPENCE; HOLLYWOOD et al., 2016; MCCLOAT; MOONEY; HOLLYWOOD, 2017). Porém, autores também apontaram que outros indivíduos, como por exemplo as avós, também tem papel importante nessa transmissão (JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al., 2010; BOWEN; DEVINE, 2011). Além disso, jovens relatam que ter um modelo parental como exemplo é um fator que influencia o hábito de cozinhar (JONES; WALTER; SOLIAH et al., 2014) e as técnicas usadas pelos pais para cozinhar estão associadas com técnicas usadas por adolescentes (KRAMER; COUTINHO; VAETH et al., 2012) A partir da busca de literatura explicitada no início desse capítulo foram identificados cinco artigos que discutem, em maior ou menor profundidade, a transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar. Nesses artigos estão inclusos tanto estudos que discutem a transmissão intergeracional a partir do ponto de vista de duas ou mais gerações quanto aqueles que trazem essa discussão a partir da participação de uma única geração. Inicialmente, cabe destacar que esses estudos foram conduzidos em diferentes contextos geográficos, sociais e culturais. Dois estudos foram realizados nos Estados Unidos da América, sendo um deles realizado também em Porto Rico, o qual é um território não incorporado dos Estados Unidos da América localizado no Mar do Caribe. Dois estudos foram realizados em países europeus, sendo um deles o Reino Unido e o outro na Dinamarca. Um estudo foi realizado na Malásia, país localizado no sudeste asiático. O quadro 4 apresenta os principais resultados desses artigos.

Estudo de Johnson e colaboradores (2010), foi realizado no Texas, Estados Unidos da América com sete mulheres (26 a 42 anos), de baixa-renda, mães de pelo menos uma criança menor de 18 anos vivendo no mesmo domicílio. Foram realizadas entrevistas em profundidade e entrevistas com foto elicitação a fim de compreender como faziam escolhas alimentares para suas famílias. Algumas mulheres relataram que mantinham os hábitos alimentares e culinários que aprenderam com as mães e que tentavam repassá-los para suas filhas. Por outro lado, nem todas as entrevistadas gostavam de carregar os hábitos maternos e mostravam uma atitude de ressentimento com relação a isso. Por exemplo, uma das participantes relatou que replicava várias práticas da mãe com sua família como utilizar refeições pré-preparadas, não permitir que as crianças ficassem na cozinha e sentir dificuldades em preparar vegetais. Embora ela quisesse se diferenciar de sua mãe muitas vezes indicava uma dificuldade de fazer isso. Algumas participantes não

reproduziam frequentemente os hábitos alimentares e culinários de suas mães, mas eventualmente preparavam algo que fosse especialidade materna. Outras falavam de sua relutância em carregar os hábitos adquiridos das mães e tentavam rejeitar o que aprenderam e favorecer escolhas diferentes, sentindo-se satisfeitas em diferenciarem-se das mães (JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al., 2010).

O estudo demonstra uma influência residual e persistente da mãe ou de outras mulheres da família como um fator que influencia as práticas. Por outro lado, participantes rejeitavam as práticas maternas por diferentes razões, geralmente na tentativa de fazer escolhas que, de acordo com elas, eram mais saudáveis. A rejeição dos hábitos alimentares e culinários maternos também pode estar relacionada com as diferenças entre gerações que incluem modificações nos papéis de gênero e nas relações familiares. A incorporação das práticas alimentares da infância pode ser uma parte importante na reprodução social das identidades familiares entre gerações. Os resultados do estudo de Johnson e colaboradores (2010) destacam a importância da influência matrilinear nas escolhas familiares. E valorizam o contexto social para compreender como mulheres passam pelo processo de escolha alimentar (JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al., 2010).

No Reino Unido, estudo conduzido por Meah e Watson (2011) objetivou tornar visíveis as memórias sobre cozinhar e os significados de práticas reais de indivíduos enquanto interagem com alimentos. Para isso, os autores realizaram estudos de casos com duas famílias. Na família *Anderson*, em duas gerações, os homens – Ted e Jonathan, pai e filho – eram os responsáveis por cozinhar diariamente em suas casas. Na família *Faulkner*, Kate (mãe) relatou como aprendeu a cozinhar mesmo tendo como modelo uma mãe que não gostava de cozinhar e fala sobre como momentos de transição impactaram o hábito de cozinhar. Os dados apresentados problematizam suposições de que gerações anteriores eram modelos de virtude na culinária. Os autores destacam a ausência de linearidade no envolvimento dos participantes com o ato de cozinhar à medida que passam por diferentes pontos de transição ao longo da vida.

Na família *Anderson*, Ted (65a) e Laura (63a) eram casados e pais de Jonathan (38a). Ted relatou que as práticas culinárias de sua mãe deixaram muito a desejar. Para ele, a limitação principal era que ela simplesmente não sabia cozinhar e não tinha o conhecimento e a habilidade para isso. A narrativa de Ted contesta discursos dominantes de como o conhecimento sobre como cozinhar passa pela transmissão intergeracional. A falta de habilidade da sua mãe, no entanto, era compensada por seu entusiasmo para cozinhar. Ele considerou que herdou

de sua mãe a ética fundamental de querer oferecer às pessoas ‘refeições decentes’. No entanto, identificou que aprendeu com ela poucas habilidades necessárias para prepara-las nos padrões adequados. Suas habilidades culinárias se desenvolveram mais tarde na vida, a partir de exploração auto motivada, aprendizagem e experimentação em resposta às mudanças das circunstâncias familiares.

Laura relatou que sua mãe tinha um repertório de refeições muito restrito. Ela reconheceu que uma semelhança entre elas era o hábito de cozinhar apenas o básico. Assim, seu marido e filho, desenvolveram interesse em cozinhar juntos enquanto Laura estava trabalhando. Depois de anos de leitura, observando outros e fazendo experimentações passaram a compreender como os ingredientes se combinam, permitindo que ambos produzissem uma gama mais ampla de refeições do que suas mães faziam. O estudo de caso da família *Anderson* torna visível a complexidade de como as habilidades culinárias são herdadas, adquiridas, subvertidas e perdidas.

Na família *Faulkner*, Kate (63a) relatou que sua mãe ‘não queria cozinhar, ela odiava cozinhar ou fazer qualquer coisa com comida, ela tampouco gostava de comer’. Ela também relatou que, quando em idade suficiente, ela precisou assumir, em parte, a responsabilidade de cozinhar. Embora se sinta ressentida por ter assumido esse papel na cozinha àquela época, ela reconhece que ‘acabou se tornando uma boa cozinheira por causa disso’. Ela não se recordou como exatamente se tornou uma boa cozinheira, mas para ela era evidente que as habilidades não foram adquiridas de sua mãe. Ela aprendeu com alguém de fora da família, uma empregada que viveu com eles por um tempo. Quando suas filhas nasceram, ela já estava preparada para implementar o tipo de maternidade que havia desejado. Porém, quando suas filhas começaram a recusar as refeições nutritivas preparadas por ela, Kate ficou perturbada sentindo que estava falhando como mãe.

Sua filha Hannah (35a), não se lembrou de nenhuma das ansiedades que os comportamentos alimentares dela e de sua irmã causaram em sua mãe. No entanto, lembrou vividamente de sua mãe comunicando as habilidades que seriam necessárias para sobreviver longe de casa. Sua história revelou o impacto de eventos e transições do curso da vida, e exposição a diferentes experiências sobre as práticas individuais. Hannah reconheceu que foi para a universidade sabendo preparar alimentos saudáveis, e aderiu a isso durante os dois primeiros anos. No entanto, morando com outras pessoas e sendo exposta a novas experiências, ela desenvolveu outros hábitos. Porém, reconheceu que essa foi uma fase em sua vida, e que quando retornou para casa realmente

começou a cozinhar. Esse processo foi facilitado por compartilhar a casa com amigos e depois em um relacionamento com um namorado que era interessado em cozinhar. Relatou que com seu marido, esse interesse não era compartilhado, e seus esforços para evitar alimentos processados e preparar refeições *from scratch* raramente eram reconhecidos.

Desde que Hannah se tornou mãe, as decisões sobre quanto tempo e esforço dedicar ao ato de cozinhar saíram de seu controle. Ela relatou que houve uma redução no tempo para desfrutar de refeições preparadas com ingredientes frescos, já que as filhas ‘dominavam o seu mundo’, particularmente durante o período de aleitamento materno. Nesse período saíram do cardápio preparações que exigissem sua presença constante. A panela elétrica de arroz tornou-se uma inovação em sua cozinha, bem como a panela de micro-ondas que podia ser usada só com uma mão enquanto ela carregava uma criança em seu quadril. Aqui percebe-se que essas inovações, juntamente com a disponibilidade de alimentos congelados, ofereceram às mães recursos importantes para alimentar crianças que precisavam de cuidado e observação constantes. O engajamento prolongado com a família destacou a complexidade dos desafios enfrentados pelas pessoas – principalmente mulheres – equilibrando vida profissional e familiar. Em seu ponto de vista, Hannah não se tornou desqualificada e tampouco desinteressada; suas prioridades simplesmente mudaram para acomodar as necessidades de suas filhas (MEAH; WATSON, 2011).

Nos Estados Unidos da América e em Porto Rico, Bowen e colaboradores (2011) buscaram compreender os processos de aculturação alimentar no nível familiar e como eles contribuíram para as experiências de meninas porto-riquenhas. Participaram do estudo 23 meninas de 10 a 18 anos com três diferentes experiências de migração. Aquelas que cresceram nos EUA (n=11), aquelas que haviam migrado para os EUA a 2 anos ou menos (n = 6) e aquelas que cresceram em Porto Rico (n = 6). As meninas que residiam nos EUA viviam em comunidades de baixa renda de Nova Iorque. As moradoras de Porto Rico residiam tanto em áreas rurais quanto urbanas da ilha. Todas tinham ao menos um dos pais biológicos de origem porto-riquenha. Foram realizadas entrevistas em profundidade e observação participante nas comunidades onde as meninas viviam. Os pesquisadores definiram quatro diferentes tipos de escolhas alimentares que emergiram das narrativas: *everybody cooks*, *tradition keeper*, *seeker*, and *on my own*¹⁹.

¹⁹ *everybody cooks* – pode ser traduzido como ‘todos cozinham’, *tradition keeper* – pode ser traduzido como ‘aquele que mantém as tradições’, *seeker* –

No grupo *Everybody cooks*, as garotas aprenderam a cozinhar cedo, vendo a mãe, pai, avó e outros membros do domicílio cozinhando. Elas destacaram a importância de cozinhar na cultura porto-riquenha e descrevem que saber cozinhar era necessário para ser independente. No grupo denominado *Tradition keeper*, as mães eram o único adulto responsável por cozinhar em casa e não tinham outros membros da família com quem dividir essa responsabilidade. Algumas delas relataram ter aprendido a cozinhar cedo porque porto-riquenhos começam a cozinhar ainda jovens. Muitas dessas meninas assumiram a função de cozinhar quando suas mães não podiam. Descreveram que cozinhar era importante para demonstrar amor pela família, para estarem prontas para casar e para passar adiante as tradições culturais. No grupo *Seeker*, as meninas demonstraram falta de habilidades culinárias que eram exacerbadas por suas condições de vida dinâmicas, como por exemplo, estarem morando separadas das mães ou cuidando de mães doentes. Algumas dividiam-se entre duas casas, circunstância que interrompeu o processo de aprender a cozinhar comida porto-riquenha. A maioria delas não aprendeu a cozinhar os alimentos tradicionais da culinária porto-riquenha embora valorizassem essa capacidade. Para consumir esses alimentos relatavam que iam à casa das avós. No grupo *On my own*, as meninas demonstraram preferência pelos alimentos norte-americanos e sentimentos conflitantes sobre cozinhar. Em geral, relataram que as mães não preparavam alimentos da cultura porto-riquenha e que suas refeições eram baseadas principalmente em alimentos pré-elaborados. Diferente das meninas do grupo *Seeker*, não tinham uma referência fora de casa, como uma avó, por exemplo. Descreveram que era importante cozinhar para ter independência. No entanto, diferentemente das outras meninas, não expressaram uma relação entre cozinhar e tradições culturais ou identidade étnica. A saúde e trabalho das mães, embora influenciassem as escolhas de todas as meninas, eram menos importantes nas famílias onde as mães poderiam contar com outros familiares para cozinhar ou onde a filha mais velha pudesse preparar a refeição. Nessas famílias, as crianças cresceram assistindo os adultos cozinhando e desenvolveram suas próprias habilidades. Suas experiências alimentares estavam ligadas às experiências de suas mães e outros membros do domicílio levando a múltiplas formas de transmissão cultural (BOWEN; DEVINE, 2011).

Sharif e colaboradores (2013) conduziram um estudo etnográfico na Malásia. De acordo com esses autores, a Malásia constitui uma

pode ser traduzido como ‘investigador’, *and on my own* – ‘do meu próprio jeito’.

monarquia, sendo um país Islâmico com influências da civilização Hindu-Budista. A alimentação é caracterizada pelo uso de arroz, *curry*, frango, peixe, gengibre, pimentões, ervas e especiarias. Fritar e saltear são métodos de preparo usuais (SHARIF; ZAHARI; NOR et al., 2013).

O objetivo do estudo foi observar a transmissão do conhecimento culinário tradicional durante a organização e preparo de alimentos para festas e casamentos. Observou-se que a transmissão do conhecimento culinário tradicional às gerações mais jovens ocorria a partir da realização de atividades práticas regulares, como a compra de ingredientes culinários nos mercados e observações e participação em eventos tradicionais. As filhas auxiliavam no preparo de alimentos quando solicitadas. Observou-se também a participação de meninos que estavam familiarizados com o preparo de alimentos, realizando-o sem supervisão, de mostrando experiência prévia. Os resultados evidenciam que a transmissão do conhecimento culinário pode ocorrer espontaneamente e, portanto, o encorajamento e motivação dos pais, familiares, vizinhos e membros da comunidade, pode auxiliar gerações mais jovens a cultivar o interesse de adquirir e praticar o conhecimento culinário tradicional. Cozinhar com as mães ou com outros membros da família era uma das melhores técnicas para transmitir e adquirir conhecimento culinário. As observações e as atividades práticas fortaleceram as relações familiares. Compartilhar o conhecimento culinário era mais efetivo quando havia comunicação bidirecional no processo. Os autores destacaram a importância do envolvimento das mães na transmissão do conhecimento culinário para os filhos, a fim de dar continuidade às tradições alimentares (SHARIF; ZAHARI; NOR et al., 2013).

Na Dinamarca, Gram e colaboradores (2015) examinaram como as relações familiares eram vivenciadas em um período de transição - saída da casa dos pais - por jovens universitários que estavam estabelecendo suas novas vidas, vivendo e cozinhando sozinhos. Para isso, foram realizadas entrevistas, grupos focais e *workshops* com estudantes universitários de 18 a 25 anos. O estudo incluiu alunos dinamarqueses e de outros países, tais como Espanha, Alemanha, Romênia, Bulgária, China e EUA.

O perfil dos estudantes variou de cozinheiros iniciantes a cozinheiros experientes. Identificou-se que os alunos estavam engajados com o preparo de alimentos e ocasionalmente utilizavam alimentos prontos para o consumo como pizzas congeladas e *fast food*. Diferente do apresentado na literatura científica, muitas vezes esses jovens eram habilidosos e ativos no preparo de refeições, buscando estabelecer contatos, aprender e aprimorar suas competências. Constatou-se também

que o contexto (se comiam sozinhos ou com amigos, se era início ou fim do mês) e o histórico dos alunos (se estavam acostumados a cozinhar em casa, se já haviam usado vegetais e especiarias) foram cruciais para entender como os alunos percebiam os alimentos, as práticas e as redes das quais fazem parte (GRAM; HOGG; BLICHFELDT et al., 2015).

A maior parte dos estudantes demonstrou que estava sendo bem-sucedida no preparo de alimentos. Os pais, especialmente as mães, eram considerados consultores. Em alguns casos, esse processo foi contínuo e começou quando a criança ainda morava em casa. Outra forma de manter a estreita relação de dependência entre pais filhos era a partir do fornecimento de preparações cuidadosamente elaboradas e congeladas. A maior parte dos alunos consideravam seus pais como modelos positivos falando sobre como eles se acostumaram a planejar as refeições com antecedência (decidindo uma vez por semana quais refeições preparar), a usar especiarias e a consumir vegetais. Nesse contexto, os estudantes davam continuidade a cultura alimentar familiar (GRAM; HOGG; BLICHFELDT et al., 2015).

Por outro lado, alguns repensavam as formas alimentares de seus pais de um ponto e vista mais crítico e escolhiam alguns aspectos aos quais queriam dar continuidade em sua cultura alimentar. Novas companhias influenciaram a direção que a alimentação seguia com por exemplo, estar mais ou menos focada em alimentação saudável. Em contraste com estudos prévios, alguns também pareciam ser modelos positivos para seus pais. Alguns pais solicitavam receitas aos filhos e alguns filhos tentavam influenciar os hábitos alimentares ‘pouco saudáveis’ dos pais (GRAM; HOGG; BLICHFELDT et al., 2015).

A partir do artigo de Johnson, Sharkey e McIntosh (2010) é possível observar a manutenção e a modificação de hábitos alimentares e culinários maternos por suas filhas. O artigo de Meah e Watson (2011) questiona o discurso sobre o papel imprescindível das mães como responsáveis por transmitir as práticas culinárias, apontando o papel da agência dos sujeitos e de outros importantes agentes de socialização culinária. Sugere, no entanto, algo que é de interesse de investigação do presente estudo: a transmissão das percepções relacionadas ao ato de cozinhar – para além das práticas. Conforme referido anteriormente, um dos participantes relatou que embora tenha aprendido com sua mãe poucas habilidades culinárias ele herdou dela o ‘desejo de querer ofertar às pessoas refeições decentes’. Isso exemplifica o fato de que o que os pais transmitem nem sempre são conhecimentos, habilidades ou práticas, mas também, valores e sentimentos relacionados a algum fenômeno.

O mesmo estudo destaca também como as práticas culinárias se alteram diante dos contextos e momento de vida dos indivíduos (MEAH; WATSON, 2011). O estudo de Bowen (2011) apresenta a influência da cultura no desenvolvimento do hábito de cozinhar, a importância da mãe como exemplo, mas também a importância de toda uma rede familiar que sirva de modelo para essa prática. O estudo de Gram (2015) levanta a discussão sobre a influência do contato com o ato de cozinhar ainda na infância e dos modelos parentais nas práticas culinárias na idade adulta. Porém, traz também a reflexão de que essa influência é bidirecional, ou seja, os pais influenciam os filhos e também são influenciados por eles, no sentido em que os jovens buscam integrar valores ‘do seu tempo’, como uma ‘alimentação saudável’, aos hábitos os pais. Esse estudo complementa o demonstrado por Johnson, Sharkey e McIntosh (2010) com relação à manutenção, mas também modificação das práticas familiares. Os estudos apresentados nesse capítulo, ratificam a escolha da perspectiva do curso de vida para embasar teoricamente essa pesquisa uma vez que suscitam questões sobre a influência de diferentes questões no ato de cozinhar como a geração a que os indivíduos pertencem, as preocupações que lhe são contemporâneas, a cultura em que está inserido, seu gênero, o momento da vida em que se encontra e o momento da vida no qual é exposto a essa prática.

Quadro 4 - Estudos sobre a transmissão intergeracional de percepções e práticas relacionadas ao ato de cozinhar (continua).

Autores, ano e país	Objetivo	Sujeitos e Desenho do estudo	Resultados relevantes para o estudo proposto
Johnson, C. Sharkey, J. McIntosh, A. Dean, W.	Compreender como mães fazem escolhas alimentares para suas famílias	7 mães, 26 a 42 anos Entrevistas em profundidade Foto-elicitação Teoria fundamentada	Algumas mulheres mantêm os hábitos alimentares e culinários que aprenderam com as mães e tentam repassá-los para suas filhas Nem todas gostavam de carregar (embora os carregassem) os hábitos maternos (atitude de ressentimento) Algumas tentavam rejeitar o que aprenderam com as mães (sentiam-se satisfeitas em diferenciarem-se das mães)
2010 Estados Unidos da América			Influência residual e persistente da mãe ou de outras mulheres da família Rejeitam as escolhas alimentares maternas para fazer escolhas mais saudáveis Rejeição dos hábitos alimentares e culinários maternos relacionado com as diferenças entre gerações que incluem modificações nos papéis de gênero e nas relações familiares
Meah, A. Watson, M.	Tomar visões as memórias sobre cozinhar e significados de práticas reais de indivíduos enquanto interagem com alimentos	Estudo de caso 2 famílias Baseia-se nas teorias de prática Entrevistas do curso de vida e observação (filmagem) do preparo de alimentos	<i>Família Anderson</i> duas gerações - os homens (Jonathan e Ted) são responsáveis por cozinhar diariamente Homens que aprenderam a cozinhar de outras formas que não a partir da transmissão materna, pois as mães tinham repertório culinário restrito, e que hoje se responsabilizam pelo preparo de refeições em casa Destaca as complexidades de como as habilidades culinárias são herdadas, adquiridas, subvertidas e perdidas.
2011 Reino Unido			<i>Família Faulkner</i> Na família Faulkner, uma das mulheres aprendeu a cozinhar como consequência de ter uma mãe que odiava cozinhar e por isso teve que aprender. Sua filha, apesar de ter aprendido a cozinhar com a mãe, passou por momentos em que não utilizou todas as suas habilidades culinárias como durante o período na universidade e o período que seguiu o nascimento de suas filhas. Essas histórias revelam o impacto de eventos e transições do curso da vida e exposição a diferentes experiências sobre as práticas individuais.

Fonte: A autora (2017)

Quadro 4 - Estudos sobre a transmissão intergeracional de percepções e práticas relacionadas ao ato de cozinhar (continua).

Autores, ano e país	Objetivo	Sujeitos e Desenho do estudo	Resultados relevantes para o estudo proposto
Bowen, R. Devine, C. M. 2011 Estados Unidos da América e Porto Rico	Compreender os processos de aculturação alimentar no nível familiar e como eles contribuem para as experiências entre meninas porto-riquenhas	23 meninas (10 a 18 anos) com diferentes experiências de migração para os EUA. Entrevistas e observação participante. Teoria fundamentada	<p>Quatro diferentes tipos de escolhas alimentares:</p> <p><i>Everybody cooks</i>: garotas aprenderam a cozinhar cedo, vindo a mãe, pai, avó e outros membros do domicílio cozinhando. Destacam a importância de cozinhar na cultura porto-riquenha e descrevem que saber cozinhar é importante para ser independente e pela funera família.</p> <p><i>Tradition keeper</i>: mães eram o único adulto responsável por cozinhar em casa e não tinham outros membros da família com quem dividir essa responsabilidade. Assumiam a função de cozinhar quando suas mães não podiam. Cozinhar era importante para demonstrar amor pela família, para casar e para passar adiante as tradições culturais.</p> <p><i>Seeber</i>: falta de habilidades culinárias que eram exacerbadas por suas condições de vida dinâmicas. A maioria delas não aprendeu a cozinhar os alimentos tradicionais da culinária porto-riquenha embora valorizassem essa capacidade. Para consumir esses alimentos iam a casa das avós.</p>
			<p><i>On my own</i>: meninas demonstravam preferência pelos alimentos norte-americanos e sentimentos mistos sobre cozinhar. Mães não preparavam alimentos da cultura porto-riquenha e suas refeições eram baseadas principalmente em alimentos pré-elaborados. Não tinham uma referência fora de casa. Cozinhar é importante para ter independência</p>

Fonte: A autora (2017)

Quadro 4 - Estudos sobre a transmissão intergeracional de percepções e práticas relacionadas ao ato de cozinhar (termina).

Autores, ano e país	Objetivo	Sujeitos e Desenho do estudo	Resultados relevantes para o estudo proposto
Shanfa, M. S. Zahara, M. S. Norh, N. M. Muhammad, R. 2013 Malásia	Identificar e reconhecer a transferência do conhecimento culinário tradicional para as gerações mais jovens na Malásia	Diferentes gerações participantes do preparo de refeições para celebrações festivas Observação etnográfica	Transmissão do conhecimento culinário tradicional as gerações mais jovens a partir da realização de atividades como a compra de ingredientes culinários nos mercados, as observações, as atividades práticas regulares e a participação em eventos tradicionais. Filhas sempre auxiliavam no preparo de alimentos quando solicitas. Participação de meninos que estavam familiarizados com o preparo de alimentos, que realizavam sem supervisão, mostrando que já tinham experiência prévia.
Gram, M. Hogg, M. Blichfeldt, B. MacLaran, P. 2015 Dinamarca	Examinar como a identidade familiar relacional é vivenciada em um período de transição por jovens universitários que estão estabelecendo suas novas vidas	75 estudantes (maioria mulheres, 18 a 25 anos) Abordagem qualitativa e interpretativa Entrevistas, grupos focais e workshops Duas fases de análise (aberta e estruturada)	Eram cozinheiros iniciantes ou experientes que cozinham frequentemente e eventualmente consumiam preparações prontas. Muitos começaram a cozinhar na infância. Eram ativos no preparo de refeições, solicitavam auxílio dos pais por telefone e recebiam alimentos prontos e congelados dos pais. Pais modelos alimentares positivos. Do ponto de vista de saúde, modificavam alguns hábitos na alimentação e tentavam influenciar mudanças também nos pais.

Fonte: a autora (2017)

2.3 TEORIA FUNDAMENTADA NOS DADOS E ESTUDOS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULINÁRIA²⁰

Como referencial metodológico para a presente tese optou-se pela utilização da Teoria Fundamentada nos Dados (TFD), em inglês denominada *Grounded Theory*. Metodologicamente, a TFD consiste em um conjunto de técnicas e procedimentos que permitem a identificação de conceitos e a construção teórica a partir de dados qualitativos. A pesquisa qualitativa se ampara nos processos e significados que não são examinados experimentalmente ou medidos em termos de quantidade, intensidade ou frequência (DENZIN; LINCOLN; NETZ, 2006; LABAREE, 2019). Portanto, a abordagem qualitativa auxilia os pesquisadores a acessar pensamentos e sentimentos dos indivíduos investigados (MAYS; POPE, 1995; GREEN; THOROGOOD, 2004; SUTTON; AUSTIN, 2015). Tradicionalmente empregada em pesquisas na área das Ciências Sociais, apenas no final do século XX verificou-se a emergente utilização da abordagem qualitativa em pesquisas da área da saúde (POPE; MAYS, 1995; MAYS; POPE, 2000; POPE; ZIEBLAND; MAYS, 2000; GREEN; THOROGOOD, 2004; COHEN; CRABTREE, 2008; YAMAZAKI; SLINGSBY; TAKAHASHI et al., 2009; SWIFT; TISCHLER, 2010).

No Brasil, Canesqui (2009) investigou na base de dados Scielo, artigos publicados entre 1985 e 2007 que utilizaram as palavras-chave “alimentação” e “nutrição”, e constatou que 28,4 % destes se autodesignavam pesquisa qualitativa ou incorporaram referenciais das ciências sociais e humanas. Segundo a autora, as pesquisas qualitativas ampliaram positivamente a interlocução da Nutrição com as Ciências Sociais e Humanas, viabilizando a inter-relação entre as áreas (CANESQUI, 2009).

Ao analisar as correntes filosóficas e metodológicas do conhecimento científico que embasaram as dissertações e teses com abordagens qualitativas e mistas produzidas nos programas de pós-graduação em Nutrição no Brasil no período de 2003 a 2012, Vasconcelos identificou que apenas 7,3 % (n = 70) das produções analisadas utilizavam métodos qualitativos ou mistos. Quanto ao desenho dos estudos conduzidos nas dissertações e teses analisadas, observou a predominância das modalidades de etnografia, estudo de caso e grupos focais (VASCONCELOS, 2013). Nenhum estudo que tenha utilizado a Teoria

²⁰ O texto a seguir deu origem ao capítulo de livro apresentado na seção de Resultados

Fundamentada nos Dados foi identificado no estudo de Vasconcelos (2013). No início de 2019, realizamos uma busca na base de dados Scielo utilizando as palavras-chave “grounded theory” and “nutrition” or “food”, a qual resultou na identificação de 27 artigos. Desses, apenas três foram conduzidos no Brasil, todos no âmbito de programas de pós-graduação em Enfermagem. Portanto, a situação atual indica que a utilização da TFD no campo da Alimentação e Nutrição ainda é limitada no cenário nacional.

A TFD está interessada nos processos psicossociais de comportamento e busca identificar e explicar como e porque as pessoas se comportam de determinadas formas em diferentes contextos. É um método primeiramente indutivo, o que significa que pesquisadores partem de questões específicas para questões gerais a fim de explicar um fenômeno no processo de geração da teoria. No entanto, dedução também tem um papel na construção teórica (CHARMAZ, 2006; STRAUSS; CORBIN, 2008; FOLEY; TIMONEN, 2015).

A TFD pode ser identificada em quatro principais vertentes, aqui denominadas, de acordo com seus principais autores, de: *Glaseriana*, *Straussiana*, *Charmaziana* e *Clarkeniana*²¹. Apramian e colaboradores (2016) argumentam que essas quatro vertentes são posições assumidas pelos seus autores em contextos históricos e culturais específicos, mas que, no entanto, não existem limites permanentes entre elas. Ou seja, os limites epistemológicos, entre cada uma delas são, de certa forma, permeáveis (APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016).

A TFD tem sua origem no interacionismo simbólico. Assim, sua orientação conceitual se baseia na crença de que as ações dos seres humanos são intencionais e fundamentadas nos significados que os indivíduos dão a elas. Esses significados são negociados e compreendidos a partir da interação com outros indivíduos nos processos sociais (CHO; LEE, 2014). Foi desenvolvida, na década de 1960, nos Estados Unidos da América, pelos sociólogos Barney Glaser e Anselm Strauss. Glaser desenvolveu sua carreira acadêmica em uma tradição quantitativa, na Universidade de Columbia, com treinamento nas áreas de sociologia e psicologia social. Strauss, por sua vez, tem sua origem acadêmica na Universidade de Chicago, com uma forte tradição qualitativa e

²¹ Essa nomenclatura das quatro vertentes, segundo o sobrenome dos principais autores, não claramente difundida e utilizada entre os pesquisadores. A vertente *Glaseriana*, por exemplo, é também chamada de clássica e a *Charmaziana* é também denominada vertente construtivista. Enquanto que, as demais vertentes, podem não ser citadas com uma nomenclatura específica.

abordagens críticas sobre o desenvolvimento de teorias. Glaser e Strauss trabalharam juntos analisando o processo de morte em pacientes críticos. Em 1967, publicaram o livro *The Discovery of Grounded Theory* (GLASER; STRAUSS, 1967), apresentando as estratégias metodológicas sistemáticas para análise dos dados desenvolvidas durante a condução do estudo (MELLO; CUNHA, 2010; SANTOS; ERDMANN; SOUSA et al., 2016).

Adicionalmente, nesse livro, os autores defendem o desenvolvimento de teorias baseadas em dados, ou seja, um processo sistemático de coleta e análise de dados possibilitando explicações teóricas quanto a verificação dos resultados (MELLO; CUNHA, 2010; ENWARD, 2013; SANTOS; ERDMANN; SOUSA et al., 2016). Glaser e Strauss buscavam estimular os pesquisadores a descobrirem a teoria sistematicamente a partir dos dados, usando o que chamaram de método comparativo constante ou teoria fundamentada. Assim, um termo comumente utilizado no livro é ‘emergir’. Nessa vertente da TFD considera-se que os dados não devem ser forçados em categorias de uma teoria preexistente, mas devem emergir naturalmente. Os autores buscavam estimular outros teóricos a publicarem seus próprios métodos de geração de teoria e argumentavam que o papel da sociologia não seria somente verificar as teorias existentes, mas gerar novas (ALLEN, 2010).

Porém, Glaser e Strauss passaram a considerar a TFD em direções divergentes. Na linha *Glaseriana*, o autor a definiu como um método de descoberta, considerando que as categorias surgiriam a partir dos dados, ele enfatiza a abertura e criatividade na interpretação dos dados (MELLO; CUNHA, 2010; TAN, 2010; SANTOS; ERDMANN; SOUSA et al., 2016). Glaser considerava que o objetivo de uma teoria é ir além da descrição, produzindo uma teoria formal a qual diferencia-se da teoria substantiva. Enquanto a teoria substantiva se adapta aos principais problemas de uma área específica e trabalha na previsão de resultados na área, a teoria formal é desenvolvida para uma área conceitual. Para Glaser, as hipóteses geradas deveriam ser gerais e abstratas o suficiente para transcender o contexto em que foram geradas, representando uma característica permanente do pensamento e comportamento social humano (APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016).

Strauss, por sua vez, passou a trabalhar com Juliet Corbin e assim desenvolveu-se a vertente *Straussiana*. Acrescentaram a essa vertente a ideia de que a geração da teoria ocorre a partir de uma relação colaborativa entre pesquisadores e participantes, dando os primeiros passos para uma abordagem construtivista do método. Em 1998, publicaram o livro *Basics of Qualitative Research* (ALLEN, 2010;

MELLO; CUNHA, 2010; SANTOS; ERDMANN; SOUSA et al., 2016). A vertente *Straussiana* considera, que os fenômenos sociais são muito complexos, impossibilitando a geração de uma única explicação que transcenda todos os contextos, diferentemente da *Glaseriana*. Nessa linha, entende-se que é necessário um certo grau de abstração para que se possa compreender o fenômeno, porém, em excesso a abstração pode gerar distorção. Nessa vertente, o foco não está unicamente no desenvolvimento de uma teoria formal, o nível de abstração irá variar dependendo do propósito do investigador (APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016). O livro *Basics of Qualitative Research* apresenta uma série de procedimentos para fazer teoria fundamentada, destacando que esses procedimentos devem ser usados de forma flexível (ALLEN, 2010), no entanto, esses autores enfatizam o rigor na análise dos dados (TAN, 2010). Strauss e Corbin também destacam que teorizar é o ato de construir (ALLEN, 2010).

A linha *Charmaziana* pode ser considerada a terceira vertente do método. Kathy Charmaz define que a TFD é construída a partir de relações em profundidade com os participantes do estudo. De uma perspectiva construtivista, essa autora publicou, em 2006, o livro *Constructing Grounded Theory* (CHARMAZ, 2006), que irá considerar de forma mais enfática a elaboração teórica como algo construído a partir dos dados e não descoberto neles (ALLEN, 2010; APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016; SANTOS; ERDMANN; SOUSA et al., 2016). Assim, a abordagem de Charmaz sugere uma interação social no uso da TFD, enfatizando a interação entre pesquisador e participantes na construção da teoria (CHO; LEE, 2014). Nessa vertente, o foco principal não está em apontar uma teoria que se aplique a maioria dos indivíduos. Mas, em vez disso, o objetivo é reorganizar as diferentes versões de uma história e transmitir ao leitor a ideia de que as categorias construídas realmente representam os participantes (APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016). Essa autora defende que as representações teóricas são interpretações e não uma imagem exata do fenômeno estudado. Nessa perspectiva, o pesquisador não está separado de sua teoria, mas a constrói a partir de interações com pessoas, lugares e perspectivas de pesquisa. Para essa autora, a arte de teorizar significa construir uma compreensão abstrata sobre o mundo (ALLEN, 2010).

A quarta vertente do método, denominada *Clarkeniana*, é definida por Adele Clarke, que publicou em 2005, o livro *Situational Analysis: Grounded Theory After the Postmodern Turn* (CLARKE, 2005). Essa vertente considera, por sua vez, a descrição das diferenças como o

princípio fundamental no processo de elaboração teórica. Busca-se, portanto, descreve intencionalmente objetos, pessoas e tipos de trabalho que não são comumente reconhecidos. Clarke utiliza uma abordagem centrada na situação, influenciada pelo pós-modernismo. Essa abordagem enfatiza parcialidades, posições e contradições que retratam a natureza complexa do mundo social. Ela se concentra na importância de utilizar situações como *locus* de pesquisa e não as ações ou processos (ALLEN, 2010; APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016).

A partir do apresentado observam-se mudanças na natureza da teoria fundamentada que se desenvolveram ao longo do tempo. Cabe ressaltar que as diferentes abordagens não são regras permanentes sobre a natureza da teoria fundamentada nos dados, mas performances epistemológicas que se moldaram em um tempo e em lugar específicos (APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016).

A fim de se obter um panorama sobre a utilização da TFD na área de interesse da presente tese, realizou-se busca sistemática, com o intuito de responder à seguinte pergunta: *Como a teoria fundamentada nos dados é utilizada como método em estudos relacionados a alimentação, nutrição e culinária?* Para realização de busca sistemática foram selecionados unitermos e palavras-chave relacionados à temática (*food, nutrition, cooking*) e termo relacionado ao método (*grounded theory*).

Foram utilizadas as bases de dados Scopus, Pubmed, CINAHL (via EBSCO), PsycINFO, ASSIA (via ProQuest), Web of Science e Lilacs. Uma vez que a Teoria fundamentada nos dados surge na área da sociologia, iniciando sua difusão nas ciências humanas, optou-se pela utilização de bases de dados dessas áreas em complementariedade às bases de dados comumente utilizadas na área da saúde. Informações sobre as buscas podem ser identificadas no quadro 5.

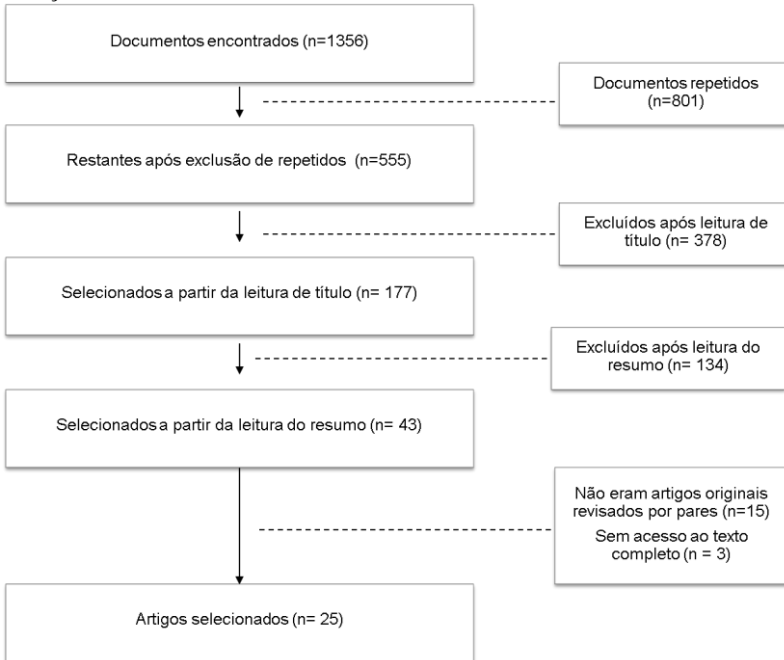
Quadro 5 - Termos e bases de dados utilizados para realização de busca sistemática relacionada ao uso de Teoria Fundamentada nos Dados na área de alimentação, nutrição e culinária.

Data de busca	Estratégia de busca		Informações sobre a busca nas bases		
	Termos relacionados ao tema	Termos relacionados ao método	Nome	Locais de busca	Número de documentos identificados
18.10.17	cooking OR food OR nutrition	"grounded theory"	Scopus	TITLE-ABS-KEY	391
			Pubmed	Title/Abstract	240
			CTNAHL (via EBSCO)	Resumo	126
			PsycInfo	Abstract	212
			ASSIA (via ProQuest)	Resumo	63
			Web of Science	Rótulo de campo TS (TÓPICO)	322
	"teoria fundamentada nos dados"	Lilacs	Palavras	2	

Fonte: a autora (2017)

Foi identificado um total de 1356 documentos. O fluxograma de seleção de artigos (Figura 2) seguiu as seguintes etapas: exclusão de artigos repetidos, seleção de documentos a partir da leitura dos títulos, seleção de documentos a partir da leitura dos resumos, exclusão de documentos que não fossem artigos originais, exclusão de artigos sem o texto completo disponível. Ressalta-se que três artigos foram excluídos por não disporem de texto completo. A solicitação do texto completo foi feita aos autores desses três artigos, via *Research Gate*, porém não se obteve resposta. Após a seleção, restaram 25 artigos para análise. Foram incluídos artigos originais publicados em inglês, português ou espanhol.

Figura 2 - Fluxograma de seleção de artigos obtidos de busca sistemática relacionada ao uso da Teoria Fundamentada nos Dados nas áreas de alimentação, nutrição e culinária.



Fonte: a autora (2017)

Foram excluídos, após a leitura dos resumos: (a) estudos relacionados a doenças específicas (tais como, doenças crônicas não transmissíveis, transtornos alimentares, alergias alimentares, doenças mentais e psiquiátricas, desnutrição); (b) estudos relacionados a tratamentos e procedimentos cirúrgicos (tais como, terapia nutricional - oral, enteral e parenteral, quimioterapia, cirurgia bariátrica); (c) estudos sobre aleitamento materno, alimentação complementar e alimentação infantil; (d) estudo sobre insegurança alimentar e nutricional; (e) estudos de avaliação de intervenções e atividades de educação nutricional; (f) estudos sobre condições higiênico-sanitárias; (g) estudos relacionados a produção/cultivo de alimentos; (h) estudos conduzidos com populações específicas (tais como, com crianças, adolescentes, atletas, vegetarianos, indivíduos institucionalizados); (i) estudos sobre saúde e bem estar de maneira geral; (j) estudos sobre percepção e imagem corporal; (k) estudo sobre atuação profissional do nutricionista; (l) estudos sobre compra de

alimentos; (m) estudo sobre alimentação fora de casa; (n) estudos sobre políticas públicas de alimentação e nutrição; (o) estudos sobre aculturação dietética.

Foram incluídos artigos que tenham relatado a utilização da teoria fundamentada nos dados em pesquisas realizadas com adultos, abordando os seguintes temas: (a) influências nas escolhas e comportamento alimentar; (b) planejamento e organização da alimentação familiar e/ou doméstica; (c) modificações no comportamento alimentar; (d) significados e percepções relacionados a alimentação; (e) significados e percepções relacionados a cozinhar.

A seguir são apresentados os 25 artigos selecionados, seus objetivos principais, o local de realização de estudo, a população investigada e a técnica de coleta de dados utilizada (Quadros 6 a 10). A fim de facilitar a compreensão, os estudos foram separados nos cinco grandes temas apontados acima. Pode-se observar que a principal temática abordada pelos estudos é relacionada às influências nas escolhas e comportamento alimentar. A maioria dos estudos foi conduzido em países de língua inglesa, com destaque para os Estados Unidos da América, onde foram conduzidos 15, dos 25 estudos. A maioria dos estudos apresentou variabilidade na amostra, incluindo indivíduos de diferentes idades, rendas, níveis educacionais, origens étnicas e composições familiares. No entanto, alguns artigos focaram em uma população específica, como por exemplo, mulheres de origem mexicana, mulheres idosas, adultos jovens. A principal técnica de coleta de dados foi entrevista.

Quadro 6 - Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Influências nas escolhas alimentares e comportamento alimentar.

Autores (ano)	Título	País / Local	Objetivo	População	Método de coleta
Bisogni, C. A., et al. (2002)	Who we ate and how we eat: A qualitative study of identities in food choice	Estados Unidos da América (Nova Iorque)	Desenvolver um compromisso teórico sobre as identidades relacionadas com alimentação	17 adultos brancos, de classe média	Grupos focais e entrevistas em profundidade
Blake, C. and C. A. Bisogni (2003)	Personal and family food choice schemas of rural women in upstate New York	Estados Unidos da América (Nova Iorque)	Obter um compromisso conceitual dos processos cognitivos envolvidos na escolha de alimentos entre as mulheres rurais de baixa e média renda.	16 mulheres (18 - 50 anos) com variadas condições familiares, provenientes da área rural de um município do estado Nova Iorque	Entrevistas abertas em profundidade e observação participante
Blake, C. E., et al. (2008)	How adults construct evening meals: Scripts for food choice	Estados Unidos da América (Nova Iorque)	Explorar escolhas alimentares nos jantares	32 adultos vivendo em (Upstate) Nova Iorque	Entrevistas qualitativas
Devine, C. M., et al. (1998)	Life-course influences on fruit and vegetable trajectories: Qualitative analyses of food choices	Estados Unidos da América (Upstate Nova Iorque)	Examinar , a partir da perspectiva do curso de vida, as influências nas escolhas de frutas e vegetais entre adultos.	86 indivíduos (18-80a) de baixa a média renda, com diferentes etnias, com posições domésticas e gêneros.	Entrevista semi-estrutura da estrutura da
Gilgus, A. M. and W. L. Johnson-Akew (2009)	Changing family food and eating practices: the Family Food decision-making system	Estados Unidos da América	Compreender os processos e os estímulos para mudança na alimentação familiar e nas rotinas e políticas alimentares e desenvolver um esquema sobre o sistema de tomada de decisão alimentar familiar	Famílias de crianças em idade escolar com diferentes etnias, nível socioeconômico e contextos com unidades e agentes de mudança que trabalhavam com os pais	Entrevistas etnográficas e observações
Johnson, C. M., et al. (2011)	It's who I am and what we eat. Mothers' food-related identities in family food choice	Estados Unidos da América (Texas)	Compreender , entre mães, as escolhas alimentares distintas	12 mães com baixa/médior renda (26-53a)	Foto-elicitación e entrevistas em profundidade
Johnson, C. M., et al. (2010)	I'm the Momma!: using photo-elicitation to understand maternal influence on family food choice	Estados Unidos da América (Texas)	Como os membros da família atendem que não residem na mesma casa influenciam as escolhas alimentares da família atual	7 mães com pelo menos um filho menor de 18 anos vivendo no mesmo domicílio	Foto-elicitación, observação e entrevistas em profundidade
Turner, B. J., et al. (2014)	A Qualitative Study of Family Healthy Lifestyle Behaviors of Mexican-American and Mexican Immigrant Fathers and Mothers	Estados Unidos da América	Examinar estilos de tomada de decisão de pais mexicano-americanos sobre escolhas alimentares e atitudes desfavoráveis	33 pais e 33 mães mexicano-americanos ou mexicanos com crianças em idade de escolar	12 grupos focais

Fonte: A autora (2017)

Quadro 7 - Caracterização dos artigos seleccionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Planejamento e organização da alimentação familiar e/ou doméstica.

Autores (ano)	Título	País/Local	Objetivo	População	Método de coleta
Abyre, B. A., et al. (2006)	Values expressed through intergenerational family food and nutrition management systems among African American women	Estados Unidos da América (Nova Iorque)	Compreender os papéis familiares intergeracionais e as estratégias de organização da alimentação de mulheres afro-americanas	30 mulheres de 10 famílias urbanas de baixa renda	Entrevistas abertas em profundidade
Jabs, J., et al. (2007)	Trying to find the quickest way employed mothers' constructions of time for food	Estados Unidos da América (northeastern)	Compreender como mães empregadas constroem tempo para o provisãoamento de alimentos para si mesmas e suas famílias	35 mães empregadas (baixa renda), com diferentes ocupações, etnias, níveis educacionais, composição domiciliar, e idade.	Entrevistas em profundidade
Slater, J., et al. (2012)	Trying to make it all come together: Structuration and employed mothers' experience of family food provisioning in Canada	Canadá (Manitoba)	Examinar a etiologia das escolhas alimentares e fornecimento de alimentos por mães trabalhadoras	11 mães caucasiana, com renda média, empregadas, vivendo na área urbana, principais responsáveis pela aquisição e preparo de alimentos	Entrevista qualitativa semi-estruturada (food choice model)
Smith, T. M., et al. (2016)	Factors influencing food preparation behaviours: findings from focus groups with Mexican-American mothers in southern California	Estados Unidos da América (Califórnia)	Explorar comportamentos de preparação de alimentos, atitudes, planejamento de refeições e compras entre mães mexicano-americanas	21 mães de origem mexicana (nascidas nos EUA ou México) maiores de 18 anos, com pelo menos um filho menor de 18a, principais responsáveis pelo preparo de alimentos	4 grupos focais
Vidgen, H. A. and D. Gallegos (2014)	Defining food literacy and its components	Austrália	Desenvolver uma definição de food literacy a partir da identificação de seus componentes	37 jovens (16-25 anos) responsáveis por sua alimentação, habitantes de uma área urbana de alta renda e especialistas	Dejphi especialistas Entrevistas do curso de vida (semiestruturadas)

Fonte: A autora (2017)

Quadro 8 – Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisa a área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Modificações no comportamento alimentar.

Autores (ano)	Título	País / Local	Objetivo	População	Método de coleta
Edstrom, K. M. and C. M. Devine (2001)	Consistency in women's orientations to food and nutrition in midlife and older age: A 10-year qualitative follow-up	Estados Unidos da América (Upstate Nova Iorque)	Compreender as percepções de mulheres sobre as estabilidade e mudanças em suas orientações em alimentação e nutrição durante períodos de transições físicas, sociais e psicológicas.	17 mulheres alta escolaridade, caucasianas, de uma área semi-rural de Nova Iorque.	Entrevistas qualitativas semiestruuradas (1988 e 1998)
Paquette, M. C. and C. M. Devine (2000)	Dietary trajectories in the menopause transition among Quebec women	Canadá (Quebec)	Explorar as percepções das mulheres perimenopáusicas e as experiências de continuidade e mudança no comportamento alimentar	23 mulheres perimenopáusicas	3 entrevistas em profundidade
Vesnaver, E., et al. (2015)	Food behavior change in late-life widowhood: A two-stage process	Canadá	Gerar um entendimento teórico sobre modificações no comportamento alimentar de mulheres viúvas vivendo sozinhas	15 mulheres com mais de 65a, viúvas (6m-15a), falantes de inglês, cognitivamente estáveis	Entrevistas em profundidade
Vesnaver, E., et al. (2016)	Alone at the Table: Food Behavior and the Loss of Commensality in Widowhood	Canadá	Explorar a experiência entre mulheres viúvas com relação ao comportamento alimentar	15 mulheres (71-86 anos), viúvas (6m-15a) morando sozinhas	Entrevistas

Fonte: A autora (2017)

Quadro 9 - Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Significados e percepções sobre alimentação.

Autores (ano)	Título	País / Local	Objetivo	População	Método de coleta
Beige, J. M., et al. (2013)	Perspectives about Family Meals From Single-Headed and Dual-Headed Households: A Qualitative Analysis	Estados Unidos da América (Minnesota)	Identificar perspectivas de pais com relação a refeições familiares; barreiras para sua realização e sugestões para auxiliar famílias a realizá-las	59 pais (single or dual-headed household)	Entrevistas
Farahmand, M., et al. (2015)	What are the main barriers to healthy eating among families? A qualitative exploration of perceptions and experiences of Teheranian men	Irã	Explorar as principais barreiras para alimentação saudável experienciadas por homens participantes do Tehran Lipid Glucose Study	18 homens (25-65a) diferentes empregos, educação e estado civil	14 grupos focais
Farahmand, M., et al. (2012)	Barriers to healthy nutrition: perceptions and experiences of Iranian women	Irã	Explorar barreiras para alimentação saudável experienciadas por mulheres participantes do Tehran Lipid Glucose Study	102 mulheres (25-65a), diferentes empregos, níveis educacionais e estado civil	16 grupos focais
Paisley, J., et al. (2001)	Qualitative investigation of the meanings of eating fruits and vegetables for adult couples	Canadá (Ontário)	Desenvolver uma teoria substantiva que expresse os significados que casais associam a comer frutas e vegetais	Casais entre 20 e 60 anos, com ou sem filhos	Entrevista semiestruturada

Fonte: A autora (2017)

Quadro 10 - Caracterização dos artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas na área de alimentação, nutrição e culinária. Tema: Significados e percepções sobre cozinhar.

Autores (ano)	Título	País/ Local	Objetivo	População	Método de coleta
Huerigo, J. (2016)	Taking a little taste", cooking and eating within the family: Villa la teta, Córdoba, Argentina	Argentina (Córdoba)	Reconstruir a gramática culinária de famílias de Villa La Teta, Córdoba, Argentina	Famílias de 25 crianças (livro de receitas), encontros domiciliares sobre a história de suas cozinhas (23 pessoas em três encontros), entrevista semiestruturada (3 mulheres)	Livro de receitas, encontros domiciliares, entrevista semiestruturada
Slater, J. (2013)	Is cooking dead? The state of Home Economics Food and Nutrition education in a Canadian province	Canadá (Manitoba)	Explorar as tendências de matrículas em cursos de economia doméstica e as percepções sobre esses cursos em uma província canadense	13 professores e 3 funcionários de escolas públicas	Entrevistas em profundidade
Wolfson, J. A, et al. (2016)	What does cooking mean to you? Perceptions of cooking and factors related to cooking behavior	Estados Unidos da América (Baltimore)	Descrever percepções sobre cozinhar e fatores importantes para a forma como cozinhar é percebido e praticado entre adultos americanos	53 indivíduos, de ambos os sexos, negros, brancos e asiáticos, recrutados de dois bairros diferentes (alto e baixo nível socioeconômico e alto e baixo acesso a alimentos saudáveis)	7 grupos focais
Wolfson, J. A, et al. (2017)	Perspectives on learning to cook and public support for cooking education policies in the United States: A mixed methods study	Estados Unidos da América (Baltimore)	Examinar como estadunidenses aprendem a cozinhar, atribuem responsabilidades pelo ensino de crianças sobre como cozinhar, e apoiam políticas públicas para ensinar habilidades culinárias	53 indivíduos, de ambos os sexos, negros, brancos e asiáticos, recrutados de dois bairros diferentes (alto e baixo nível socioeconômico e alto e baixo acesso a alimentos saudáveis) Questionário = 1112 indivíduos	Método-misto questionário e 7 grupos focais

Fonte: A autora (2017)

A TFD apresenta os seguintes aspectos como diferenciadores das demais metodologias qualitativas: coleta e análise de dados concomitantes, uso de memorandos e diagramas, saturação e amostragem teórica. Além disso, embora a TFD possa ser utilizada com o objetivo de descrever um fenômeno, seu principal objetivo é explicá-lo, por meio da apresentação de um modelo teórico, também chamado de teoria substantiva ou modelo conceitual. Conforme já explicitado anteriormente, a TFD possui quatro vertentes diferentes as quais propõem diferentes formas de analisar os dados, especificamente, diferentes sistemas de codificação. Por isso, os artigos foram analisados quanto a sete critérios: (1) identificação da vertente de TFD utilizada, (2) coleta e análise de dados concomitante, (3) uso de memorandos, (4) uso de diagramas, (5) amostragem teórica, (6) saturação teórica, (7) proposição de um modelo teórico. Para cada um desses critérios, fez-se a seguinte pergunta: *esse critério é relatado explicitamente pelos autores no decorrer do texto?* Assim, atribui-se resposta ‘sim’ quando o critério foi explicitamente relatado e resposta ‘não’ quando o uso do critério na condução da pesquisa não foi especificado no texto. Vale destacar que, a não especificação de um critério não significa que ele não tenha sido levado em consideração na condução da pesquisa. Essa avaliação pode ser vista no quadro a seguir (Quadro 11).

Quadro 11 - Avaliação de estudos com Teoria Fundamentada nos Dados segundo identificação da vertente utilizada e critérios fundamentais do método.

Autores (ano)	Vertente de TFD	Cobrir e análise concorrentes	Amostragem teórica	Saturação dados (D) ou teórica (T)	Uso de memorandos		Uso de diagramas		Modelo teórico	% de resposta afirmativa (por-ângo)
					Sim (T)	Não	Sim	Não		
Ahve, E. A., et al. (2006)	Não	Não	Não	Sim (T)	Não	Não	Sim	Sim	Não	43
Berge, J. M., et al. (2013)	Não	Não	Não	Sim (T)	Não	Não	Não	Sim	Não	14
Bisogni, C. A., et al. (2002)	Sim	Não	Não	Sim (T)	Não	Não	Sim	Sim	Sim	57
Blake, C. and C. A. Bisogni (2003)	Não	Não	Não	Sim (T)	Não	Não	Não	Sim	Sim	29
Blake, C. E., et al. (2008)	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim	29
Devine, C. M., et al. (1998)	Não	Sim	Não	Não	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	57
Edstrom, K. M. and C. M. Devine (2001)	Sim	Sim	Sim	Sim (T)	Não	Não	Sim	Não	Sim	71
Farahnand, M., et al. (2015)	Sim	Sim	Sim	Sim (D)	Não	Não	Sim	Sim	Sim	57
Farahnand, M., et al. (2012)	Sim	Sim	Não	Sim (D)	Não	Não	Sim	Não	Não	43
Gillespie, A.; Johnson-Askew, L. (2009)	Não	Não	Não	Sim (D)	Não	Não	Sim	Sim	Sim	43
Huego, J. (2016)	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim	14
Jabs, J., et al. (2007)	Não	Não	Não	Sim (D)	Não	Não	Sim	Sim	Não	29
Johnson, C. M., et al. (2011)	Não	Não	Não	Sim (D)	Sim	Não	Não	Sim	Não	29
Johnson, C. M., et al. (2010)	Não	Não	Não	Não	Sim	Não	Não	Sim	Não	14
Parsley, J., et al. (2001)	Não	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim	29
Paquette, M. C.; C. M. Devine (2000)	Não	Não	Não	Sim (D)	Não	Não	Sim	Sim	Sim	43
Slater, J. (2013)	Não	Sim	Sim	Sim (D)	Sim	Não	Não	Sim	Não	57
Slater, J., et al. (2012)	Não	Sim	Sim	Sim (T)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	86
Smith, T. M., et al. (2016)	Não	Não	Não	Sim (T)	Não	Não	Não	Não	Não	14
Turner, B. J., et al. (2014)	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim	0
Vesnaver, E., et al. (2015)	Não	Sim	Sim	Não	Não	Não	Sim	Sim	Sim	57
Vesnaver, E., et al. (2016)	Sim	Sim	Não	Sim (T)	Não	Não	Sim	Não	Não	43
Vidgen, H. A. and D. Gallegos (2014)	Sim	Não	Não	Sim (T)	Não	Não	Sim	Sim	Sim	57
Wolfson, J. A., et al. (2016)	Não	Não	Não	Não	Sim	Não	Sim	Não	Não	14
Wolfson, J. A., et al. (2017)	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim	Sim	Não	Não	14
Percentuais (% de respostas afirmativas (por critério))	28	36	16	64	28	40	52	40	52	

Fonte: A autora (2017)

A partir dos resultados é possível identificar que 28% dos artigos especificaram a vertente utilizada e 36% relataram coleta e análise de dados concomitante, 16% relataram utilizar amostragem teórica e 64% relataram uso de saturação para interromper o processo de coleta e análise dos dados. Desses, nove estudos explicitaram o uso de saturação teórica.

A amostragem teórica pode ser definida como amostragem proposital orientada pela análise (COYNE, 1997; DAVOUDI; DEGHAN NAYERI; RAIESIFAR et al., 2016). De acordo com revisão sobre amostragem teórica em pesquisa qualitativa, realizada por Davoudi e colaboradores (2016), características demográficas ou relacionadas ao fenômeno podem ser o ponto de início da amostragem. No entanto, uma vez que a coleta e análise de dados se inicia, os dados conduzirão às direções relevantes. Assim, conforme a pesquisa é conduzida os critérios de inclusão podem se modificar. Portanto, pesquisadores aplicando amostragem teórica não sabem previamente para onde ou para quais participantes serão direcionados. De acordo com a revisão desses autores, muitas vezes os pesquisadores aplicam amostragem proposital/intencional em vez de amostragem teórica. Outros iniciam o estudo com amostragem proposital/intencional e evoluem ao longo do percurso para amostragem teórica (DAVOUDI; DEGHAN NAYERI; RAIESIFAR et al., 2016).

A saturação teórica, por sua vez, depende da amostragem teórica, e é um processo indutivo que indica o desenvolvimento das categorias. Ela apresenta as propriedades e dimensões das categorias, incluindo variação e possíveis relações entre os conceitos. (DAVOUDI; DEGHAN NAYERI; RAIESIFAR et al., 2016) Assim, o ponto final da amostragem é controlado pela teoria emergente. Quando não há novas ideias com relação ao desenvolvimento teórico, a amostragem por ser interrompida (DAVOUDI; DEGHAN NAYERI; RAIESIFAR et al., 2016).

Recomenda-se que os pesquisadores descrevam o desenvolvimento da amostragem teórica e as justificativas relacionadas às decisões tomadas. Essas explicações devem refletir o processo complexo de desenvolvimento teórico (DAVOUDI; DEGHAN NAYERI; RAIESIFAR et al., 2016). Autores sugerem que a avaliação da qualidade da teoria fundamentada nos dados envolve a avaliação dos critérios usados para amostragem teórica. Assim, se faz necessário identificar como a amostra inicial e as subsequentes foram selecionadas, em quais categorias a amostragem teórica se baseou, e como a elaboração da teoria direcionou a análise (DAVOUDI; DEGHAN NAYERI; RAIESIFAR et al., 2016). Por isso, recomenda-se que os autores

explicitem a tomada de decisão em detalhes quando a amostragem teórica é aplicada em seus estudos, justificando a seleção de participantes e a sequência do processo de amostragem. Assim, será possível compreender o processo analítico de abstração e o desenvolvimento teórico a partir de dados empíricos e, conseqüentemente, aumentará a credibilidade da teoria e da pesquisa desenvolvidas (DAVOUDI; DEGHAN NAYERI; RAIESIFAR et al., 2016). Quanto ao uso de memorandos e diagramas, esses foram especificados por, respectivamente, 28% e 40% dos artigos.

Por fim, apresenta-se os modelos teóricos construídos pelos estudos (Quadro 12). Do total de artigos, 52% (n= 13) deles apresentaram um modelo teórico. Desses 13, a maioria (6) dos modelos teóricos apresentados foram elaborados sobre a temática de *‘escolha e comportamento alimentar’*. Com relação às temáticas de *‘modificações na alimentação’*; *‘planejamento e organização de refeições/alimentação’*; *‘significados e percepções sobre alimentação’* foram elaborados, 2 modelos teóricos para cada um dos temas. Com relação ao tema *‘significados e percepções sobre cozinhar’* um único modelo teórico foi identificado.

Quadro 12 - Modelos teóricos apresentados por artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre utilização de Teoria Fundamentada nos Dados com relação a temas relacionados à alimentação, nutrição e culinária

Tema do estudo	Autores (ano)	Modelo teórico apresentado
Escolhas alimentares e comportamento alimentar	Bisogni, C. A., et al. (2002)	Modelo conceitual para explicar como as identidades se relacionam com alimentação
	Blake, C. and C. A. Bisogni (2003)	Modelo conceitual sobre o papel de food schema em relacionar diferentes situações fatores relacionados ao comportamento alimentar de mulheres de baixa e média renda vivendo em uma área rural de Nova Iorque
	Blake, C. E., et al. (2008)	Oito tipos de scripts de jantares
	Devine, C. M., et al. (1998)	Modelo de curso de vida sobre trajetórias das escolhas alimentares
	Gillespie, A. M. and W. L. Johnson-Askew (2009)	Sistema de tomada de decisão relacionada a alimentação familiar
	Vidgen, H. A. and D. Gallegos (2014)	Domínios de <i>food literacy</i> : planejamento, gestão, seleção, preparo, consumo
Modificações na alimentação	Paquette, M. C. and C. M. Devine (2000)	Trajetórias dietéticas: <i>Unsuccessful Dieting, Small Change, and Progressive Change</i>
	Vesnaver, E., et al. (2015)	Modelo teórico sobre mudanças no comportamento alimentar na virvex.
Planejamento e organização das refeições e alimentação	Ahye, B. A., et al. (2006)	Sistemas de organização da alimentação (<i>food management</i>)
	Slater, J., et al. (2012)	Modelo conceitual: Influências dinâmicas nas escolhas alimentares de mães trabalhadoras
Significados e percepções sobre alimentação	Farahmand, M., et al. (2015)	Modelo conceitual das barreiras relacionadas a alimentação saudável
	Paisley, J., et al. (2001)	<i>Should syndrome e Couple gastronomies</i>
Significados e percepções sobre cozinhar	Huergo, J. (2016)	Gramática culinária

Fonte: elaborado pela autora (2017)

A partir do apresentado, identificou-se que a utilização da TFD seria promissora dada a possibilidade de aprofundar o estudo de fenômenos e comportamentos, indo além de sua descrição com a geração de explicações teóricas. Explicações teóricas podem beneficiar a atuação de nutricionistas e outros profissionais da saúde e enriquecer o conjunto de pesquisas qualitativas já conduzidas no campo da alimentação e nutrição, especialmente no cenário nacional, onde a aplicação da TFD ainda é escassa.

2.4 CONCLUSÃO DO CAPÍTULO

No presente capítulo discorreu-se sobre cozinhar na perspectiva do curso de vida localizando essa prática no contexto social e histórico e discutindo as mudanças nas trajetórias culinárias dos indivíduos ao longo da vida. Adicionalmente, discutiu-se a complexidade do ato de cozinhar e da transmissão intergeracional. Discorreu-se sobre a não-linearidade do processo de transmissão intergeracional e a dificuldade de compreendê-lo a partir de perguntas diretas ou questionários. Foi identificada a escassez de estudo que tenham objetivado compreender como a transmissão intergeracional de significados e práticas culinárias ocorrem. Reconheceu-se essa como a lacuna teórica que o presente estudo buscou preencher. Foram apresentados também estudos utilizando o referencial metodológico proposto, ou seja, a Teoria Fundamentada nos Dados, identificando a potencialidade do seu uso em estudos de alimentação e nutrição, especialmente no Brasil, onde esses estudos ainda são incipientes.

3 MÉTODO

Este capítulo apresenta o percurso metodológico adotado na pesquisa. São definidos os termos relevantes para a pesquisa e apresentada a inserção do estudo. Na sequência, os métodos que compuseram cada uma das três etapas do estudo são apresentados. A terceira etapa, que consiste no estudo original da tese, utilizando a Teoria Fundamentada nos Dados é apresentada com maior detalhamento: abrangendo a amostragem teórica, o guia de entrevistas, a coleta e análise concomitante dos dados e o papel da pesquisadora.

3.1 DEFINIÇÃO DE TERMOS RELEVANTES PARA A PESQUISA

Código: rótulo usado para descrever o que está sendo retratado nos dados. Os códigos organizam, sintetizam e analisam os dados (CHARMAZ, 2014).

Códigos *in vivo*: códigos que os pesquisadores adotam diretamente dos dados, como afirmações e termos vindos das entrevistas (CHARMAZ, 2014).

Codificação: processo de separar, definir e rotular os dados. São criados a partir do que é visto nos dados e conforme o pesquisador interage com eles (CHARMAZ, 2014).

Construtivismo: perspectiva científica que considera que os indivíduos, incluindo pesquisadores, constroem as realidades em que estão inseridas. Pesquisadores construtivistas reconhecem que suas interpretações dos fenômenos são por si só construções (CHARMAZ, 2014).

Dedução: raciocínio analítico que começa do geral ou abstrato para o específico (CHARMAZ, 2014).

Codificação inicial: processo inicial de envolvimento com os dados, forma a conexão entre a coleta dos dados e o desenvolvimento da teoria emergente (CHARMAZ, 2014).

Codificação linha-a-linha: uma forma de codificação inicial em que o pesquisador avalia o que está acontecendo em cada linha e que ideias teóricas sugerem. Encoraja engajamento ativo com os dados e permite que o pesquisador veja os dados de novos pontos de vista (CHARMAZ, 2014).

Codificação focalizada: continuação da codificação inicial em que o pesquisador se concentra nos códigos mais frequentes ou mais significantes entre os códigos iniciais (CHARMAZ, 2014).

Elaboração de memorandos: passo intermediário entre a coleta e a criação de teorias. É o momento que o pesquisador analisa suas ideias sobre os códigos e as categorias emergentes da forma que essas ideias ocorrerem para eles. Auxilia a aumentar o nível de abstração das ideias (CHARMAZ, 2014).

Indução: tipo de raciocínio que começa com o estudo de casos individuais e extrapolam padrões deles para formar uma categoria conceitual (CHARMAZ, 2014).

Perspectiva do curso de vida: abordagem teórica cuja proposta é estudar como as vidas dos indivíduos se desenrolam ao longo do tempo, levando em consideração o contexto em que esses indivíduos estão inseridos (ELDER, 1994; ELDER; JOHNSON; CROSNOE, 2003).

Práticas: estratégias e ações relatadas pelos indivíduos com relação ao fenômeno estudado. Adaptado de: (DEVINE; CONNORS; BISOGNI et al., 1998; DEVINE, 2005; BOSTIC; MCCLAIN, 2017).

Significados: pensamentos e sentimentos relatados pelos indivíduos com relação ao fenômeno estudado. Adaptado de: (DEVINE; CONNORS; BISOGNI et al., 1998; DEVINE, 2005; BOSTIC; MCCLAIN, 2017).

Teoria formal: uma apresentação teórica de uma questão ou processo que permeia diferentes áreas substantivas de estudo. Os conceitos são abstratos e gerais. Teorias formais lidam por exemplo com temas como formação da identidade, construção da cultura, desenvolvimento de ideologias e podem auxiliar na compreensão de comportamento em diversas áreas (CHARMAZ, 2014).

Teoria substantiva: uma explicação ou interpretação teórica de um problema ou fenômeno delimitando-o em uma área específica (CHARMAZ, 2014).

Trajetórias culinárias: significados e práticas relacionadas ao ato de cozinhar desenvolvidos ao longo do curso de vida em um contexto social e histórico (DEVINE, 2005; BOSTIC; MCCLAIN, 2017).

3.2 INSERÇÃO DO ESTUDO

Essa pesquisa foi desenvolvida no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), na linha de pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições e Comportamento Alimentar e faz parte dos estudos desenvolvidos pelo Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE). Além disso, integra um projeto maior denominado *Cozinhando alimentos e criando preparações culinárias no ambiente*

doméstico: percepções de diferentes gerações na perspectiva da promoção da Alimentação Adequada e Saudável.

A professora coordenadora do projeto, Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates, trabalha com pesquisa qualitativa desde o seu doutorado (FIATES, 2006) sendo orientadora e coorientadora de trabalho de conclusão de curso (LE BOURLEGAT, 2018), dissertações de mestrado (DO NASCIMENTO, 2010; RODRIGUES, 2011; DALLAZEN, 2012; MAZZONETTO, 2012; ZUCCHI, 2015; CAMARGO, 2018; PRADO, 2018) e teses (DO NASCIMENTO, 2014; RODRIGUES, 2016; MOREIRA, 2018) com essa abordagem.

Durante pós-doutorado, realizado na *University of Surrey*, no Reino Unido, a professora Giovanna Fiates firmou parceria com a professora Moira Dean, da *Queen's University Belfast*. Dessa parceria surgiu o interesse em trabalhar com a temática proposta na presente tese. A Profa. Moira Dean é coordenadora do projeto *Food Skills: Definitions, influences and relationship with Health*, financiado pelo *Safefood*, instituição de pesquisa criada a partir de acordo britânico-irlandês, para promover a conscientização e o conhecimento sobre questões de segurança alimentar e de nutrição na Ilha da Irlanda (SAFEFOOD, 2014). Nessa temática de pesquisa, orientou diferentes trabalhos (LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al., 2016; MCGOWAN; POT; STEPHEN et al., 2016; LAVELLE; HOLLYWOOD; CARAHER et al., 2017; LAVELLE; MCGOWAN; HOLLYWOOD et al., 2017; MCGOWAN; CARAHER; RAATS et al., 2017a; SURGENOR; HOLLYWOOD; FUREY et al., 2017; LAVELLE; BENSON; HOLLYWOOD et al., 2019)

Adicionalmente, a professora Moira Dean tem formação na área de psicologia, é professora da disciplina de Psicologia das escolhas alimentares e comportamento consumidor na *Queen's University Belfast* e tem experiência na condução de estudos qualitativos na área de alimentação e saúde. Como resultado dessa parceria, as professoras foram contempladas com o financiamento de dois projetos de mobilidade acadêmica, os quais possibilitaram discussões presenciais sobre essa e outras pesquisas nas quais são parceiras. O projeto de mobilidade, financiado com recursos da chamada internacional *"The UK Academies Fellowships, Research Mobility, and Young Investigator Awards for UK Researchers in Brazil"*, contemplado no Edital FAPESC/CONFAP/FUNDO NEWTON 650/2017, possibilitou a participação da professora Moira Dean como ouvinte durante o exame de qualificação da presente tese seguido por discussão sobre o encaminhamento do projeto. A parceira possibilitou também que a doutoranda realizasse estágio de doutorado sanduíche na *Queen's*

University Belfast pelo período de seis meses (agosto de 2018 a janeiro de 2019).

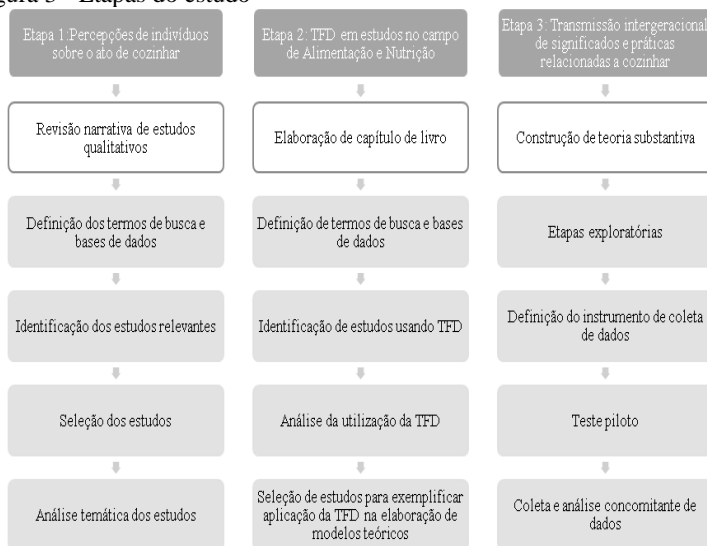
A tese também contou com a coorientação do professor José Luís Guedes dos Santos, do Programa de Pós-Graduação em Enfermagem, da Universidade Federal de Santa Catarina no que diz respeito ao referencial metodológico escolhido para o presente estudo: Teoria Fundamentada nos Dados (TFD). O professor José Luís é membro do GEPADES - Laboratório de Pesquisa, Tecnologia e Inovação em Políticas e Gestão do Cuidado e da Educação em Enfermagem e Saúde, grupo que trabalha há mais de vinte anos com TFD na área de enfermagem, tendo sido, portanto essa parceria imprescindível para a qualidade metodológica da presente tese. O professor José Luís Guedes dos Santos é orientador e coorientador de dissertações e teses utilizando o método (SIMÃO, 2016; CECHINEL, 2017; LESSA, 2017; COPELLI, 2018; SILVEIRA, 2019). É o professor responsável pelas disciplinas NFR410062-41000099DO/ME (20172) - Tópico Especial: Rigor metodológico na Teoria Fundamentada nos Dados; NFR410055-41000099DO/ME (20181) - Tópico Especial: Teoria Fundamentada nos Dados e Métodos Mistos: estratégias metodológicas para a pesquisa em enfermagem e saúde; NFR410075 - Tópico Especial: Grounded Theory in Nursing and Health Research, das quais a doutoranda participou como ouvinte nos semestres 2017-2, 2018-1, 2019-1, respectivamente. O professor José Luís Guedes dos Santos foi o idealizador e organizador do I Seminário Internacional de Teoria Fundamentada nos Dados na Pesquisa em Enfermagem e Saúde realizado em abril de 2019 em Florianópolis, contando com a presença do professor Tom Andrews, da *University College Cork* na República da Irlanda. José Luís Guedes dos Santos organizou, juntamente com a Professora Maria Ribeiro Lacerda, da Universidade Federal do Paraná, livro intitulado Teoria Fundamentada nos Dados para a Enfermagem e a Saúde: da teoria à prática, que conta com capítulo escrito pela doutoranda, sua orientadora, e pela Profa. Amanda Bagolin do Nascimento conforme apresentado na seção de Resultados (MAZZONETTO; NASCIMENTO; FIATES, 2019).

3.3 ETAPAS DO ESTUDO

A pesquisa foi realizada em três etapas com diferentes abordagens metodológicas (Figura 3). As etapas não são necessariamente subsequentes, mas foram assim divididas para fins de compreensão. A primeira etapa tratou-se da condução de uma revisão integrativa, com busca sistemática de estudos qualitativos sobre a percepção de indivíduos

acerca do ato de cozinhar. A segunda tratou-se de uma revisão e análise de estudos no campo da alimentação e nutrição sobre o uso da teoria fundamentada nos dados. A terceira e última etapa consiste no estudo original da presente tese e trata-se da elaboração de uma teoria substantiva sobre a transmissão intergeracional de significados e práticas relacionadas ao ato de cozinhar.

Figura 3 - Etapas do estudo



Fonte: elaborado pela autora (2019)

3.3.1 Etapa 1 – Revisão integrativa: percepções sobre cozinhar

Considerando as diferentes percepções dos indivíduos sobre cozinhar e os múltiplos fatores que influenciam essa prática; considerando que pesquisas com abordagem qualitativa são as mais indicadas para compreender fenômenos e a percepção de indivíduos com relação a eles (STRAUSS; CORBIN, 2008). A intenção dessa análise foi compilar e refletir sobre os resultados de estudos qualitativos disponíveis na literatura científica acerca da temática. Deste modo, o objetivo dessa etapa foi realizar uma revisão integrativa de estudos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico.

Realizou-se uma revisão integrativa de acordo com as seguintes etapas: elaboração de questão norteadora, estabelecimento de critérios de inclusão para seleção dos artigos, extração e síntese dos dados, análise

dos dados, discussão dos resultados e a apresentação da revisão (MENDES; SILVEIRA; GALVÃO, 2008). Utilizou-se a seguinte questão norteadora: “Quais as percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico identificadas em estudos qualitativos?”.

Para definição dos termos de busca foram utilizados descritores *MeSH - Medical Subject Headings* e *DeCS - Descritores em Saúde*. Antes da definição final dos termos de busca, foram realizadas buscas exploratórias a fim de identificar palavras-chave utilizadas nos artigos e assim compor dois grupos de termos: (A) ato de cozinhar no ambiente doméstico (B) estudos qualitativos.

Busca sistemática em português e inglês foi realizada em 09 de janeiro de 2017 e atualizada em 18 de maio de 2018 nas bases de dados Scopus e SciELO, sem limitar data ou idioma de publicação dos artigos. Os artigos foram selecionados com base nos seguintes critérios de inclusão: ser artigo publicado em revista com revisão por pares; apresentar texto completo para o acesso; tratar de estudo com abordagem qualitativa; apresentar resultados relacionados ao ato de cozinhar no ambiente doméstico.

Realizou-se análise temática indutiva seguindo as seis etapas propostas por Braun e Clark (2006): familiarização com o material textual, codificação sistemática dos dados, agrupamento dos códigos em temas, revisão e agrupamento de temas, refinamento dos temas, redação dos resultados (BRAUN; CLARKE, 2006). A análise temática foi conduzida pela doutoranda e revisada pela orientadora.

3.3.2 Etapa 2 - Capítulo de livro: Teoria fundamentada nos dados em estudos no campo de Alimentação e Nutrição

A convite do professor José Luís Guedes dos Santos e da professora Maria Ribeiro Lacerda, realizamos um recorte no terceiro item do Referencial Teórico da presente tese, o qual foi aprimorado, aprofundado, complementado, e transformado em um capítulo para o livro *Teoria Fundamentada nos Dados: bases teóricas e metodológicas* (MAZZONETTO; NASCIMENTO; FIATES, 2019).

O estudo consiste em uma síntese da TFD e suas vertentes, seguida de revisão com busca sistemática sobre o uso da TFD no campo da alimentação e nutrição, e por fim, alguns exemplos de artigos que apresentaram um modelo teórico como resultado da aplicação da TFD. A síntese sobre a TFD é resultado da participação e leitura dos materiais por parte da doutoranda nas disciplinas de TFD ministradas pelo professor José Luís no Programa de Pós-Graduação em Enfermagem

complementada pela leitura de livros (STRAUSS; CORBIN, 2008; CHARMAZ, 2014; CORBIN; STRAUSS, 2014) e artigos sobre o método.

Para a revisão, realizou-se busca sistemática sem limite de data ou idioma, utilizando unitermos e palavras chaves relacionadas à temática (*food, nutrition, cooking*) e ao método (*grounded theory*). A busca foi realizada nas bases de dados *Scopus, Pubmed, CINAHL* (via *EBSCO*), *PsycINFO, ASSIA* (via *ProQuest*), *Web of Science e Lilacs*. Foram analisados apenas os artigos que abordavam a utilização da teoria fundamentada nos dados em pesquisas sobre escolha e comportamento alimentar no contexto do ambiente doméstico e familiar, incluindo, mas não estando restrito a estudos relacionados a cozinhar. Os artigos foram analisados com o objetivo de verificar a aplicação dos critérios fundamentais da TFD e a distinção entre as vertentes (GOMES; HERMANN; WOLFF et al., 2014). Portanto, buscou-se no texto referência aos seguintes aspectos: (1) identificação da vertente de TFD utilizada, (2) coleta e análise concomitante de dados, (3) uso de memorandos, (4) amostragem teórica, (5) saturação (teórica ou não), (6) proposição (nos resultados) de uma explicação teórica. Para cada um desses critérios, fez-se a seguinte pergunta: *esse critério é relatado explicitamente pelos autores no decorrer do texto?*

Conforme pode ser constatado na análise previamente relatada, nem sempre os estudos usando TFD apresentam uma explicação teórica, muitos estudos são descritivos e exploratórios. Portanto, no intuito de melhor ilustrar a aplicação do método, foram selecionados cinco artigos que explicitamente declararam o uso da TFD com o objetivo de formular uma explicação teórica. Para tanto, foram incluídos outros artigos além daqueles analisados anteriormente.

Para a seleção dos exemplos de artigos que elaboraram um modelo teórico a partir do uso da TFD foram usados tanto artigos provenientes da busca sistemática como outros artigos identificados a partir de busca realizadas em revistas da área de nutrição. A doutoranda tentou abranger, nos exemplos, estudos de diferentes áreas da nutrição bem como priorizar aqueles que apresentavam a teoria utilizando uma representação gráfica.

3.3.3 Etapa 3 - Estudo original: Transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar

3.3.3.1 Caracterização do estudo e referencial metodológico

Trata-se de uma pesquisa qualitativa utilizando como referencial metodológico Teoria Fundamentada nos Dados (TFD), denominada em inglês de *Grounded Theory*. A pesquisa qualitativa é útil para compreender, em cenários não controlados, a percepção de indivíduos com relação a um tema, investigando sentimentos, pensamentos, experiências e comportamentos. A abordagem proposta pela TFD é a elaboração de uma teoria substantiva derivada dos dados, os quais são sistematicamente reunidos e analisados. Assim, para além de descrever o fenômeno a intenção é explicá-lo, a partir de uma declaração teórica, baseada na conexão entre dois ou mais conceitos. A relevância da elaboração de uma teoria está no fato de que ela permite aos usuários explicar e prever fatos, fornecendo, assim, diretrizes para a ação. O objetivo do uso da TFD é gerar uma teoria substantiva que irá explicar o fenômeno em um contexto específico. Seu uso é apropriado quando não existe uma teoria sobre o fenômeno investigado (STRAUSS; CORBIN, 2008; CHARMAZ, 2014; CHO; LEE, 2014).

Embora sua origem seja na sociologia, a TFD tem sido usada em outras áreas, tal como psicologia, antropologia, educação, serviço social e enfermagem (CHO; LEE, 2014). É um método consistente para realização de pesquisas qualitativas uma vez que permite uma compreensão global e profunda de um fenômeno além de manter o rigor requerido para a construção do conhecimento. Representa, portanto, um meio de gerar conhecimento a partir da prática, contribuindo para o estudo de fenômenos que ainda não são completamente compreendidos (DANTAS, 2009).

Para o presente estudo optou-se pela vertente construtivista (ou *Charmaziana*) do método, proposta por Kathy Charmaz no livro *Constructing Grounded Theory* (CHARMAZ, 2006). A autora defende que a TFD é construída a partir de relações em profundidade com os participantes do estudo e que a elaboração teórica é algo construído a partir dos dados e não descoberto neles, enfatizando a interação entre pesquisador e participantes na construção teórica (ALLEN, 2010; CHO; LEE, 2014; APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016; SANTOS; ERDMANN; SOUSA et al., 2016).

Nessa vertente, o foco principal não está em apontar uma teoria que se aplique a maioria dos indivíduos. Mas, em vez disso, o objetivo é

reorganizar as diferentes versões de uma história e transmitir ao leitor a ideia de que as categorias construídas realmente representam os participantes (APRAMIAN; CRISTANCHO; WATLING et al., 2016). Essa autora defende que as representações teóricas são interpretações e não uma imagem exata do fenômeno estudado. Nessa perspectiva, o pesquisador não está separado de sua teoria, mas a constrói a partir de interações com pessoas, lugares e perspectivas de pesquisa. Para essa autora, a arte de teorizar significa construir uma compreensão abstrata sobre o mundo (ALLEN, 2010).

3.3.3.2 *Participantes do estudo e amostragem teórica*

Os participantes foram definidos com base no conceito de amostragem teórica. A coleta de dados começou com seleção intencional. Essa estratégia oferece um ponto de partida, iniciando-se a coleta de dados com um pequeno número de participantes com características relevantes para o estudo. Na sequência, os critérios vão se modificando com base nas informações obtidas na coleta e análise de dados e com objetivo de guiar a amostragem teórica que é uma característica central na TFD. Esse método baseia-se no desenvolvimento de conceitos durante a coleta e análise de dados para guiar para onde, como e com quem a amostragem deve seguir. Assim, amostragem teórica significa procurar por dados pertinentes para desenvolver a teoria emergente e, portanto, as ideias que estão sendo desenvolvidas direcionam os passos seguintes e as questões que serão feitas enquanto se realiza amostragem teórica. A amostragem na TFD deve sempre buscar aspectos e dimensões relevantes para o fenômeno. As categorias estão saturadas quando novos dados não trazem novos *insights* teóricos. Não é possível saber, previamente, quantos indivíduos serão necessários para amostra (CHARMAZ, 2014; FOLEY; TIMONEN, 2015; BUTLER; COPNELL; HALL, 2018).

Para a amostragem inicial, foram convidadas a participar do estudo mulheres de três diferentes gerações, de uma mesma família, como por exemplo: avó, mãe e filha²². A participação de mais de uma geração de mulheres da mesma família foi definida com o objetivo de realizar

²² Uma geração pode ser definida como um grupo de pessoas nascidas em uma mesma era, sendo influenciada por marcadores sociais semelhantes. Ou seja, um grupo unido pela idade, estágio de vida, condições tecnológicas, eventos e experiências (MCCRINDLE; WOLFINGER, 2009).

triangulação de dados²³, uma vez que o processo de transmissão intergeracional de significados e práticas não é facilmente compreendido. O intuito do uso da triangulação de dados foi dar suporte ao processo de coleta e análise de dados, aumentando os possíveis caminhos investigativos da pesquisadora bem como a profundidade de compreensão sobre o fenômeno. Não foi, em momento algum usado como uma maneira de confrontar/discutir com a participante o que foi informado pela sua mãe ou filha. Como já descrito no referencial teórico da presente pesquisa, esse processo é muitas vezes arbitrário e não percebido pelos indivíduos, que nem sempre estão cientes das influências que recebem e sofrem de outras pessoas (SHORT, 2006; BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011; JANHONEN; TORKKELI; MAKELA, 2018). Assim, entende-se que o acesso a essas diferentes perspectivas auxiliou na obtenção de um quadro mais completo, ainda que parcial, do fenômeno estudado. O ato de cozinhar é ainda uma atividade fortemente relacionada ao gênero em diferentes países (KEMMER, 1998; CANADA, 2006; AUSTRALIA, 2009; SMITH; MCNAUGHTON; GALL et al., 2010; DÍAZ-MÉNDEZ; GARCÍA-ESPEJO, 2014), inclusive no Brasil (BRASIL, 2017), e as mães são vistas, em muitos casos, como as principais responsáveis por transmitir intergeracionalmente aspectos relacionados à alimentação (CARAHER, 1999; JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al., 2010; KNIGHT; O'CONNELL; BRANNEN, 2014; LAVELLE; SPENCE; HOLLYWOOD et al., 2016; RHODES; CHAN; PRICHARD et al., 2016). Por essa razão, limitamos a população do presente estudo a mulheres, pois entendemos que não seria possível analisar conjuntamente dados provenientes de entrevistas com homens e mulheres. Portanto, os critérios de inclusão iniciais foram, ser mulher, adulta (≥ 18 anos), estar disponível para participar de entrevista aberta (presencial ou via Skype®)

²³ Nas ciências sociais o termo triangulação é usado para referir-se à observação do fenômeno de, pelo menos, dois pontos de vista. Pode ocorrer na forma de **triangulação de dados**, quando dados de diferentes fontes são obtidos, como por exemplo de diferentes lugares ou diferentes pessoas. Pode ocorrer como **triangulação de investigadores**, quando mais de um pesquisador observa o fenômeno ou entrevista os participantes. Pode ocorrer na forma de **triangulação de teorias**, quando mais de um ponto de vista teórico é usado. Pode ocorrer na forma de **triangulação de métodos**. A triangulação pode fornecer, não uma visão objetiva sobre o fenômeno, mas uma compreensão mais aprofundada (FLICK; VON KARDOFF; STEINKE, 2004).

e convidar mulher(es) de geração (ões) anterior(es) ou subsequente(s) da família para participar da entrevista (ex.: mãe e filha, mãe, filha e avó). Esses critérios, seguindo os princípios da amostragem teórica, foram se modificando com o decorrer da pesquisa.

Para dar início à seleção dos indivíduos foram convidadas, após autorização da coordenação (ANEXO B), alunas do Núcleo de Estudos da Terceira Idade²⁴ da Universidade Federal de Santa Catarina (NETI - UFSC). Na tentativa de aproximar-se de potenciais sujeitos e de retribuir a abertura do NETI à pesquisa, a pesquisadora esteve engajada em atividades com o grupo desde 2015, oferecendo palestras e oficinas e coletando informações das participantes, tais como: número de filhas e netas, interesse e envolvimento com culinária e contatos (e-mail e telefones). No entanto, quando o início da coleta de dados ocorreu, nenhuma das participantes contatadas interessou-se em participar. Após treze respostas negativas, por motivos de saúde, tempo ou interesse em participar, a doutoranda optou por recrutar participantes a partir da sua rede de contatos pessoal e das redes de contato dos integrantes do núcleo de pesquisa em que está inserida, (NUPPRE), lançando mão também de estratégia de bola de neve. Entende-se por estratégia bola de neve o recrutamento de novos participantes a partir da indicação de participantes anteriores (GUETTERMAN, 2015).

A pesquisadora manteve em mente que a amostragem é de fatos e incidentes e não, necessariamente, de indivíduos, os quais são apenas o meio para se obter esses dados. Desse modo, buscou fatos e incidentes representativos dos conceitos que surgiram na análise e comparou esses fatos com os demais. A amostragem foi se tornando mais objetiva e focada com o desenvolvimento da pesquisa. As decisões iniciais de amostragem deram um sentido de direção e um local a partir do qual iniciar a coleta de dados, porém, com o decorrer da pesquisa, a análise

²⁴ O NETI tem como missão “*redescobrir, recriar de forma integrada, sistematizar e socializar o conhecimento de gerontologia, desenvolvendo atividades de promover as pessoas da terceira idade no meio acadêmico e comunitário, como sujeitos em transformação e transformadores*”. Com enfoque na educação permanente, oferece cursos, grupos, oficinas e projetos voltados para alunos idosos, objetivando a sua atualização e inserção social. O Núcleo também presta assessoria e consultoria à comunidade, através de parcerias com entidades governamentais e não-governamentais (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, 2017)

guiou a seleção de indivíduos (STRAUSS; CORBIN, 2008; CHARMAZ, 2014).

Dois diferentes abordagens foram utilizadas para a amostragem teórica. A primeira é, possivelmente, a forma mais comum de amostragem teórica (DRAUCKER; MARTSOLF; ROSS et al., 2007; BUTLER; COPNELL; HALL, 2018). Trata-se da inclusão de perguntas e do aprofundamento das perguntas já existentes no guia de entrevista. O guia passou por quatro atualizações principais, além da inclusão de *prompts* (itens que a pesquisadora devia manter em mente e investigar) e das investigações secundárias que ocorrem durante a condução das entrevistas de acordo com a sensibilidade teórica da pesquisadora.

No que tange à investigação da transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar são destacados, a seguir, alguns aspectos da amostragem teórica. Durante a análise das entrevistas, percebeu-se que quando questionadas sobre seu envolvimento com a mãe na cozinha – na tentativa de investigar a influência materna nas práticas culinárias - essas mulheres reportavam seu envolvimento utilizando verbos muito diferentes umas das outras, tais como: estar junto, observar, perguntar, fazer ou cozinhar²⁵. Essas diferenças nos fizeram perceber que a natureza do envolvimento das filhas com as mães na cozinha era muito variável, diferente da ideia inicial que tínhamos da ‘mãe transmitindo para filha suas habilidades culinárias, ensinando-a a cozinhar’ como é, inclusive, frequentemente pré-concebido na literatura sobre habilidades culinárias. Essas diferentes escolhas lexicais das participantes e nossa fidelidade a elas no momento da codificação inicial (linha-a-linha) nos deixou atentas a essa variação e nos levou a investigar propositalmente e cuidadosamente como acontecia a participação das filhas com as mães na cozinha. Elas cozinham juntas? A filha ficava observando a mãe cozinhar? Ou apenas dividiam o mesmo espaço?

Adicionalmente, a dinâmica familiar também foi algo que se destacou nas entrevistas, assim, no decorrer da pesquisa, começamos a investigar quem era o responsável por cozinhar em casa. Como frequentemente, mas não sempre, a mãe era a principal responsável, passamos a investigar se, e como as tarefas na cozinha eram divididas

²⁵ Exemplos da estrutura dos códigos: vendo a mãe fazer; observando a mãe na cozinha; lembrando que a mãe (...); ficando em volta da mãe (...); cozinhando com a mãe do lado; cozinhando com a mãe sendo a líder, etc.

com outras pessoas e que tipo de mensagens estava sendo transmitidas com relação a isso. Ainda, tentamos entender como as filhas percebiam que as mães encaravam essa realidade.

Buscar por participantes com perspectivas diferentes sobre o fenômeno foi outra estratégia de amostragem teórica. A influência das atitudes maternas e de seus sentimentos com relação à cozinha começou a ficar evidente aproximadamente na terceira entrevista, quando uma das participantes relatou quão profundamente as percepções da sua mãe sobre cozinhar estavam presentes na sua vida até a idade atual ²⁶. Consequentemente, começamos ativamente investigar esse aspecto nas entrevistas subsequentes. Mas também, ativamente passamos a buscar por mulheres com atitudes e sentimentos similares e diferentes²⁷ de suas mães com relação a cozinhar (sejam positivos ou negativos) com objetivo de entender a magnitude e intensidade da influência materna nas atitudes e sentimentos das filhas. Para auxiliar nessa compreensão todos os esforços foram feitos para incluir mulheres com diferentes níveis de envolvimento e satisfação com o ato de cozinhar. Nesse ponto, portanto, optamos por desvincular a amostragem da necessidade de incluir mulheres de mais de uma geração da mesma família, focando na necessidade de incluir mulheres com diferentes experiências que pudessem contribuir para o desenvolvimento teórico.

Esses são alguns exemplos da aplicação da amostragem teórica, mas, na realidade, esse processo é não-linear e múltiplas decisões de amostragem ocorreram simultaneamente e foram revistas várias vezes no decorrer do estudo, acontecendo até as entrevistas finais (BUTLER; COPNELL; HALL, 2018). A saturação teórica foi alcançada com a vigésima segunda entrevista e a partir da sensibilidade teórica do pesquisador. Como estratégia de validação, foram incluídas cinco entrevistas conduzidas no mesmo formato, por outra pesquisadora do

²⁶ *Então, lá em casa minha mãe sempre cozinhou pra gente né, pra família toda, e ela sempre falou mal da cozinha. Então ela se achava uma péssima cozinheira né, achava que a comida dela não era boa, então a gente pegava aquilo pra gente e quando a gente é criança tudo que a mãe fala é regra, né. Então eu via como negativo assim, cozinhar não era bom, né. Tinha que cozinhar porque tem que comer, mas não é bom, não é legal, então eu cresci assim então eu nunca me interessei por cozinha, né.*

²⁷ *Acho que eu peguei a carga da minha mãe durante muito tempo, a ideia de que cozinhar era opressor, acho que a fome fez perceber que não, começar a cozinhar me fez perceber que eu gosto de cozinhar, que eu sei cozinhar e que é bom cozinhar, que não é uma opressão, é o contrário disso né, como eu te falei, acho que é uma libertação.*

grupo, buscando verificar a recorrência das categorias em desenvolvimento para a explicação teórica. O estudo conta, portanto, com a participação de 27 mulheres.

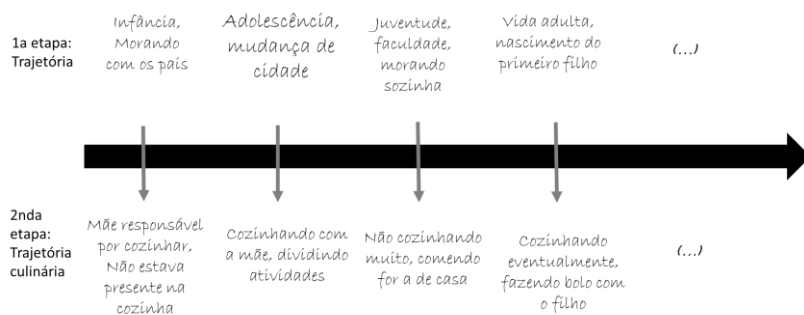
3.3.3.3 *Guia de coleta de dados*

A primeira versão do guia de coleta de dados (APÊNDICE A) foi elaborado tendo em vista a perspectiva do curso de vida, apresentada previamente no referencial teórico, utilizada em estudos que investigaram escolhas alimentares (DEVINE; CONNORS; BISOGNI et al., 1998; BOWEN; DEVINE, 2011) e o hábito de cozinhar (BOSTIC; MCCLAIN, 2017). Optou-se por essa abordagem uma vez que o envolvimento com o ato de cozinhar não se apresenta de maneira linear, variando à medida que os indivíduos passam por diferentes pontos de transição ao longo da vida (MEAH; WATSON, 2011). Ainda, Kemp (2007) considera que essa perspectiva é relevante para investigar a transmissão intergeracional do ponto de vista dos indivíduos que vivenciaram e experienciaram esse fenômeno (KEMP, 2007). Além disso, quatro grupos focais exploratórios foram realizados para aproximar a pesquisadora do fenômeno de estudo e embasar o desenvolvimento do guia. Participaram dos grupos focais exploratórios 21 homens e mulheres, de idade entre 22 a 78 anos. Os indivíduos foram questionados sobre como era cozinhar no dia a dia deles, em quais situações cozinham, quando (em que fase da vida) começaram a cozinhar, quando aprenderam, se participavam nas atividades culinárias em casa durante a infância. Além disso foram questionados sobre a participação dos filhos nessa atividade. Posteriormente, uma entrevista piloto foi realizada pela pesquisadora com uma participante para garantir sua clareza e compreensão. A entrevista piloto foi discutida com os orientadores e modificada conforme orientações.

O guia de coleta de dados consistiu em uma entrevista aberta individual e uma etapa de reconhecimento da cozinha doméstica. A entrevista aberta foi usada para buscar dados sobre as trajetórias culinárias das participantes e investigar o processo de transmissão intergeracional de significados e práticas, enquanto o reconhecimento da cozinha foi usado para complementar essas informações. Perguntas abertas e flexíveis proporcionam um melhor acesso às percepções dos indivíduos e provêm maior riqueza de dados para a construção de uma teoria (SILVERMAN, 2009; DRAPER; SWIFT, 2011; CORBIN; STRAUSS, 2014).

O guia orienta que inicialmente, solicite-se que as participantes contem suas histórias de vida brevemente, da infância até os dias atuais²⁸. Essa pergunta inicial auxiliou a pesquisadora a fazer questões específicas mais tarde e a entrevistada a organizar seus pensamentos para, na sequência responder à questão central: *Da infância até os dias de hoje, passando por esses diferentes momentos da sua vida, como o ato de cozinhar esteve presente na sua vida?* A entrevistadora usou como instrumento de apoio uma linha do tempo para anotar os pontos principais e organizar as informações, dando suporte e orientando-a na condução da entrevista (Figura 4 e APÊNDICE B). Estímulos foram usados para investigar se e quando a participante cozinhava e se e como isso se modificava ao longo da vida (por exemplo, quando criança, quando saiu da casa dos pais, quando se casou, quando teve filhos). Investigou-se também a pessoa responsável por cozinhar; a presença e envolvimento na cozinha; as oportunidades de prática (incluindo, mas não limitando-se às interações mãe-filha); as pessoas que influenciaram e inspiraram a participante (incluindo, mas não limitando-se à influência materna); como e o que ela pensa e sente sobre cozinhar. Durante as entrevistas, as participantes foram convidadas a comparar experiências entre gerações e a refletir sobre as influências maternas na forma como se sentem em relação e como pensam e executam o ato de cozinhar.

Figura 4 - Simulação da utilização de linha do tempo para condução das entrevistas



²⁸ Esse ponto da entrevista foi desenvolvido com base no último tópico do roteiro semiestruturado (ANEXO A) utilizado por Devine e colaboradores (1998) em estudo sobre trajetórias alimentares (DEVINE; CONNORS; BISOGNI et al., 1998).

Fonte: elaborado pela autora (2019)

A segunda etapa do guia de coleta de dados consistiu no reconhecimento da cozinha doméstica. Nesse momento a pesquisadora solicita à participante que a conduza pela cozinha, apresentando o ambiente real onde as práticas culinárias ocorrem, bem como os equipamentos, utensílios e ingredientes utilizados no preparo de alimentos. Essa técnica, denominada *go-along*, é uma atividade conduzida pelo participante, em seu próprio ambiente o que dá a ele autonomia, uma vez que é o responsável por definir o que mostrará e a ordem em que a apresentação ocorrerá. O participante apresentou o ambiente ao entrevistador que, quando necessário, fez perguntas que pudessem complementar a entrevista. Essas informações foram gravadas em gravador digital de áudio. O objetivo foi compreender como os indivíduos interagem com seus ambientes na vida cotidiana e auxiliar na lembrança e verbalização das práticas culinárias diárias (KUSENBACH, 2003; CARPIANO, 2009; KENDALL, 2016).

Alinhado com os princípios da Teoria Fundamentada nos Dados, o roteiro de pesquisa foi adaptado durante o processo de coleta e análise concomitante dos dados, conforme já explicitado anteriormente. Um panorama geral do guia adaptado pode ser visto no Apêndice C.

3.3.3.4 O papel da pesquisadora na coleta e análise dos dados

3.3.3.4.1 A pesquisadora como instrumento de coleta de dados: escuta ativa e interação durante a coleta de dados

A pesquisadora, como ocorre em estudos qualitativos, constituiu-se em um instrumento de pesquisa, uma vez que foi a responsável por conduzir entrevistas, fazer anotações, analisar os dados (STRAUSS; CORBIN, 2008). Durante a condução da entrevista, buscou praticar escuta ativa, permitindo ao entrevistado a liberdade de falar, para que suas percepções emergissem com mínima interferência. No entanto, teve também o papel de guiar a entrevista em certos pontos, para levantar pontos de interesse ou solicitar que o participante aprofundasse algumas questões (SILVERMAN, 2009; DRAPER; SWIFT, 2011).

Assim, buscou conquistar a confiança dos entrevistados por meio de demonstrações de entendimento e interesse, sem declarar suas opiniões ou fazer comentários apreciativos ou críticos. Entretanto, buscou obter uma fala detalhada e abrangente. Para isso, introduziu as questões centrais da pesquisa, ouviu as respostas e em seguida produziu frases ou perguntas

de acompanhamento, buscando recuperar temas fundamentais. Alguns exemplos de frases ou perguntas de acompanhamento são: “*Você pode me falar mais sobre isso?*”; “*Você falou sobre X isso me lembrou de te perguntar sobre Y..*”; “*Havia algum interesse particular no assunto?*”; “*Isso é algo particularmente importante para você, ou não?*” (SILVERMAN, 2009; DRAPER; SWIFT, 2011). Após realizar as perguntas de acompanhamento a pesquisadora ouviu e participou, acenando com a cabeça, sorrindo ou mantendo-se séria, buscando sempre manter aberto o canal de comunicação com o entrevistado, dizendo: “*mm*”; “*sei*”; “*certo*”. A pesquisadora, embora tenha o papel de escutar, trata-se de um participante ativo na interação, e portanto, sua participação é fundamental para desenvolver as trajetórias das falas dos entrevistados (SILVERMAN, 2009). A entrevistadora foi a responsável por decidir quando abrir e fechar os temas e a interação como um todo (SILVERMAN, 2009), mas, manteve-se alerta às intenções das participantes de incluir alguma nova informação e perguntou, sempre, antes do fechamento das entrevistas se havia algo mais que a participante gostaria de incluir.

3.3.3.4.2 A pesquisadora como instrumento de análise dos dados: buscando equilíbrio entre objetividade e sensibilidade

A pesquisadora procurou manter um equilíbrio entre as qualidades de objetividade e sensibilidade ao fazer a análise dos dados. A objetividade permitiu ter a confiança de que os resultados são uma representação razoável do problema sob investigação, enquanto que a sensibilidade permitiu a criatividade e a descoberta de uma nova teoria a partir dos dados. De todo modo, a pesquisadora manteve em mente que um estado de objetividade completo é impossível e que, em cada parte da pesquisa, há um elemento de subjetividade. No entanto, reconhecendo que a subjetividade está presente, tomou medidas para desafiar e minimizar a influência de suas preconcepções na análise. Assim, esteve aberta para ouvir e dar voz aos informantes e pensou comparativamente, comparando uma parte dos dados com outra. Quando necessário, parou para escrever notas de campo sobre a sua possível influência e preconcepções e para examinar se seus códigos realmente refletiam os dados (STRAUSS; CORBIN, 2008; CHARMAZ, 2014).

A fim de perceber e desafiar suas preconcepções, procurou obter pontos de vista múltiplos, verificar suposições e hipóteses com os informantes. Manteve uma atitude de ceticismo, tendo em mente que todas as explicações teóricas, categorias e hipóteses sobre os dados são

provisionais. Manteve os procedimentos de pesquisa previstos pela teoria fundamentada nos dados: fazer comparações, formular perguntas e fazer amostragem teórica, aplicando esses procedimentos de forma fluida. A pesquisadora manteve sempre em mente que não é a sua percepção ou perspectiva que importa, mas sim, como os participantes da pesquisa viam os fatos ou acontecimentos. Tentou manter-se aberta para ver onde os dados e os códigos poderiam levá-la e fez todos os esforços para compreender e examinar como sua história e sua forma de ver o mundo influenciam os dados. No entanto, esteve ciente que conforme os dados se acumulam e os códigos ficam mais abstratos, podemos entendê-los de formas que nossos participantes não veem, enxergando padrões que eles podem não perceber. São essas experiências que conectam os dados com a teoria emergente (STRAUSS; CORBIN, 2008; CHARMAZ, 2014).

3.3.3.5 Coleta e análise concomitante dos dados

3.3.3.5.1 Coleta e tratamento dos dados

A coleta e análise de dados, conforme preconizado pela TFD, ocorreram de forma concomitante e foram acompanhadas pela redação de memorandos e criação de diagramas (CHARMAZ, 2014). Vinte e sete entrevistas foram conduzidas pessoalmente (n=26) ou por Skype® (n=1), entre agosto de 2017 e julho de 2018. As entrevistas presenciais foram conduzidas na casa das participantes ou de sua mãe/filha. Vinte e duas entrevistas foram conduzidas pela doutoranda e cinco por uma estudante de graduação em nutrição realizando trabalho de conclusão de curso. Dados sociodemográficos: data de nascimento, profissão, escolaridade, estado civil e número e idade dos filhos foram coletados antes de cada entrevista.

As participantes foram informadas de que não havia resposta certa ou errada e que não existia ninguém melhor do que elas mesmas para contarem suas histórias. As entrevistadoras encorajaram as participantes a falar e buscaram ganhar confiança a partir da demonstração de compreensão e interesse sem declarar opiniões ou fazer comentários apreciativos ou críticos. Quando necessário solicitaram informações adicionais ou esclarecimentos. As entrevistas foram concluídas quando todos tópicos considerados necessários foram cobertos. Após a entrevista, quando possível (n=20), foi conduzido o reconhecimento da cozinha doméstica. Todo o processo de coleta de dados foi gravado em áudio e teve duração média de 66 minutos (23 a 143 minutos).

Os áudios foram transcritos *verbatim* pela estudante de graduação Isabelle Le Bourlegat, com o auxílio do site <https://otranscribe.com/>, conferidos pela doutoranda e enviado por e-mail para validação pelos participantes. O software *NVivo 11* (*QSR International Pty Ltd*, Victoria, Austrália) foi utilizado para auxiliar na codificação e elaboração de memorandos.

3.3.3.5.2 *Análise de dados*

3.3.3.5.2.1 Etapas da análise de dados

A análise de dados começou com a primeira entrevista, que conduziu à próxima entrevista, seguida por mais análise, mais entrevistas e assim por diante. A análise consiste em codificar os dados, ou seja, nomear segmentos de dados, dando a eles um rótulo que simultaneamente o categorize e o resuma. Dessa forma, separam-se os dados em fragmentos e investiga-se quais significados podem ser obtidos a partir deles. A codificação é o elo entre a coleta de dados e desenvolvimento teórico que explica esses dados, definindo define o que está acontecendo ali (CHARMAZ, 2014).

Ao engajar-se em codificação desde o início do processo de pesquisa - em vez de aguardar até o final da coleta de dados - e estar constantemente comparando códigos com os dados o pesquisador pode identificar quais códigos explorar como possíveis categorias. O método promove um ambiente interativo com os dados. Assim, é possível voltar a alguns participantes para esclarecer determinadas questões, mas também ir em frente e desenvolver novas ideias com novos participantes. Entrar nesse espaço interativo significa tolerar ambiguidades à medida que se analisa os dados. Isso também significa que é possível enxergar fragmentos de dados de maneiras novas, não vistas anteriormente, e estabelecer novas conexões entre eles. Significados e conexões implícitos começam a se tornar visíveis. À medida que os códigos são definidos e refinados, passamos a compreender as visões dos participantes e suas ações a partir de suas próprias perspectivas (CHARMAZ, 2014).

São os códigos que guiam a pesquisa e dão, portanto, o sentido analítico aos dados. Entende-se que os códigos são, de acordo com a vertente *Charmaziana* da TFD, construídos, que o mundo não aparece para o pesquisador de forma independente da experiência humana. Mesmo códigos concretos e descritivos mostram a forma como o pesquisador vê os dados, pois surgem das perspectivas a partir das quais aprendemos sobre o mundo. Construímos os códigos porque estamos

ativamente nomeando os dados, é a nossa visão que define as palavras que constituem os códigos e somos nós que definimos o que é significante (CHARMAZ, 2014).

Nessa vertente do método, a codificação realiza-se em duas etapas principais denominadas codificação inicial e codificação focalizada²⁹. A codificação inicial consiste no estudo de cada fragmento dos dados, ou seja, palavras, linhas, segmentos e incidentes. Durante a codificação inicial o objetivo é permanecer aberto a todas as possíveis direções teóricas indicadas pelos dados. A codificação focalizada, por sua vez, trata-se de uma etapa seletiva, em que os códigos mais significantes e frequentes foram utilizados para classificar, sintetizar, integrar e organizar uma grande quantidade de dados. A codificação focalizada serve para identificar e desenvolver os códigos mais salientes, testá-los contra os dados e integrá-los na forma de teoria (CHARMAZ, 2014). Essas duas etapas são explicadas a seguir. A seguir, a aplicação da TFD na presente tese é explicada.

A codificação inicial deve ficar o mais próxima possível dos dados, deve-se identificar ações em cada segmento em vez de aplicar categorias pré-existentes. Sempre que possível, codifica-se os dados como ações³⁰. Os códigos para ações reduzem a tendência de codificar ‘tipos de pessoas’. Codificar pessoas leva a se concentrar nos indivíduos e não no que está acontecendo nos dados. A codificação para ações restringe a tendência de darmos saltos conceituais e adotarmos teorias já existentes antes de finalizar o processo analítico³¹. É importante que a codificação inicial se mantenha fiel às ações e palavras dos respondentes para que a teoria em construção caminhe no sentido de refletir uma visão interna dos dados. A codificação inicial auxilia na identificação de lacunas. É exatamente no descobrimento e na busca pelo preenchimento dessas lacunas que a TFD se baseia. O benefício da coleta e análise concomitante

²⁹ A codificação é um dos aspectos diferenciadores entre as vertentes da Teoria Fundamentada nos Dados, e, portanto, cada uma delas utiliza sistemas de codificação diferentes, ainda que compartilhem aspectos comuns.

³⁰ Vide exemplos de dados codificados como ações na nota de rodapé 22.

³¹ Pesquisadores muitas vezes acreditam que devem usar conceitos anteriores e utilizá-los já na codificação inicial para legitimar sua pesquisa qualitativa. Assim adotam conceitos tais como: risco, *habitus* ou discurso de poder. Pesquisadores consideram também que devem aplicar um referencial teórico específico para legitimar seu trabalho. Esses comportamentos podem impedir que ideias surjam à medida que os eventos são codificados (CHARMAZ, 2014).

dos dados é que essas lacunas podem ser descobertas já nos primeiros estágios da pesquisa. Assim é possível localizar as melhores fontes para preenche-las e aprofundar o desenvolvimento das categorias (CHARMAZ, 2014).

Na etapa inicial, a codificação linha-a-linha é uma ferramenta importante para aproximar o pesquisador dos dados, interagir com eles e estudar cada fragmento, evitando a sobreposição de noções pré-concebidas do pesquisador nos dados. Ela permite que o pesquisador fique completamente imerso a visão dos participantes e enxergue diferentes direções a serem consideradas. Dessa maneira, o pesquisador é encorajado a ver padrões que não seriam detectados se o texto fosse olhado de uma forma mais geral. Algumas perguntas podem auxiliar nessa etapa: “O que está acontecendo aqui? Como eu posso definir isso? Como o processo se desenvolve? Como os participantes agem quando envolvidos nesse processo? O que eles pensam e sente sobre isso? O que seus comportamentos indicam? Quando, como e porque o processo muda? Quais as consequências?”

Os códigos iniciais são provisórios e podem ser renomeados para melhor se adequar aos dados, afinal, são os códigos que devem ser adequados aos dados e não os dados forçados a se adequarem aos códigos. A codificação pode ser feita utilizando termos no gerúndio, principalmente quando há a necessidade de transmitir a ideia de processo. O uso do gerúndio auxilia também a manter-se próximo aos dados e a dar um senso de ação e sequência. Código *in vivo*, ou seja, utilizando palavras dos participantes, auxiliam a preservar os significados, visões e ações que eles trouxeram ao fenômeno estudado. Códigos *in vivo* são uma marca simbólica da fala dos participantes. Quando os códigos permanecerem em um nível mundano, sem evoluir para códigos mais abstratos, uma importante estratégia para se utilizar é codificar os códigos. Pode-se perguntar: Que história analítica esses códigos sugerem? Que processo sugerem? Ao codificar os códigos o pesquisador se obriga a pensar de maneira mais analítica e a procurar por padrões nos dados. Fazer comparações é imprescindível em todas as etapas de análise, compara-se os dados para encontrar similaridades e diferenças entre eles (CHARMAZ, 2014).

A segunda etapa, de codificação focalizada é a etapa em que se busca distinguir entre os códigos aqueles que possuem maior poder analítico. Identifica-se quais códigos iniciais revelam um padrão e melhor representam os dados. Esse processo não é necessariamente linear, os códigos focalizados podem começar a se destacar ainda na etapa de codificação inicial. Nesse ponto, no entanto, é necessário elevar o nível

analítico dos códigos, garantindo ao mesmo tempo que ele se mantenha fiel aos dados. A codificação focalizada implica em fazer decisões, as quais são provisórias, não são definitivas. Esse é o momento de identificar quais categorias podem ser formadas a partir dos códigos e como elas se relacionam ou se articulam. Assim, move-se a análise de códigos descritivos para códigos mais analíticos, abstratos e conceituais. A fim de elevar o nível analítico do trabalho pode ser necessário fazer inferências, as quais devem sempre ser apoiadas nos dados. A partir dos códigos focalizados a identificação de padrões nos dados torna-se mais fácil. O processo de codificação auxilia no desenvolvimento da sensibilidade teórica, ou seja, na capacidade de compreender e definir o fenômeno em termos abstratos, aumentando o poder analítico dos códigos e o desenvolvimento de uma explicação teórica (CHARMAZ, 2014). Toda a análise de dados foi auxiliada pela redação de memorandos. Exemplo pode ser visto a seguir. Outros exemplos estão disponíveis no Apêndice D.

Data: 11-03-2018 – Ter exemplo em casa é suficiente?

Ao que parece, ter um exemplo em casa, alguém que cozinhe, parece ser importante para incentivar o interesse por cozinhar. Ao mesmo tempo, não parece ser suficiente, uma vez que, se o indivíduo que cozinha vê isso de forma negativa, ele pode acabar distanciando os filhos dessa prática.

3.3.3.5.2.2 Processo de análise dos dados

A primeira entrevista foi codificada manualmente pela doutoranda, avaliada pelo coorientador, o qual levantou questões e sugeriu modificações. A doutoranda refez a codificação levando em consideração as sugestões do coorientador. A partir daí, fez-se uso do software *NVivo 11* em que foram codificadas, linha-a-linha, as demais entrevistas. As codificações foram constantemente discutidas e revisadas pela orientadora e pelo coorientador. Uma segunda análise foi feita, especificamente nos estratos das transcrições que incluíam códigos sobre a transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar. A doutoranda e sua orientadora de maneira independente

leram e codificaram cinco entrevistas até obterem um consenso sobre a validade e confiabilidade dos dados³² (FOLEY; TIMONEN, 2015)

A doutoranda deu prosseguimento à análise, seguindo para a etapa de análise focalizada prevista pela TFD. Vinte e dois conceitos foram agrupados em seis categorias preliminares (APÊNDICE E). Esses conceitos foram discutidos durante o estágio de doutorado sanduíche com duas pesquisadoras experientes na condução de pesquisas qualitativas: Profa. Moira Dean (supervisora do estágio de doutorado sanduíche) e Dra. Michelle Spence (pós-doutoranda trabalhando com a Profa. Moira Dean, há mais de 8 anos). Após cada rodada de discussão a doutoranda voltava para os códigos e entrevistas, garantindo que os resultados continuassem fundamentados nos dados.

Após seis rodadas de discussão com a Profa. Moira Dean e a Dra. Michelle Spence, a doutoranda voltou ao Brasil para discutir os resultados obtidos com sua orientadora Giovanna Fiates e o coorientador José Luís Guedes dos Santos. Assim, foram obtidas quatro categorias conceituais e uma categoria central.

3.3.3.6 Critérios de qualidade

Foram utilizadas técnicas de triangulação de participantes e pesquisadores. Com os participantes, quando possível, mais de um informante foi entrevistado sobre o mesmo fenômeno (mãe e filha). Além disso, as codificações foram frequentemente discutidas com a orientadora e coorientador. Parte dos dados foi codificada por dois pesquisadores (orientadora e doutoranda). O desenvolvimento teórico foi discutido com as parceiras da Queen's University Belfast, com a orientadora e coorientador. As transcrições foram enviadas aos participantes para validação. Quando necessário, perguntas extras foram enviadas aos participantes por e-mail a fim de esclarecer pontos necessários (BAILLIE, 2015).

Para validação da teoria todos os autores discutiram e confirmaram sua concordância com a teoria substantiva apresentada. A doutoranda retornou aos dados para identificar se as categorias realmente permeavam

³² Confiabilidade entre codificadores não significa que diferentes pesquisadores codificaram os dados da mesma maneira. Confiabilidade entre codificadores envolve discussão sobre as interpretações diferentes e similares e é susceptível de enriquecer e afinar a análise convergindo-a em uma interpretação (FOLEY; TIMONEN, 2015).

as entrevistas e eram relevantes para os participantes. Adicionalmente, realizou uma roda de conversa, no dia 19 de maio de 2019, para discussão dos dados com mulheres participantes (n=8) e não participantes (n=3) da pesquisa, mas que pudessem, potencialmente, ter vivenciado experiências semelhantes com relação ao fenômeno de estudo (APÊNDICE F). A discussão dos resultados com mulheres não participantes do estudo auxilia na verificação da generalização teórica, uma vez que permitiu investigar se os resultados se aplicavam a outros contextos relacionados ao fenômeno (FOLEY; TIMONEN, 2015; SANTOS; ERDMANN; SOUSA et al., 2016; ADAMY; ZOCHE; VENDRUSCOLO et al., 2018)

3.3.3.7 Procedimentos éticos da pesquisa

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (CEP/UFSC - 1.723.746) (ANEXO C). A fim de garantir a segurança e sigilo das informações obtidas por meio das entrevistas, foi aplicado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que foi assinado pelos participantes e estão armazenados na universidade.

Os participantes tiveram liberdade para se negar a participar ou se retirar a qualquer momento da execução do estudo. Todas as entrevistas foram mantidas anônimas após análise. Os dados coletados estão armazenados em arquivos pessoais da pesquisadora.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Esse capítulo traz os resultados da tese de acordo com as etapas apresentadas no método. Inicialmente é apresentado o primeiro manuscrito da tese, aceito no Periódico Ciência e Saúde Coletiva (Qualis B2). Esse manuscrito foi redigido nos anos de 2017 e 2018, com base no referencial teórico da tese. O segundo resultado apresentado é um capítulo de livro. O livro será lançado no 20º Seminário Nacional de Pesquisa em Enfermagem, a ser realizado de 24 a 28 de junho de 2019 no Rio de Janeiro, RJ. Esse capítulo foi redigido no ano de 2018 e início de 2019 com base no terceiro item do referencial teórico da presente tese. O terceiro resultado apresentado trata-se do estudo original. Sua redação foi iniciada no segundo semestre de 2018 com as discussões conduzidas no estágio de doutorado sanduíche e finalizado no primeiro semestre de 2019, após do retorno da doutoranda ao Brasil e a partir de discussões com a orientadora e coorientador brasileiros. Esse artigo foi submetido um periódico Qualis A1.

4.1 MANUSCRITO 1 – REVISÃO INTEGRATIVA

MAZZONETTO, A. C.; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. Percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico: revisão integrativa de estudos qualitativos. **Ciência e Saúde Coletiva**, 2019.

Individuals' perceptions on home cooking: integrative review of qualitative studies

RESUMO

O objetivo da presente revisão integrativa foi identificar estudos qualitativos que abordam a percepção de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico. Realizou-se busca sistemática em português e inglês nas bases de dados Scopus e SciELO, sem limite de data e idioma. Foram identificados e selecionados 26 artigos publicados entre os anos de 2004 e 2017 que exploraram como objetivo principal, ou como resultado secundário, perspectivas de indivíduos sobre o ato de cozinhar. Mais da metade (n=17) foi realizada em países de língua inglesa. Os estudos foram conduzidos com homens e mulheres, adultos e idosos, residentes em área rural e urbana de países orientais e ocidentais, desenvolvidos e em desenvolvimento. Análise temática dos estudos revelou que os indivíduos planejam e executam o ato de cozinhar de

formas variadas e que cozinhar também é entendido de forma ampla e diversa. As motivações para cozinhar envolveram questões cognitivas, práticas, afetivas e emocionais. Diferentes influências foram identificadas. A presença (ou ausência) de modelo familiar, morar sozinho, ter ou não confiança e habilidade para cozinhar aparecem como facilitadores e barreiras. O reconhecimento da heterogeneidade dos fatores que influenciam o ato de cozinhar podem informar a criação e o desenvolvimento de orientações e intervenções com a finalidade de estimulá-lo.

PALAVRAS-CHAVE: Culinária, Pesquisa Qualitativa, Revisão, Cozinhar

ABSTRACT

This integrative review aimed to identify qualitative studies that addressed individuals' perspectives on home cooking. A systematic search was conducted in English and Portuguese in the Scopus and SciELO databases, with no limits on date or language. We identified and selected 26 articles published between 2004 and 2017 that explored as main aim, or as a secondary result, individuals' perspectives on home cooking. More than half of the studies ($n = 17$) were conducted in English-speaking countries. The studies were conducted with men and women, adults and seniors, living in rural and urban areas of eastern and western countries, in developing and developed countries. Thematic analysis of the studies revealed that individuals plan and perform the act of cooking in varied ways and that cooking is also understood in a broad and diverse manner. Cooking motivations involved cognitive, practical, affective, and emotional issues. The presence (or absence) of a familiar model, having confidence and ability to cook and living alone were cited as both facilitators and barriers to cooking. Recognizing the heterogeneity of perceptions about cooking can contribute to the creation and development of guidelines and interventions stimulating cooking habits.

KEYWORDS: Cooking, Meal, Qualitative Research, Review

Introdução

Nas sociedades urbanas ocidentais, as práticas de preparo de alimentos no ambiente doméstico estão mudando. Desde a metade do século XX, indivíduos têm dedicado menos tempo ao ato de cozinhar e as refeições preparadas em casa têm se tornado menos frequentes ¹⁻⁴. O declínio no preparo de alimentos pode estar relacionado a um consumo alimentar nutricionalmente inadequado ⁵⁻⁸.

Nesse sentido, estratégias de estímulo ao ato de cozinhar no ambiente doméstico visando melhoria na qualidade nutricional da alimentação estão ganhando visibilidade. No Brasil, orientações com intuito de estimular práticas culinárias são observadas em documentos oficiais, como o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, o qual, entre outros princípios, defende *a valorização da culinária enquanto prática emancipatória e o preparo do próprio alimento como promotor da autonomia dos indivíduos e facilitador do exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação* ⁹. Já o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), ao orientar e estimular a prática de uma alimentação adequada e saudável, recomenda que o indivíduo *prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias à alimentos ultraprocessados*³³. Na maioria das vezes, os alimentos *in natura* ou minimamente processados, precisam ser selecionados, pré-preparados, temperados, cozidos, combinados a outros alimentos e apresentados na forma de preparações para que possam ser consumidos¹², portanto considera-se que o ato cozinhar seja necessário para o atendimento dessas recomendações. Internacionalmente, estudos de revisão identificaram a retomada do ensino de culinária nas escolas e a realização de intervenções comunitárias entre as estratégias destinadas a estimular o ato de cozinhar ^{13, 14}.

Apesar das crescentes estratégias estimulando o ato de cozinhar, pesquisadores argumentam que existem poucos detalhes sobre essa prática e que ela abrange uma maior complexidade do que se supõe ¹⁵⁻¹⁸. Short (2003; 2006) destaca que não existe uma relação clara entre saber

³³ Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que foram submetidos a processos industriais, mas que não envolvam a agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias. Alimentos ultraprocessados são produtos submetidos a diversas etapas e técnicas de processamento e com muitos ingredientes, como sal, açúcar, gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial ^{10, 11}.

cozinhar e a efetivação do ato, propriamente dito ^{15, 16}. Meah e Watson (2011) consideram que é necessário compreender os processos envolvidos no preparo de uma refeição e na dinâmica de desenvolvimento do hábito de cozinhar ¹⁷. Complementarmente, Halkier (2009) argumenta que o ato de cozinhar deve ser compreendido como um fenômeno composto por variabilidades e sutilezas e que sem essa compreensão corremos o risco de atuar de maneira simplista e conduzir iniciativas normativas e irreais, subestimando a complexidade que é cozinhar ¹⁸.

Pesquisas com abordagem qualitativa são as mais indicadas para compreender fenômenos e a percepção de indivíduos com relação a eles, pois buscam investigar sentimentos, pensamentos e experiências ¹⁹. Deste modo, o objetivo do presente artigo é realizar uma revisão integrativa de estudos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico.

Método

Realizou-se uma revisão integrativa de acordo com as seguintes etapas: elaboração de questão norteadora, estabelecimento de critérios de inclusão para seleção dos artigos, extração e síntese dos dados, análise dos dados, discussão dos resultados e a apresentação da revisão ²⁰.

Utilizou-se a seguinte questão norteadora: “Quais as percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico identificadas em estudos qualitativos?”. Para definição dos termos de busca foram utilizados descritores *MeSH - Medical Subject Headings* e *DeCS - Descritores em Saúde*. Adicionalmente, antes da definição final dos termos de busca, foram realizadas buscas exploratórias a fim de identificar palavras-chave utilizadas nos artigos e assim compor os grupos de termos conforme apresentado no Quadro 1.

Busca sistemática em português e inglês foi realizada em 09 de janeiro de 2017 e atualizada em 18 de maio de 2018 nas bases de dados Scopus e SciELO, sem limitar data ou idioma de publicação dos artigos. A base de dados Scopus foi escolhida por se tratar da maior fonte de resumos e citações da literatura com revisão por pares. A busca na base SciELO buscou garantir a captação de estudos brasileiros. A busca no Scopus foi realizada com termos em inglês e restringiu-se aos campos de título, resumo e palavras-chave. Foram utilizados dois grupos de termos, o primeiro relacionado ao ato de cozinhar no ambiente doméstico e o segundo relacionado a estudos qualitativos. Utilizou-se também o

operador booleano *and not* com termos relacionados a temas que não eram de interesse da presente pesquisa a fim de restringir a busca³⁴.

A busca na base SciELO foi realizada em português e inglês e foram usados apenas os termos relacionados ao ato de cozinhar no ambiente doméstico, não sendo necessária a realização de combinações em decorrência do pequeno número de publicações identificadas.

Quadro 1 - Descritores e palavras-chave usados na busca sistemática de estudos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico

Grupo de termos	Termos
Ato de cozinhar no ambiente doméstico	Descritores MeSH
	<i>cooking, food handling, meal</i>
	Palavras-chave em inglês
	<i>cook* behav*; cook* from scratch; cook* practices; cook* habits; cook* experience; cook* skills; domestic cook*; home cook*; home food prep*; domestic food; homemade food; food skills; homemade meal; home meal prep*; home prepared meal; home prod* meal; kitchen practices; foodwork; food agency; culinary</i>
	Descritores em Ciências da Saúde (DeCS)
	Culinária
Palavras-chave em português	
cozinhar; refeição; comida caseira	
Estudos qualitativos	Descritores MeSH
	<i>qualitative research, focus group, health knowledge, attitudes, practice</i>
	Palavras-chave em inglês
<i>qualitative; semi-structured interview; in depth interview; narrative interview; life course perspective; life course interview; open ended interview; ethnography; focus groups; perception; meaning; belief; motivat*; benefit; barrier; enjoyment; involvement; pleasure; emotion; identit*</i>	

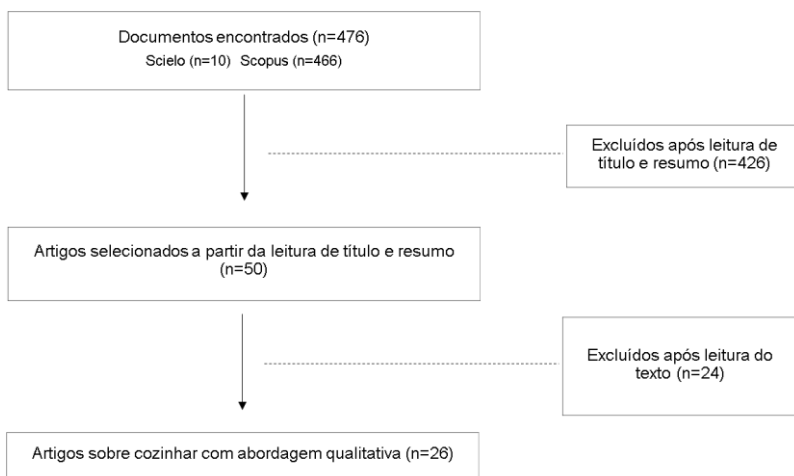
Fonte: as autoras (2018)

³⁴ Os termos usados com o operador booleano “*and not*” foram alguns termos identificados em artigos que avaliavam o impacto ambiental relacionado à utilização de diferentes equipamentos e combustíveis para a cocção, quais sejam: *oil, fuel, gas, food waste, air quality, air pollution, cookstoves, stoves*.

Os artigos foram selecionados com base nos seguintes critérios de inclusão: ser artigo publicado em revista com revisão por pares; apresentar texto completo para o acesso; tratar de estudo com abordagem qualitativa; apresentar resultados relacionados ao ato de cozinhar no ambiente doméstico.

A partir da busca sistemática foram identificados 476 artigos, os quais foram importados para um gerenciador de referências. Desses, 50 foram selecionados a partir da leitura do título e resumos. Após a leitura completa do texto, 24 artigos foram excluídos pelos seguintes motivos: dez por apresentarem abordagem predominantemente quantitativa embora utilizassem termos que remetessem à pesquisa qualitativa tais como ‘percepção’ ou ‘significados’; dez por discutirem alimentação, mas não efetivamente o ato de cozinhar; 3 por tratarem-se de estudos teórico-metodológicos e um por tratar unicamente de questões de higiene relacionadas ao ato de cozinhar no ambiente doméstico. Assim, foram identificados 26 artigos com abordagem qualitativa que exploraram como objetivo principal ou apresentaram como resultado secundário, perspectivas de indivíduos sobre o ato de cozinhar. O fluxograma de seleção de artigos pode ser identificado na Figura 1. Os resultados dos artigos foram traduzidos para o português e transcritos para um documento do Microsoft Word 2016® formando um *corpus*. Realizou-se análise temática indutiva seguindo as seis etapas propostas por Braun e Clark (2006): familiarização com o material textual, codificação sistemática dos dados, agrupamento dos códigos em temas, revisão e agrupamento de temas, refinamento dos temas, redação dos resultados. A análise temática foi conduzida pela primeira autora e revisada pela segunda autora ²¹.

Figura 1 - Fluxograma de seleção de artigos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico



Fonte: as autoras (2018)

RESULTADOS

Os 26 artigos selecionados foram publicados entre os anos de 2004 e 2017 e conduzidos em doze locais diferentes, sendo que dois terços (n=17) foram realizados em países de língua inglesa. Dos 26 artigos, 14 tiveram o objetivo principal relacionado diretamente ao ato de cozinhar. Por outro lado, esse não foi o principal objetivo dos demais artigos. No entanto, apresentaram nos resultados, ainda que brevemente, percepções dos participantes sobre o ato de cozinhar.

Quadro 2 - Informações dos artigos selecionados em busca sistemática de estudos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico, apresentados em ordem crescente segundo ano de publicação (continua).

Artigos com objetivo relacionado diretamente à percepção sobre o ato de cozinhar (n = 14)		
HALKIER (2009) Dinamarca	6 mulheres, 25 e 50 anos, diversidade socio-demográfica	Discutir como as práticas culinárias de mulheres se posicionam em relação ao preparo de refeições caseiras
ENGLER-STRINGER (2010) Canadá	22 mulheres, 18 a 35 anos, baixa renda	Elucidar as práticas sociais relacionadas ao preparo de alimentos a partir da análise do ambiente alimentar doméstico de mulheres morando em Montreal
MEAH; WATSON (2011) Reino Unido	2 famílias (2 gerações de cada família)	Tomar visíveis tanto as memórias sobre cozinhar como os significados de práticas reais de indivíduos enquanto interagem com alimentos e outros objetos relacionados
SIMMONS; CHAPMAN (2012) Canadá	22 famílias com diversidade socioeconômica	Explorar a perspectiva de pais e filhos sobre a importância de ser apto a cozinhar
SHARIF; ZAHARI; NOR et al. (2013) Malásia	Indivíduos envolvidos no preparo de refeições para celebrações	Identificar e reconhecer a transferência do conhecimento culinário tradicional para as gerações mais jovens na Malásia
GATLEY; CARAHER; LANG (2014) Reino Unido e França	27 indivíduos, 23 a 73 anos, homens e mulheres	Explorar as atitudes e comportamentos em relação ao hábito de cozinhar na França e na Grã-Bretanha
JONES; WALTER; SOLIAH et al. (2014) Estados Unidos da América	239 estudantes de 2 universidades, maioria mulheres	Identificar motivações e barreiras para o preparo de alimentos em casa versus a compra de alimentos pré-preparados ou o consumo de alimentos em um restaurante
GRAM; HOGG; BLICHFELD T et al. (2015) Dinamarca	75 estudantes, 18 a 25 anos, maioria mulheres	Examinar como a identidade familiar relacional é vivenciada em um período de transição por jovens universitários que estão estabelecendo suas novas vidas, vivendo e cozinhando sozinhos
NEUMAN; GOTTZEN; FJELLSTRÖM (2015) Suécia	31 homens, 22 a 88 anos	Explorar as histórias de homens suecos sobre cozinhar como parte de suas vidas cotidianas e pontos de transição em suas vidas e a relação com noções mais amplas de alimentação e igualdade de gênero
GATLEY (2016) Reino Unido e França	13 franceses e 14 britânicos; homens e mulheres	Explorar as rotinas, as experiências cotidianas e as atitudes sobre cozinhar e comer comparando o significado de tais culturas culinárias na França e na Grã-Bretanha
LAVELLE; MCGOWAN; SPENCE et al. (2016) Irlanda do Norte e República da Irlanda	27 participantes, 18 a 58 anos, homens e mulheres	Explorar qualitativamente como os indivíduos definem <i>cooking, how, scratch</i> e quais são as barreiras e facilitadores para cozinhar a partir de ingredientes básicos
WOLFSON; BLEICH; SMITH et al. (2016) Estados Unidos da América	53 participantes, maioria mulheres, 2 comunidades (média-alta/baixa renda)	Examinar a percepção de adultos sobre os conceitos relacionados a cozinhar
BOSTIC; MCCLAIN (2017) Estados Unidos da América	17 idosos, homens e mulheres	Explorar experiências culinária de idosos vivendo nos Estados Unidos da América
MILLS; WHITE; WRIDEN et al. (2017) Reino Unido	18 adultos, maioria mulheres	Estudar percepções, experiências e práticas de preparo de refeições no ambiente doméstico entre adultos ingleses

Fonte: as autoras (2018)

Quadro 2 - Informações dos artigos seleccionados em busca sistemática de estudos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico, apresentados em ordem crescente segundo ano de publicação (conclusão).

Autores (ano) - País	Sujeitos	Objetivos
Artigos que apresentam resultados relacionados à percepção sobre o ato de cozinhar (n= 12)		
MOEIO; ARNOULD; PRICE (2004) Estados Unidos da América	65 indivíduos, 36 a 60 anos, homens e mulheres	Examinar o papel da comida caseira na construção da identidade familiar
JOHNSON; SHARKEY; MCINTOSH et al. (2010) Estados Unidos da América	7 mulheres, 26 a 42 anos, com pelo menos 1 filho	Compreender como o mães fazem escolhas alimentares para suas famílias
DIEZ-GARCIA (2011) Brasil	30 famílias, classe popular e classe média, pelo menos 1 pessoa com hipertensão	Conhecer o impacto da incorporação da restrição alimentar pela família, focalizando aspectos da culinária sob condições restritas ao uso do sal entendendo este procedimento como uma manifestação de autocuidado
MEAH; JACKSON (2013) Reino Unido	Oito famílias, 17 a 92 anos, homens e mulheres	Explorar até que ponto as mudanças nas práticas de cozinha levaram a uma "democratização" da domesticidade, sinalizando maior igualdade de gênero
SZABO (2014a) Canadá	30 homens, 26 a 58 anos, responsáveis por preparar pelo menos metade das refeições em seus domicílios	Investigar as dicotomias de gênero a partir das experiências de homens responsáveis por cozinhar
SZABO (2014b) Canadá		Compreender, entre homens com responsabilidades na cozinha doméstica, como as masculinidades podem ser afetadas pela mudança dos papéis de gênero em torno da comida
LIU (2016) China	3 casais	Analisar relações entre casais a partir de suas relações na organização de refeições diárias e do trabalho doméstico relacionado ao preparo de alimentos
MACHIN; ASCHEMANN-WITZEL; PATINO et al. (2017) Uruguai	91 participantes, maioria mulheres	Identificar barreiras e facilitadores para adoção do novo guia alimentar para a população uruguaia
LANE; POLAND; FLEMING et al. (2014) Reino Unido	40 mulheres, 65 anos ou mais, que reduziram o preparo de refeições	Descobrir, em mulheres idosas que renunciaram à responsabilidade primária pelo preparo de refeições, o impacto sobre os significados da alimentação, o engajamento social e o bem-estar
PARSONS (2016) Reino Unido	75 respondentes, 27 a 85 anos, maioria mulheres e da classe média	Demonstrar como o práticas alimentares cotidianas continuam a ser influenciados pelas interseções de gênero e classe
BAILEY (2017) Holanda	30 migrantes indianos vivendo na Holanda, 25 a 50 anos, maioria homens	Analisar as práticas alimentares e sua relação com pertencimento, com ensalada e cuidado, entre migrantes indianos
HERTZ; HALKIER (2017) Dinamarca	13 indivíduos, com filho(s), maioria mulheres	Compreender como e com o famílias dinamarquesas incluem o uso de <i>meal box schemes</i> em suas rotinas diárias

Fonte: as autoras (2018)

A análise dos estudos no sentido de identificar percepções dos participantes sobre o ato de cozinhar levou à identificação de três grandes

temas: *Diversidade na interpretação e efetivação do ato de cozinhar; Motivações para cozinhar; Facilitadores e barreiras para cozinhar.*

Diversidade na interpretação e efetivação do ato de cozinhar

Os artigos demonstram que indivíduos interpretam e efetivam o ato de cozinhar de maneiras diferentes e variadas entre si. Quatro estudos analisados contribuíram para a criação deste tema, nos quais foi destacada e discutida essa variedade a partir de diferentes perspectivas^{18, 22-24}. Dois deles investigaram especificamente a compreensão e definição de termos relacionados a cozinhar: *home-cooking* (cozinhar em casa)²⁴ e *cooking from scratch*³⁵ (cozinhar do zero)²³. Os outros dois destacaram as diferenças no planejamento, organização e execução^{18, 22}.

Nos Estados Unidos da América, Wolfson e colaboradores (2016) exploraram como indivíduos definiam cozinhar em casa. As definições variaram consideravelmente e abrangeram diferentes níveis de entendimento. O entendimento sobre o que significa cozinhar em casa variou desde “*all scratch cooking*” a “qualquer coisa feita em casa” (incluindo refeições prontas, congeladas)²⁴.

Na Irlanda do Norte e na República da Irlanda, Lavelle e colaboradores (2016) identificaram, como indivíduos definiam, especificamente, cozinhar do zero. Esses autores também observaram que as percepções sobre cozinhar do zero abrangiam uma variedade de entendimentos do termo: do tradicional (usando exclusivamente ingredientes naturais, frescos ou crus) para uma versão mais inclusiva, que incorporou alguns alimentos pré-elaborados (como filés de peixe congelados)²³. Assim, observa-se nos dois estudos uma variedade na compreensão e definição de termos relacionados a cozinhar que vão de versões mais restritivas a versões mais abrangentes^{23, 24}.

Essa diversidade sobre o que seria o ato de cozinhar observada nos dois estudos supracitados é endossada pelo estudo de Gatley (2016). Segundo o autor, o ato de cozinhar depende sobremaneira do contexto em que o indivíduo está inserido. Ao estudar as rotinas e experiências culinárias de homens e mulheres na França e Grã-Bretanha, o autor identificou que quando solicitados para descrever os alimentos

³⁵ No livro de autoria de Pollan²⁵, traduzido para o português por Cláudio Figueiredo, as expressões *scratch cooking* e *cooking from scratch* são traduzidas como “cozinhar do zero”.

preparados em casa, quase metade dos respondentes britânicos descreveu preparações prontas para o consumo e outros alimentos de conveniência. Em contraste, embora os participantes franceses relatassem a necessidade de preparar refeições rapidamente e utilizar itens pré-elaborados, nenhum deles descreveu o uso de preparações prontas, com exceção da pizza pronta para as crianças ²².

O estudo de Halkier (2009) também demonstra que indivíduos desenvolvem maneiras diferentes de planejar, organizar, e executar o ato de cozinhar. Ao analisar, na Dinamarca, as práticas culinárias de seis mulheres entre 25 e 50 anos, de diferentes espaços geográficos, estruturas familiares e níveis educacionais, diferentes estilos culinários foram identificados, os quais se distanciavam em alguns aspectos e se aproximavam em outros, demonstrando assim diferenças e pontos comuns na forma como cada uma delas cozinhou. Dessa forma, cozinhar podia ser baseado em extenso planejamento ou em uma noção naturalizada sobre como fazer para preparar uma refeição, não sendo necessária muita reflexão. A organização das compras também variava, podendo ocorrer, sem planejamento, com objetivo de ter ingredientes com os quais improvisar no momento de cozinhar ou baseadas em uma predefinição do tipo e quantidades de alimentos a serem consumidos diariamente. Saber cozinhar podia ser baseado em experiências obtidas desde a infância ou apenas mais tarde, por necessidade. Receitas podiam ser consideradas necessárias para a execução ou servir apenas de inspiração, sendo adaptadas de acordo com vontades ou ingredientes disponíveis ¹⁸.

Motivações para cozinhar

O segundo tema reúne os fatores mencionados nos artigos pelos participantes dos estudos como motivações para o ato de cozinhar (Figura 2).

De acordo com relatos dos participantes de estudos conduzidos nos Estados Unidos da América ^{24, 26, 27}, no Reino Unido ^{22, 28}, e na Irlanda do Norte e República da Irlanda ²³, cozinhar permitia o controle sobre sua alimentação e da família, definindo quais alimentos seriam consumidos e quais excluídos. Indivíduos canadenses consideraram que essa prática permite, por exemplo, que pais controlem os ingredientes presentes na alimentação dos filhos, cumprindo assim o seu papel de ‘guardiões nutricionais’ e decidindo ativamente quais alimentos são usados nas refeições familiares ²⁹.

Entre indivíduos brasileiros³⁰, canadenses^{29,31}, estadunidenses^{24, 26, 27, 32} e britânicos³³ cozinhar também possibilitava o controle de gastos e o sustento da família mesmo com recursos alimentares e financeiros escassos, permitindo maior controle do orçamento doméstico.

Indivíduos canadenses relataram que cozinhar faz insurgir sentimentos de autossuficiência²⁹ e consideraram uma habilidade que todos deveriam possuir³⁴. Indivíduos canadenses relataram que saber cozinhar era um sinal de independência e responsabilidade pelo preparo de suas próprias refeições²⁹.

Homens e mulheres de diferentes países, tais como Canadá,^{26, 28, 29, 32, 33, 35-37} Estados Unidos da América,^{26, 28, 29, 32, 33, 35-37} Reino Unido,^{26, 28, 29, 32, 33, 35-37} França,^{26, 28, 29, 32, 33, 35-37} e China^{26, 28, 29, 32, 33, 35-37} consideraram que cozinhar pode ser uma forma de se conectar com o outro, estreitando relações e expressando amor e cuidado entre aquele que produz o alimento e aquele que o consome.

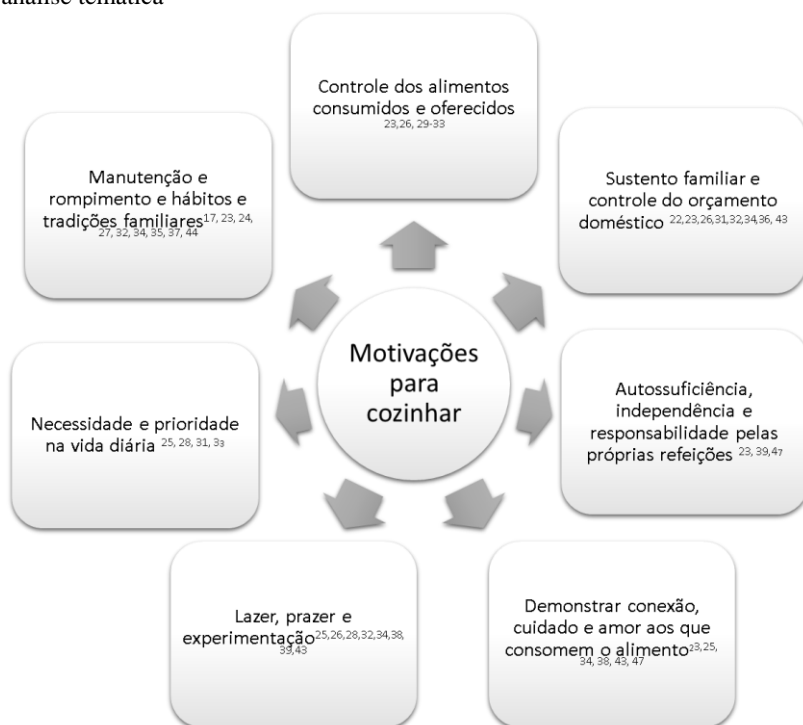
Indivíduos britânicos relataram sentir prazer²⁸ e valorizar o aspecto social de cozinhar^{28, 35}, especialmente aos finais de semana e descrevem que muitas vezes se trata de uma atividade de lazer que envolve a presença de amigos e familiares³⁵. Em estudos conduzidos com homens e mulheres estadunidenses, o ato de cozinhar foi motivado pelo prazer em se dedicar a essa prática^{26, 27, 32}. Homens suecos e canadenses relataram que cozinhar poderia ser uma atividade de lazer e uma forma de experimentação e demonstração criatividade^{33, 34, 36, 38}.

Indivíduos estadunidenses²⁴, britânicos e franceses³⁵ definiram o ato de cozinhar como uma atividade prioritária²⁴ e incorporada na rotina diária³⁵. Homens suecos relataram que cozinhar era algo imprescindível para atender as necessidades cotidianas³⁸. Indivíduos britânicos, especialmente mães, identificaram a responsabilidade pelo provimento de alimentos aos filhos como importante motivação para cozinhar²⁸.

Cozinhar foi considerado tanto como uma forma de manter tradições familiares e culturais, quanto como uma maneira de romper com essas tradições e explorar novas formas de comer e cozinhar^{17, 27, 29, 39-42}. Por exemplo, em estudo realizado com mulheres, nos Estados Unidos da América, algumas relataram que buscavam manter os hábitos culinários das mães, enquanto outras não gostavam de carregar os hábitos maternos e mostravam uma atitude de ressentimento com relação a isso³⁹. Outro estudo estadunidense, conduzido com idosos, identificou que, alguns deles relatavam orgulho em reproduzir preparações transmitidas entre membros da família²⁷. Na Dinamarca, adultos jovens relataram que, ao cozinhar, modificavam alguns hábitos na alimentação e tentavam influenciar mudanças também nos pais⁴³. Em estudo observacional,

conduzido na Malásia, identificou-se que cozinhar com as mães e outros membros da família era uma maneira de transmitir técnicas e de fortalecer relações familiares ⁴⁴. Na Holanda, migrantes indianos relataram que cozinhar era parte central para a noção de pertencimento, auxiliando-os a lidar com a saída de casa e recriar o vínculo familiar, utilizando temperos, condimentos e utensílios usados pelas mães ⁴².

Figura 2 - Diferentes motivações para cozinhar identificadas nos resultados de estudos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico submetidos à análise temática



Fonte: as autoras (2018)

Facilitadores e barreiras para cozinhar

Os facilitadores e barreiras para cozinhar mencionados pelos participantes nos estudos são apresentados na Figura 3.

Indivíduos estadunidenses ^{26, 27}, canadenses ²⁹, dinamarqueses ^{18, 43} e irlandeses ²³ destacaram a importância de ter um modelo familiar para

o preparo de refeições, aprendendo a cozinhar com os pais ou com outros membros da família. Halkier (2009), na Dinamarca, identificou, entre algumas mulheres que aprenderam a cozinhar na infância, uma noção naturalizada sobre como cozinhar¹⁸. Em outro estudo na Dinamarca, os participantes consideraram seus pais como modelos positivos para o hábito de planejar as refeições com antecedência e usar especiarias e vegetais no preparo das refeições⁴³. Por outro lado, adultos jovens estadunidenses expressaram um desejo de que seus pais tivessem preparado mais alimentos em casa e assim eles saberiam preparar refeições com confiança²⁶.

Indivíduos britânicos³⁵, irlandeses²³, estadunidenses²⁶ e uruguaios⁴⁵ destacaram a importância de possuir habilidade e confiança para cozinhar, estando familiarizado com técnicas culinárias básicas. A falta de confiança e de habilidades culinárias foi relatada como uma barreira para cozinhar^{26, 45}. Adicionalmente, indivíduos destacaram que a capacidade de organização e planejamento, que inclui planejar o que será preparado, organizando o tempo, a compra de alimentos, o preparo do alimento e a limpeza do ambiente também facilitam e favorecem a efetivação do ato de cozinhar^{23, 24, 26}. Para tanto, indivíduos estadunidenses relataram o uso de estratégias como: cozinhar refeições em grandes quantidades e utilizar as sobras; preparar ou processar os ingredientes com antecedência²⁴. Na Dinamarca, indivíduos optaram por terceirizar a responsabilidade pelo planejamento de refeições e compra de alimentos, aderindo a serviços denominados ‘meal boxes’ em que caixas contendo os ingredientes necessários para o preparo do jantar eram entregues em suas residências. Assim, continuavam cozinhando, mas tinham reduzido o esforço de definir o que preparar e de realizar a compra dos ingredientes⁴⁶.

Ainda, indivíduos irlandeses relataram a importância de se ter inspiração criativa, que poderia vir por meio de receitas, experiências em restaurantes ou durante as compras em supermercado²³. Entre britânicos, de diferentes faixas de renda, a disponibilidade de alimentos pré-elaborados, tais como peixes congelados e legumes ou feijões enlatados, bem como de utensílios e equipamentos foram consideradas estratégias úteis para auxiliar no preparo de alimentos no ambiente doméstico^{28, 35, 40}. Esses indivíduos relataram uma dependência crescente, em diferentes graus, em combinações de alimentos básicos com alimentos pré-elaborados, em decorrência da falta de tempo para cozinhar^{28, 35}.

A falta de tempo figura entre as principais barreiras para cozinhar. Agendas familiares e de trabalho, obrigações de atender às atividades dos filhos e uma série de oportunidades de lazer foram descritos como

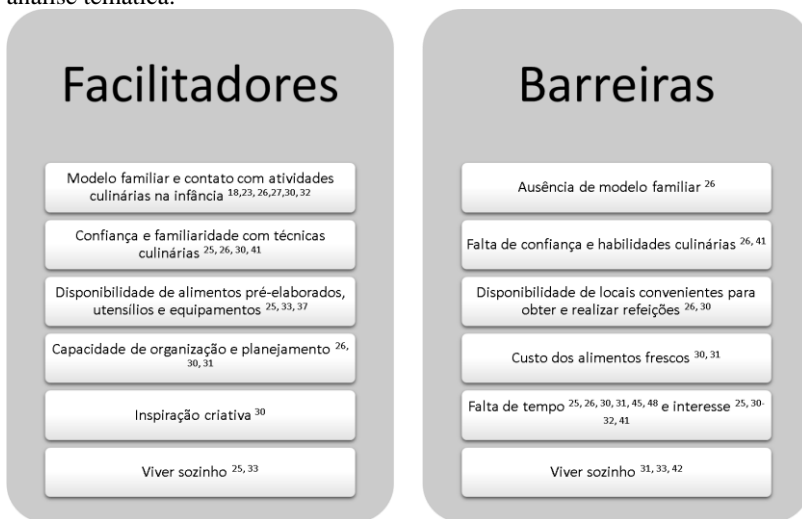
influências significativas sobre a decisão de (não) cozinhar. O ritmo de vida acelerado e outras demandas muitas vezes não permitiam efetivação dessa prática ^{23, 24, 26, 28, 35}.

A relação entre disponibilidade de locais para compra de alimentos prontos e convenientes e a não efetivação do ato de cozinhar foi observada em estudo conduzido com adultos irlandeses ²³ e adultos jovens estadunidenses ²⁶. Entre os estadunidenses, o fato de disporem de cantinas universitárias, considerados locais convenientes e favoráveis na economia de tempo foi considerado um fator que torna o preparo de alimentos no ambiente doméstico pouco necessário ²⁶. Outros estudos identificaram que cozinhar não estava entre as prioridades, preferências ou principais interesses dos indivíduos ^{23, 24, 27, 35, 45}. No Uruguai, por exemplo, indivíduos relaram que não gostavam de cozinhar e, portanto, investiam pouco tempo nessa prática, especialmente em cozinhar do zero. Alguns relataram que embora gostassem, sentiam-se sobrecarregados em ter que cozinhar todos os dias ⁴⁵

O custo dos alimentos frescos, especialmente frutas, vegetais e carnes é considerado um desafio para o preparo de refeições no ambiente doméstico. Nesse sentido, indivíduos irlandeses e estadunidenses relataram realizar trocas entre alimentos frescos por produtos mais baratos, porém mais processados ^{23, 24}.

As mudanças nas estruturas das famílias e dos domicílios também pareceram influenciar o hábito de cozinhar. Viver sozinho foi relatado, entre mulheres idosas britânicas ⁴⁷, adultos britânicos ²⁸ e estadunidenses ²⁴ como uma razão para não querer cozinhar para apenas uma pessoa. Por outro lado, indivíduos britânicos ^{28, 35}, relataram que morar sozinho também era uma forma de estimular o desenvolvimento do hábito de cozinhar.

Figura 3 - Facilitadores e barreiras para cozinhar identificados nos resultados de estudos qualitativos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico submetidos à análise temática.



Fonte: as autoras (2018)

Discussão e considerações finais

O presente estudo apresentou, a partir de uma revisão de estudos qualitativos, diferentes aspectos relacionados a cozinhar do ponto de vista dos participantes dos estudos. Os estudos identificados assinalaram que os indivíduos planejam e executam o ato de cozinhar de formas variadas e que cozinhar também é entendido de forma ampla e diversa, englobando desde definições mais restritivas até outras mais inclusivas. Olhando para essas definições de uma perspectiva do grau de processamento de alimentos é possível considerar que para alguns indivíduos cozinhar pressupõe o uso exclusivo de alimentos *in natura*, minimamente processados e ingredientes culinários e para outros cozinhar inclui também o uso de alimentos processados e ultraprocessados ⁴⁸. Assim, os resultados indicam que o conceito de cozinhar não é compreendido uniformemente entre os sujeitos. Cozinhar com maior ou menor grau de complexidade; com ingredientes básicos, crus e frescos, ou com alimentos pré-elaborados não são práticas alimentares facilmente separáveis e distinguíveis ^{15, 49}

As motivações para cozinhar envolveram tanto questões cognitivas e práticas, quanto questões afetivas e emocionais, de modo que estratégias

que busquem estimular o ato de cozinhar podem incentivar essa prática não somente a partir de motivações de caráter prático-cognitivo como promover questões nutricionais e econômicas relacionadas à culinária doméstica, mas também a partir dos componentes afetivos do comportamento promovendo a culinária como uma forma de lazer e experimentação.

Seis facilitadores e seis barreiras para cozinhar foram identificados, sendo que alguns deles são ambivalentes, ou seja, apresentam-se como facilitadores ou barreiras, entre eles a presença (ou ausência) de modelo familiar, de confiança e habilidades para cozinhar. O resultado demonstra a importância do contato com indivíduos que cozinham, bem como do desenvolvimento de confiança e habilidades culinárias ao longo do curso de vida para a efetivação do ato de cozinhar. Sugere-se que novos estudos sejam conduzidos no sentido de compreender como as habilidades culinárias são adquiridas, de modo a informar e facilitar as estratégias focadas em desenvolvê-las. Tais estratégias podem obter melhores resultados se abordarem temáticas relacionadas a outros fatores influenciadores identificados nessa revisão tais como, inspiração criativa para cozinhar e organização e planejamento de refeições no ambiente doméstico. Para tanto, é preciso considerar conceitos ampliados de habilidades culinárias e alimentares, que vão além das habilidades técnicas e mecânicas^{49, 50}.

Do mesmo modo, morar sozinho apresentou-se tanto como um facilitador como uma barreira, o que sugere a necessidade de novos estudos que busquem compreender as motivações de indivíduos que vivem sozinhos para (não) cozinhar.

Falta de tempo e de interesse aparecem como barreiras. De fato, a sensação crônica de falta de tempo é relatada na literatura como influência na redução do tempo dedicado ao preparo e ao consumo de refeições^{4, 51}, e pode estar relacionada ao prazer do indivíduo ao cozinhar. Autores identificaram que indivíduos que gostam de cozinhar percebem menos o tempo como uma barreira e tendem a passar mais tempo cozinhando⁴⁸.

O custo dos alimentos frescos foi identificado como uma barreira importante para cozinhar no ambiente doméstico, reiterando o papel da renda e do acesso financeiro como importantes determinantes para escolhas alimentares^{52, 53}.

As diferentes barreiras identificadas ratificam a compreensão de que os determinantes relacionados ao hábito de cozinhar no ambiente doméstico são mais complexos do que a presença de habilidades culinárias⁵⁴.

A disponibilidade de alimentos pré-elaborados aparece como um facilitador para cozinhar em casa, mas neste grupo podem estar sendo considerados tanto alimentos processados (por exemplo: tomate pelado enlatado), os quais poderiam, segundo o Guia Alimentar para População Brasileira¹² compor uma alimentação adequada e saudável, quanto alimentos ultraprocessados (por exemplo: molho de tomate contendo amido e aditivos alimentares), os quais deveriam ser limitados na alimentação. Por ser muito abrangente, o conceito de alimento pré-elaborado não discrimina o grau de processamento, o qual somente pode ser verificado pela lista de ingredientes descrita nos rótulos de alimentos. Esse resultado demonstra a necessidade de que os indivíduos sejam capazes de compreender rótulos de alimentos e de que as informações disponíveis sejam claras e fidedignas para possibilitar a avaliação dos produtos e conseqüentemente a realização de decisões informadas ao definir os produtos que irão compor a refeição a ser preparada ^{12, 48}.

A disponibilidade de locais convenientes para realizar refeições aparece como uma barreira ao ato de cozinhar. Tendo em vista o objetivo de garantir uma alimentação adequada e saudável à população, o resultado salienta a necessidade de monitorar a qualidade nutricional dos alimentos preparados e distribuídos fora do ambiente doméstico, bem como garantir o fornecimento de informações alimentares qualitativas das refeições produzidas, auxiliando os indivíduos em suas escolhas alimentares ⁵⁵⁻⁵⁷.

É importante notar que esta revisão foi realizada a partir de estudos conduzidos em diferentes momentos, com diferentes indivíduos e locais (exemplo: homens e mulheres; adultos jovens e idosos; países orientais e ocidentais; países desenvolvidos e em desenvolvimento; área rural e urbana; etc.), portanto os resultados apresentados são influenciados por uma série de fatores contextuais, tais como questões culturais, sociais, temporais e históricas. Analisar essas diferenças não foi objetivo do presente estudo, o que pode se constituir em uma limitação. No entanto, a compilação permitiu demonstrar diferentes percepções relacionadas ao ato de cozinhar, contribuindo para aprofundar a discussão acerca do tema.

Observou-se que a maioria dos estudos foi conduzida em países de língua inglesa, os quais partilham características históricas, políticas e culturais atribuídas à influência do Reino Unido. Nesse sentido, observa-se uma lacuna em termos de estudos em outras populações para melhor compreensão das percepções relacionadas ao ato de cozinhar ²⁴, tendo em vista que essa é uma prática culturalmente definida ^{22, 54} e influenciada pelos diferentes graus de inserção de indústrias de alimentos transacionais e corporações de varejo e *fast food* nos países ⁵⁸

A predominância de publicação de estudos de países de língua inglesa pode estar relacionada à centralidade dessa língua no âmbito da ciência, o que facilitaria a publicação de estudos produzidos por pesquisadores que tem o inglês como língua-mãe. Ainda, estudos conduzidos em outros países podem não ter sido captados uma vez que a busca foi realizada somente em português e inglês, possivelmente não identificando estudos publicados em outros idiomas tais como francês, italiano ou espanhol sem publicação simultânea de um resumo em inglês.

No entanto, o uso de diferentes termos na busca sistemática ampliou o alcance da busca, o que constitui um ponto forte uma vez que diferentes terminologias e conceitos são comumente utilizados em pesquisa qualitativa, dificultando a síntese de artigos relacionados a uma mesma temática. O intuito de incluir estudos com objetivos diversos não foi homogeneizar o entendimento sobre a temática, mas tão somente apresenta-la a partir de diferentes olhares. Muitas vezes o ato de cozinhar não se encontrava como objeto central do estudo, mas aparecia como resultado o qual somente foi identificado pela leitura criteriosa dos estudos na íntegra. Tal abordagem permitiu ampliar a compreensão sobre o ato de cozinhar, discutindo as motivações, as influências e a forma como indivíduos se relacionam com essa prática.

A análise dos artigos selecionados levou a reflexões sobre possíveis questões que podem ser exploradas em novos estudos, no sentido de compreender como o hábito de cozinhar se desenvolve ao longo do curso de vida, ou ainda quais motivações levam indivíduos que vivem sozinhos a cozinhar (ou não). Também seria interessante conhecer as motivações e o comportamento de indivíduos que superaram as restrições temporais e desenvolvem o hábito de cozinhar.

A presente revisão indica que orientações e intervenções relevantes para a efetivação do ato de cozinhar podem abordar não somente questões cognitivas e práticas, mas também afetivas e emocionais. Sugere-se a adoção de uma perspectiva ampliada sobre o ato de cozinhar que reconheça as diferentes percepções dos indivíduos sobre ele e a complexidade das atividades nele envolvidas, tais como a importância de conseguir planejar e organizar as práticas culinárias, de combinar alimentos pré-elaborados com alimentos in natura e de obter inspiração criativa. Estratégias que envolvam desde a organização e o planejamento até a execução propriamente dita podem ser mais eficientes. A efetivação do ato de cozinhar também pode ser facilitada a partir da redução de barreiras tais como o custo de alimentos frescos e da falta de tempo e de interesse para cozinhar.

Contribuições

A primeira autora participou da concepção do estudo, delineamento, realização da busca, seleção dos artigos, análise e interpretação dos dados e redação do manuscrito. A segunda autora participou na concepção e delineamento do estudo. A terceira autora participou da concepção do estudo, seleção dos artigos, análise e interpretação dos dados e na revisão crítica do artigo.

REFERÊNCIAS

1. Warde A, Cheng S-L, Olsen W, Southerton D. Changes in the practice of eating. *Acta Sociologica*. 2007; 50(4): 363-85.
2. Moser A. Food preparation patterns in german family households. An econometric approach with time budget data. *Appetite*. 2010; 55(1): 99-107.
3. Hamrick KS, Andrews M, Guthrie J, Hopkins D, McClelland K. How much time do americans spend on food? . In: Service USDoAER, editor. 2011. p. 58.
4. Soliah LLW, J. M.; Jones, S. A. Benefits and barriers to healthful eating: What are the consequences of decreased food preparation ability? *Am J Lifestyle Med*. 2012; 6(2): 152-8.
5. Caraher M, Lang T. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. *Int J Health Promot Edu*. 1999; 37(3): 89-100.
6. Caraher M, Lange T, Dixon P. The influence of tv and celebrity chefs on public attitudes and behavior among the english public. *Journal for the Study of Food and Society*. 2000; 4(1): 27-46.
7. Caraher M, Seeley A. Cooking in schools: Lessons from the uk. *Journal of the Home Economics Institute of Australia*. 2010; 17(1): 2-9.
8. Caraher MD, P.; Carr-Hill, R.; Lang, T. The state of cooking in england: The relationship of cooking skills to food choice. *Br Food J*. 1999; 101(8): 590-609.
9. Brasil. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF2012. p. 68.
10. Monteiro CA. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. *Public Health Nutr*. 2009; 12(5): 729-31.
11. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IRRd, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cadernos de Saúde Pública*. 2010; 26: 2039-49.

12. Brasil. Guia alimentar para a população brasileira Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2014. p. 156.
13. Reicks MT, A. C.; Stang, J. S.; Laska, M. N. Impact of cooking and home food preparation interventions among adults: Outcomes and implications for future programs. *J Nutr Educ Behav.* 2014; 46(4): 259-76.
14. Hollywood L, Surgenor D, Reicks M, McGowan L, Lavelle F, Spence M, et al. Identification of behavior change techniques applied in interventions to improve cooking skills and food skills among adults. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2017: 1-14.
15. Short F. Domestic cooking skills what are they? *Journal of the HEIA.* 2003; 10(3).
16. Short F. Kitchen secrets: The meaning of cooking in everyday life. Oxford, UK: Bloomsbury Academic; 2006.
17. Meah A, Watson M. Saints and slackers: Challenging discourses about the decline of domestic cooking. *Sociol Res Online.* 2011; 16(2).
18. Halkier B. Suitable cooking?: Performances and positionings in cooking practices among danish women. *Food Cult Soc.* 2009; 12(3): 357-77.
19. Strauss AL, Corbin J. Pesquisa qualitativa: Técnicas e procedimentos para o desenvolvimento de teoria fundamentada: Artmed; 2008.
20. Mendes KDS, Silveira RCdCP, Galvão CM. Revisão integrativa: Método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. *Texto & Contexto - Enfermagem.* 2008; 17: 758-64.
21. Braun V, Clarke V. Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology.* 2006; 3(2): 77-101.
22. Gatley A. The significance of culinary cultures to diet. *Br Food J.* 2016; 118(1): 40-59.
23. Lavelle F, McGowan L, Spence M, Caraher M, Raats MM, Hollywood L, et al. Barriers and facilitators to cooking from 'scratch' using basic or raw ingredients: A qualitative interview study. *Appetite.* 2016; 107: 383-91.
24. Wolfson JA, Bleich SN, Smith KC, Frattaroli S. What does cooking mean to you?: Perceptions of cooking and factors related to cooking behavior. *Appetite.* 2016; 97: 146-54.
25. Pollan M. Cozinhar: Uma história natural da transformação: Editora Intrínseca; 2014.
26. Jones SA, Walter J, Soliah L, Phifer JT. Perceived motivators to home food preparation: Focus group findings. *J Acad Nutri Diet.* 2014; 114(10): 1552-6.

27. Bostic SM, McClain AC. Older adults' cooking trajectories: Shifting skills and strategies. *Br Food J.* 2017; 119(5): 1102-15.
28. Mills S, White M, Wrieden W, Brown H, Stead M, Adams J. Home food preparation practices, experiences and perceptions: A qualitative interview study with photo-elicitation. *PLoS ONE.* 2017; 12(8): e0182842.
29. Simmons D, Chapman GE. The significance of home cooking within families. *Br Food J.* 2012; 114(8): 1184-95.
30. Diez-Garcia RW, Castro IRR. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da alimentação e nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva.* 2011; 16: 91-8.
31. Engler-Stringer R. The domestic foodscapes of young low-income women in montreal: Cooking practices in the context of an increasingly processed food supply. *Health Educ Behav.* 2010; 37(2): 211-26.
32. Moisiso R, Arnould EJ, Price LL. Between mothers and markets: Constructing family identity through homemade food. *J Consum Cult.* 2004; 4(3): 361-84.
33. Parsons JM. When convenience is inconvenient: 'Healthy' family foodways and the persistent intersectionalities of gender and class. *J Gender Stud.* 2016; 25(4): 382-97.
34. Szabo M. Men nurturing through food: Challenging gender dichotomies around domestic cooking. *J Gender Stud.* 2014; 23(1): 18-31.
35. Gatley A, Caraher M, Lang T. A qualitative, cross cultural examination of attitudes and behaviour in relation to cooking habits in france and britain. *Appetite.* 2014; 75: 71-81.
36. Szabo M. "I'm a real catch": The blurring of alternative and hegemonic masculinities in men's talk about home cooking. *Women's Stud Int Forum.* 2014; 44(1): 228-35.
37. Liu C. Food practices, gendered intimacy and family life in contemporary guangzhou. *Gender Place Cult.* 2016: 1-11.
38. Neuman N, Gottzén L, Fjellström C. Narratives of progress: Cooking and gender equality among swedish men. *J Gender Stud.* 2015; 26(2): 1-13.
39. Johnson CM, Sharkey JR, McIntosh AW, Dean WR. "I'm the momma": Using photo-elicitation to understand matrilineal influence on family food choice. *BMC Womens Health.* 2010; 10: 21.
40. Meah A, Jackson P. Crowded kitchens: The 'democratisation' of domesticity? *Gender Place Cult.* 2013; 20(5): 578-96.

41. Bowen RL, Devine CM. " Watching a person who knows how to cook, you'll learn a lot" linked lives, cultural transmission, and the food choices of puerto rican girls. *Appetite*. 2011; 56(2): 290-8.
42. Bailey A. The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among indian migrants in the netherlands. *Appetite*. 2017; 110: 51-60.
43. Gram M, Hogg M, Blichfeldt BS, MacLaran P. Intergenerational relationships and food consumption: The stories of young adults leaving home. *Young Consum*. 2015; 16(1): 71-84.
44. Sharif MSM, Zahari MSM, Nor NM, Muhammad R. How could the transfer of food knowledge be passed down? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 2013; 105: 429-37.
45. Machin L, Aschemann-Witzel J, Patino A, Moratorio X, Bandeira E, Curutchet MR, et al. Barriers and facilitators to implementing the uruguayan dietary guidelines in everyday life: A citizen perspective. *Health Educ Behav*. 2017; 1090198117744243.
46. Hertz FD, Halkier B. Meal box schemes a convenient way to avoid convenience food? Uses and understandings of meal box schemes among danish consumers. *Appetite*. 2017; 114: 232-9.
47. Lane K, Poland F, Fleming S, Lambert N, MacDonald H, Potter J, et al. Older women's reduced contact with food in the changes around food experience (cafe) study: Choices, adaptations and dynamism. *Ageing Soc*. 2014; 34(4): 645-69.
48. Monteiro CA, Cannon G, Levy R, Moubarac J-C, Jaime P, Martins AP, et al. Nova. The star shines bright. [food classification. Public health] *World Nutrition*. 2016; 7(1-3): 28-38.
49. McGowan L, Caraher M, Raats M, Lavelle F, Hollywood L, McDowell D, et al. Domestic cooking and food skills: A review. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2017; 57(11): 2412-31.
50. JOMORI MM, VASCONCELOS FAG, BERNARDO GL, UGGIONI PL, PROENÇA RPC. The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. *Revista de Nutricao-Brazilian Journal of Nutrition*. 2018; 31: 83-96.
51. Jabs J, Devine CM. Time scarcity and food choices: An overview. *Appetite*. 2006; 47(2): 196-204.
52. Hough G, Sosa M. Food choice in low income populations – a review. *Food Qual Preference*. 2015; 40: 334-42.
53. Ver Ploeg M, Wilde PE. How do food retail choices vary within and between food retail environments? *Food Policy*. 2018.
54. Mills S, White M, Brown H, Wrieden W, Kwasnicka D, Halligan J, et al. Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies. *Appetite*. 2017; 111: 116-34.

55. Fernandes AC, Oliveira RC, Proença RP, Curioni CC, Rodrigues VM, Fiates GM. Influence of menu labeling on food choices in real-life settings: A systematic review. *Nutr Rev.* 2016; 74(8): 534-48.
56. OLIVEIRA RCd, FERNANDES AC, PROENÇA RPdC, HARTWELL H, RODRIGUES VM, FIATES GMR. Preferences for menu labelling formats of young adults in brazil and in the united kingdom. *Rev Nutr.* 2017; 30: 321-32.
57. Fernandes AC, de Oliveira RC, Rodrigues VM, Fiates GMR, da Costa Proença RP. Perceptions of university students regarding calories, food healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. *Appetite.* 2015; 91: 173-8.
58. Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews.* 2013; 14(S2): 21-8.

4.2 CAPÍTULO DE LIVRO – TEORIA FUNDAMENTADA NOS DADOS NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MAZZONETTO, A.C; BAGOLIN, A.N DO NASCIMENTO, FIATES, G.M.R. Teoria Fundamentada nos Dados: aplicação em pesquisas no campo da Alimentação e Nutrição. **In: Teoria fundamentada dos dados**: bases teóricas e metodológicas. Org. Maria Ribeiro Lacerda, José Luís Guedes dos Santos, Editora Moriá, Porto Alegre, 2019.

O presente capítulo tem o objetivo de aproximar pesquisadores no campo da Alimentação e Nutrição a estudos utilizando a Teoria Fundamentada nos Dados (TFD). Sua elaboração é fruto de projeto de tese desenvolvido no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sobre o tema da transmissão intergeracional de conhecimento culinário, na linha de pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições e Comportamento Alimentar e faz parte dos estudos desenvolvidos pelo Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE).

O uso da abordagem qualitativa em pesquisas sobre Alimentação e Nutrição

A pesquisa qualitativa tem por pressuposto enfatizar as propriedades que determinam a essência e/ou a natureza do objeto estudado e se ampara nos processos e significados que não são examinados experimentalmente ou medidos em termos de quantidade, intensidade ou frequência^{1,2}. Portanto, a abordagem qualitativa auxilia os pesquisadores a acessar pensamentos e sentimentos dos indivíduos investigados, possibilitando a compreensão do significado que os sujeitos atribuem às suas experiências e o entendimento do “como” e “por que” tais comportamentos ocorrem³⁻⁵. Colorafi e Evans (2016) advogam que a utilização da abordagem qualitativa em pesquisas em saúde pode produzir respostas para questões sobre quem são os sujeitos, como e por que utilizam espaços e serviços de saúde, e quais são os fatores que facilitam ou dificultam essa utilização.

Tradicionalmente empregada em pesquisas na área das Ciências Sociais, apenas nas últimas décadas verificou-se a emergente utilização da abordagem qualitativa em pesquisas da área da saúde^{4, 7-12}.

Entre os motivos que justificam o crescente reconhecimento da pesquisa qualitativa em saúde estão a compreensão de que essa abordagem é parte essencial do processo de tomada de decisão para

orientar o desenvolvimento de políticas e práticas em saúde¹² e o seu potencial de responder questões que não podem ser solucionadas a partir de abordagens epidemiológicas, experimentais e outros desenhos de base quantitativa⁴, como por exemplo, como os pacientes se sentem sobre o cuidado que recebem ou ainda sobre como se sentem “sendo pacientes”¹³.

Revisão de literatura conduzida por Yamazaki, Slingsby, Takahashi et al. (2009) com o objetivo de identificar estudos que utilizassem métodos qualitativos publicados em cinco periódicos médicos influentes (*Annals of Internal Medicine*, *BMJ*, *JAMA*, *Lancet*, and *New England Journal of Medicine*) concluiu que ocorreu importante crescimento no número de publicações que utilizavam essa abordagem no período entre 1990 e 2004, mas que a utilização ainda é incipiente quando comparada com as publicações que utilizam métodos quantitativos.

Apenas em 2009 um dos mais importantes periódicos da área da nutrição, o *Journal of the American Dietetic Association* passou a publicar artigos qualitativos¹⁴. Essa abertura para a publicação de pesquisas qualitativas no campo da Alimentação e Nutrição representa um grande avanço pelo potencial de contribuir para a melhora da prática dos nutricionistas em atendimentos clínicos, comunitários ou em unidades de alimentação e nutrição. Considerando as múltiplas funções (biológicas, patológicas, simbólicas, culturais, sociais, etc.) que os alimentos exercem na vida dos sujeitos, a pesquisa qualitativa é particularmente apropriada para lidar com essa complexidade ao investigar como e por que as pessoas se comportam de certas maneiras^{12, 15}.

No Brasil, Canesqui (2009) investigou na base de dados Scielo, artigos publicados entre 1985 e 2007 que utilizaram as palavras-chave “alimentação” e “nutrição”, e constatou que 28,4 % destes se autodesignavam pesquisa qualitativa ou incorporaram referenciais das ciências sociais e humanas. Segundo a autora, as pesquisas qualitativas ampliaram positivamente a interlocução da Nutrição com as Ciências Sociais e Humanas, viabilizando a inter-relação entre as áreas.

Ao analisar as correntes filosóficas e metodológicas do conhecimento científico que embasaram as dissertações e teses com abordagens qualitativas e mistas produzidas nos programas de pós-graduação em Nutrição no Brasil no período de 2003 a 2012, Vasconcelos (2013) identificou que apenas 7,3 % (n = 70) das produções analisadas utilizavam métodos qualitativos ou mistos, qualificando a utilização como “marginal” e “emergente”. Identificou também uma heterogeneidade epistemológica e a adoção predominante de referenciais vinculados à hermenêutica e fenomenologia, estruturalismo construtivista

e sociologia da alimentação. Quanto ao desenho dos estudos conduzidos nas dissertações e teses analisadas, observou a predominância das modalidades de etnografia, estudo de caso e grupos focais.

O autor conclui que a influência que as Ciências Sociais e Humanas e as correntes filosóficas como a dialética e a fenomenologia têm exercido recai sobre um grupo muito restrito de pesquisadores e cientistas em Nutrição¹⁷.

Como pode se observar, nenhum estudo que tenha utilizado a Teoria Fundamentada nos Dados foi identificado pelo autor. No início de 2019, realizamos uma busca na base de dados Scielo utilizando as palavras-chave “grounded theory” and “nutrition” or “food”, a qual resultou na identificação de 27 artigos. Desses, apenas três foram conduzidos no Brasil, todos no âmbito de programas de pós-graduação em Enfermagem. Portanto, a situação atual indica que a utilização da TFD no campo da Alimentação e Nutrição ainda é limitada no cenário nacional.

Panorama geral sobre a Teoria Fundamentada nos Dados

A TFD, em inglês *Grounded Theory*, consiste em um conjunto de técnicas e procedimentos metodológicos que permitem a identificação de conceitos e a construção teórica a partir de dados qualitativos. Embora o método possa ser utilizado para descrever fenômenos esse não é seu objetivo principal. O resultado final de uma TFD é uma teoria substantiva³⁶, o que significa a explicação de um fenômeno em um contexto específico. Esse aspecto a diferencia, por exemplo, do método de análise de conteúdo, o qual fornece como resultado um estudo descritivo e com menores níveis de abstração¹⁸.

É um método primeiramente indutivo, em que pesquisadores partem de questões específicas para questões gerais a fim de explicar um fenômeno no processo de geração da teoria, mas a dedução também tem um papel na construção teórica¹⁹⁻²¹. Ou seja, as questões que surgem durante a coleta de dados podem ser baseadas na análise e, portanto, indutivas, mas também podem ser baseadas na literatura e conhecimento existente sobre os dados e assim, dedutivas.

³⁶ Outras denominações são utilizadas por pesquisadores que aplicam o método tais como: modelo teórico, explicação teórica, esquema teórico, modelo conceitual, entre outros. Essa explicação teórica idealmente deve ser apresentada na forma de uma representação gráfica, como um diagrama.

A primeira aplicação do método é relatada no livro *Awareness of Dying*²². Durante seis anos, os pesquisadores Glaser e Strauss investigaram diferentes aspectos relacionados à morte no ambiente hospitalar, conduzindo entrevistas e observações com o objetivo de contribuir para a criação de cuidados mais racionais e compassivos. A teoria emergente demonstrou como o atendimento aos pacientes era afetado pelo nível de consciência sobre o processo de morte por enfermeiros, médicos e pacientes. Quatro diferentes níveis de consciência foram identificados pelos autores. Essa teoria tornou-se útil para assistentes sociais, enfermeiros e médicos quando confrontados com questões éticas e pessoais que surgem nas situações de morte, sensibilizando-os para os problemas que podem ocorrer no fim da vida dos pacientes e fornecendo subsídios para enfrentá-los.

Os princípios fundamentais da TFD, descritos a seguir, são a amostragem e saturação teóricas e a análise comparativa constante - que são possibilitadas pela coleta e análise concomitante dos dados, a redação de memorandos e resultam em uma elaboração teórica²³. Idealmente, um estudo de TFD aplica *amostragem teórica*, o que significa dar início a coleta de dados com um pequeno número de pessoas com características relevantes para o estudo e selecionar futuros participantes com base nas informações obtidas nas entrevistas anteriores²¹. Isso é possível a partir da realização concomitante de coleta e análise dos dados. Assim, ideias originárias da coleta e análise dos dados levam às subseqüentes coletas e análises, envolvendo o recrutamento de participantes com diferentes experiências sobre o fenômeno para explorar múltiplas dimensões do processo estudado. Durante a análise os pesquisadores precisam de sensibilidade teórica para saber o que fazer em seguida¹⁸. Amostragem teórica significa buscar e coletar dados pertinentes para elaborar e refinar as categorias da teoria emergente. Portanto, o pesquisador deve sempre buscar aspectos e dimensões relevantes para o fenômeno. Não é possível saber, previamente, quantos indivíduos serão necessários para amostra uma vez que a seleção de participantes é conduzida pelos conceitos e categorias que emergem durante a análise. A amostragem teórica é cumulativa, torna-se mais específica com o tempo e cessa quando as categorias estão bem descritas e dimensionadas. O ponto final da amostragem é determinado pela teoria emergente e, portanto, denominado *saturação teórica*. A saturação teórica não depende da quantidade de

dados coletados e analisados, mas do desenvolvimento teórico³⁷ 20, 21, 25, 26.

A base da TFD consiste na realização de perguntas e *comparações constantes*, inicialmente entre os dados obtidos e posteriormente comparando códigos e categorias. As comparações constantes são favorecidas pela *coleta e análise concomitante dos dados*. Pensar comparativamente significa comparar uma parte dos dados com outra, buscar similaridades e diferenças bem como, fatos e incidentes representativos dos conceitos que surgem na análise, comparando-os com os demais. Essas comparações permitem que o pesquisador questione seus pressupostos iniciais, induzindo à ruptura de visões estereotipadas do fenômeno²⁰. Para tanto os dados são cuidadosamente analisados, palavra por palavra, linha por linha ou incidente por incidente com o objetivo de gerar códigos conceituais²⁷. A comparação constante pode ser auxiliada pelo uso de perguntas de natureza teórica, prática ou orientadora²⁰.

A comparação constante auxilia também a deliberadamente pensar de maneiras distintas sobre os dados, procurando ativamente aqueles que podem produzir informações divergentes, reduzindo, assim, a possibilidade de viés e aumentando a força do estudo ^{20, 28}. Ao usar a estratégia de comparação constante durante o processo de coleta e análise de dados, o pesquisador reflete sobre os dados obtidos, amparando-se pela redação de *memorandos*, atividade imprescindível para o desenvolvimento teórico. Memorandos são registros do pesquisador sobre pensamentos, interpretações, questões e direções para a coleta adicional de dados, auxiliando, deste modo, na formulação de novas perguntas e na realização de amostragem teórica. Adicionalmente, os memorandos auxiliam a explorar o contexto em que o fenômeno ocorre, para registrar premissas do pesquisador e para estar atento a sua própria influência na pesquisa^{20, 25}.

³⁷ Para mais detalhes recomenda-se o artigo *The development of theoretical sampling in practice*. Nele, Butler, Copnell and Hall (2018) exemplificam a aplicação de amostragem teórica em estudo sobre experiências de pais de crianças que morreram em unidades de terapia intensiva pediátrica. A decisões de amostragem foram vinculadas aos estágios de desenvolvimento dos conceitos e categorias para a elaboração da teoria. Três diferentes estratégias foram necessárias: novos locais de pesquisa, adaptação no roteiro de entrevista, identificação de participantes com características específicas.

Por fim, o resultado de uma TFD consiste em uma *explicação teórica* do fenômeno estudado, para além da sua descrição. Essa explicação é considerada uma teoria substantiva ou uma teoria formal³⁸. A teoria substantiva é gerada a partir de um contexto específico e, logo, se aplica somente à área investigada. A teoria formal, por sua vez, requer maior aprofundamento e a geração de conceitos abstratos que possam ser aplicados de forma generalizada a uma realidade ampla³⁰.

A TFD pode ser identificada em três³⁹ principais vertentes, aqui denominadas, de acordo com seus principais autores, de: *Glaseriana*, *Straussiana* e *Charmaziana*⁴⁰. Essas diferentes abordagens constituem-se em função da modificação no pensamento científico ao longo do tempo e dos paradigmas norteadores da pesquisa qualitativa²⁷. Apramian e colaboradores (2016) argumentam que essas vertentes são posições assumidas pelos seus autores em contextos históricos e culturais específicos, mas que, no entanto, não existem limites rígidos entre elas. Ou seja, os limites epistemológicos, entre cada uma delas são, de certa forma, permeáveis³⁰. Além das diferenças relacionadas aos paradigmas norteadores, as vertentes apresentam particularidades quanto ao uso da literatura e em questões operacionais, mais especificamente, no sistema de análise de dados²⁷.

A TFD foi desenvolvida, na década de 1960, nos Estados Unidos da América, pelos sociólogos Barney Glaser e Anselm Strauss. Em 1967, publicaram o livro *The Discovery of Grounded Theory*³⁴, apresentando

³⁸ Glaser (1992) diferencia teoria formal e substantiva da seguinte forma: “Definimos a teoria substantiva como teoria sobre uma área substantiva de investigação - como por exemplo o manejo da dor, carreiras científicas, assistência ao paciente e educação profissional. É a teoria que se ajusta aos principais problemas da área substantiva e trabalha na previsão de resultados na área. Em contraste, uma teoria formal é uma teoria desenvolvida ou descoberta para uma área conceitual de investigação - como passagem de status, estratificação social, organização formal ou estigma” (Glaser, 1992: 99).

³⁹ Existe ainda uma quarta vertente denominada Clarkeniana ou Situacional não discutida no presente capítulo. Mais detalhes podem ser encontrados no livro *Situational Analysis: Grounded Theory After the Postmodern Turn* ³¹ ou em artigos que discutem essa vertente^{30, 32, 33}.

⁴⁰ A nomenclatura das três vertentes, segundo o sobrenome dos principais autores, não é amplamente difundida e utilizada entre os pesquisadores, mas uma escolha para a padronização de termos no presente capítulo. A vertente *Glaseriana*, é também denominada Clássica; a vertente *Straussiana*, Relativista e a *Charmaziana*, Construtivista.

estratégias metodológicas sistemáticas para análise dos dados^{35,36}. Glaser e Strauss buscavam estimular os pesquisadores a descobrirem a teoria sistematicamente a partir dos dados, usando o que chamaram de método comparativo constante ou teoria fundamentada nos dados. Assim, um termo comumente utilizado no livro é “emergir”. É essa vertente que ficou conhecida como vertente clássica ou *Glaseriana*, mesmo que tenha contado com a participação de Strauss. Desse modo, na vertente *Glaseriana*, considera-se que os dados não devem ser forçados em categorias de uma teoria preexistente, mas devem emergir naturalmente. Assim, o objetivo é estimular pesquisadores a publicarem seus próprios métodos de geração de teoria sob o argumento de que o papel da sociologia não seria somente de verificar as teorias existentes, mas também de gerar novas³².

Contudo, Glaser e Strauss passaram a considerar a TFD em direções divergentes. Strauss passou a trabalhar com Juliet Corbin e assim desenvolveu-se a vertente *Straussiana* - acrescentaram nesta vertente a ideia de que a geração da teoria ocorre a partir de uma relação colaborativa entre pesquisadores e participantes, dando os primeiros passos para uma abordagem construtivista⁴¹ do método^{27, 32, 36} publicando, em 1998, o livro *Basics of Qualitative Research*³⁹. A vertente *Straussiana* considera, diferentemente da *Glaseriana*, que os fenômenos sociais são muito complexos, impossibilitando a geração de uma única explicação que transcenda todos os contextos. Nessa linha, entende-se que é necessário um certo grau de abstração para poder compreender o fenômeno. No entanto, quando em excesso a abstração pode gerar distorção. Considera-se que o nível de abstração irá variar dependendo do propósito do investigador. Para esses autores, o objetivo do uso da TFD é gerar uma teoria substantiva que irá explicar o fenômeno em um contexto específico^{18, 30}.

A linha *Charmaziana* pode ser considerada a terceira vertente do método. Kathy Charmaz define que a TFD é construída a partir de relações em profundidade com os participantes do estudo. Em 2006, a partir de uma perspectiva construtivista, a autora publicou o livro *Constructing Grounded Theory*¹⁹. Na obra, a autora considera de forma mais enfática que Strauss e Corbin a elaboração teórica como algo construído a partir dos dados e não descoberto neles^{30, 32, 36}. Assim, a

⁴¹ Construtivismo considera que os indivíduos procuram compreender o mundo em que vivem desenvolvendo significados subjetivos a suas experiências³⁷. É um modelo que estimula os pesquisadores a focar em como os fenômenos se tornam o que são por meio do estudo de interações em diferentes contextos³⁸.

abordagem de Charmaz sugere uma interação social no uso da TFD, enfatizando a interação entre pesquisador e participantes na construção da teoria¹⁸. Nessa vertente, o foco principal não está em apontar uma teoria que se aplique a maioria dos indivíduos. Em vez disso, o objetivo é reorganizar as diferentes versões de uma história e transmitir ao leitor a ideia de que as categorias construídas realmente representam os participantes³⁰. Essa autora defende que as representações teóricas são interpretações e não uma imagem exata do fenômeno estudado, não estando o pesquisador separado de sua teoria, mas construindo-a a partir de interações com pessoas, lugares e perspectivas de pesquisa. Para essa autora, a arte de teorizar significa construir uma compreensão abstrata sobre o mundo³².

A partir do apresentado observam-se mudanças na natureza da teoria fundamentada nos dados que se desenvolveram ao longo do tempo. Cabe ressaltar que as diferentes abordagens não são regras permanentes sobre sua natureza, mas performances epistemológicas que se moldaram em um tempo e lugar específicos³⁰.

Autores argumentam que há espaço para flexibilidade e criatividade na execução da metodologia escolhida, embora seja importante manter consistência com a vertente escolhida para a condução do estudo²³. Maior detalhamento e aprofundamento sobre as características comuns e diferenciadoras de cada vertente da TFD pode ser encontrado em estudos que buscaram compará-las^{23, 27, 30, 36}.

Análise de estudos no campo da Alimentação e Nutrição que aplicaram a Teoria Fundamentada nos Dados

O que motivou a elaboração deste capítulo foi o intuito de identificar e conhecer a aplicação da TFD no campo da alimentação e nutrição, com enfoque em comportamento e escolhas alimentares, incluindo estudos sobre o hábito de cozinhar.

Nesse sentido, realizou-se busca sistemática sem limite de data ou idioma, utilizando unitermos e palavras chaves relacionadas à temática (*food, nutrition, cooking*) e ao método (*grounded theory*). A busca foi realizada nas bases de dados Scopus, Pubmed, CINAHL (via EBSCO), PsycINFO, ASSIA (via ProQuest), Web of Science e Lilacs. Uma vez que a TFD surge na área da sociologia, iniciando sua difusão nas ciências sociais e humanas, optou-se pela utilização de bases de dados dessas áreas em complementaridade às bases de dados comumente utilizadas na área da saúde. No total, 1356 documentos foram identificados. Restaram, após

a exclusão dos repetidos, 555 documentos cujos títulos e resumos foram lidos e analisados.

Os estudos abordavam os mais variados temas: doenças relacionadas a alimentação e nutrição, tais como doenças crônicas não transmissíveis e transtornos alimentares; terapias e tratamentos pós-cirúrgicos, tais como, terapia nutricional e cirurgia bariátrica; aleitamento materno, alimentação complementar e alimentação infantil; insegurança alimentar e nutricional; avaliação de intervenções e atividades de educação nutricional; condições higiênico-sanitárias relacionadas a alimentação; atuação profissional do nutricionista; políticas públicas de alimentação e nutrição; escolhas alimentar; comportamento alimentar, entre outros.

No presente capítulo são analisados apenas os artigos que abordavam a utilização da teoria fundamentada nos dados em pesquisas sobre escolha e comportamento alimentar no contexto do ambiente doméstico e familiar, incluindo, mas não estando restrito a estudos relacionados a cozinhar (n = 25).

Os artigos selecionados e seus objetivos principais estão descritos no Quadro 1. A maioria dos estudos foi conduzida em países de língua inglesa, com destaque para os Estados Unidos da América, onde foram conduzidos 15 dos 25 estudos. A principal técnica de coleta de dados foi entrevista (76 %), com variados graus de estruturação, podendo ser combinada com outras técnicas como grupos focais, foto-elicitação, observação e método Delphi, seguida por grupos focais (24 %) (dados não apresentados).

Quadro 1 - Artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas no campo da alimentação e nutrição, apresentados em ordem alfabética segundo sobrenome do primeiro autor (continua)

Autores e ano	Título	Objetivo
Alye, Devine and Odoms-Young (2006)	Values expressed through intergenerational family food and nutrition management systems among African American women	Compreender os papéis familiares intergeracionais e as estratégias de organização da alimentação de mulheres afro-americanas
Berge, Hoppmann, Hanson et al. (2013)	Perspectives about Family Meals from Single-Headed and Dual-Headed Households: A Qualitative Analysis	Identificar perspectivas de pais com relação a refeições familiares, barreiras para sua realização e sugestões para auxiliar famílias a realizá-las
Bisogni, Connors, Devine et al. (2002)	Who we are and how we eat: A qualitative study of identities in food choice	Desenvolver uma compreensão teórica sobre as identidades relacionadas com alimentação
Blake and Bisogni (2003)	Personal and family food choice schemas of rural women in upstate New York	Obter uma compreensão conceitual dos processos cognitivos envolvidos na escolha de alimentos entre as mulheres rurais de baixa a média renda
Blake, Bisogni, Sobal et al. (2008)	How adults construct evening meals: Scripts for food choice	Explorar escolhas alimentares nos jantares
Devine, Connors, Bisogni et al. (1998)	Life-course influences on fruit and vegetable trajectories: Qualitative analysis of food choices	Examinar , a partir da perspectiva do curso de vida, as influências nas escolhas de frutas e vegetais entre adultos
Edstrom and Devine (2001)	Consistency in women's orientations to food and nutrition in midlife and older age: A 10-year qualitative follow-up	Compreender as percepções de mulheres sobre as estabilidade e mudanças em suas orientações em alimentação e nutrição
Farahmand, Tehrani, Amiri et al. (2012)	Barriers to healthy nutrition, perceptions and experiences of Iranian women	Explorar barreiras para alimentação saudável experimentadas por mulheres participantes do Tehran Lipid Glucose Study
Farahmand, Amiri, Ramezani Tehrani et al. (2015)	What are the main barriers to healthy eating among families? A qualitative exploration of perceptions and experiences of Tehranian men	Explorar as principais barreiras para alimentação saudável experimentadas por homens participantes do Tehran Lipid Glucose Study
Gillespie and Johnson-Astew (2009)	Changing family food and eating practices: the family food decision-making system	Compreender os processos e os estímulos para mudanças na alimentação familiar e desenvolver um esquema sobre o sistema de tomada de decisão alimentar familiar
Huergo (2016)	"Taking a little taste", cooking and eating within the family: Villa La Tela, Córdoba, Argentina	Reconstruir a gramática culinária de famílias de Villa La Tela, Córdoba, Argentina
Jabs, Devine, Bisogni et al. (2007)	Trying to find the quickest way: employed mothers' constructions of time for food	Compreender como mães empregadas constroem tempo para o provisãoamento de alimentos para si mesmas e suas famílias
Johnson, Sharkey, McIntosh et al. (2010)	I'm the Momma": using photo-elicitation to understand matrilineal influence on family food choice	Explorar como relações entre gerações de mulheres influenciam as escolhas alimentares da família anual

Fonte: as autoras (2017)

Quadro 1 - Artigos selecionados a partir de busca sistemática sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas no campo da alimentação e nutrição, apresentados em ordem alfabética segundo sobrenome do primeiro autor (termina)

Autores e ano	Título	Objetivo
Johnson, Sharkey, Dean et al. (2011)	It's who I am and what we eat. Mothers' food-related identities in family food choice	Compreender, entre mães, as escolhas alimentares diárias
Paisley, Sheestika and Daly (2001)	Qualitative investigation of the meanings of eating fruits and vegetables for adult couples	Desenvolver uma teoria substantiva que expressam os significados que casais associam a comer frutas e vegetais
Paquette and Devine (2000)	Dietary trajectories in the menopause transition among Quebec women	Explorar as percepções das mulheres pós-menopausa e as experiências de continuidade e mudança no comportamento alimentar
Slater (2013)	Is cooking dead? The state of Home Economics Food and Nutrition education in a Canadian province	Explorar as tendências de matrículas em cursos de economia doméstica e as percepções sobre esses cursos em uma província canadense
Slater, Sevenhuysen, Edginton et al. (2012)	Trying to make it all come together": Structuration and employed mothers' experience of family food provisioning in Canada	Examinar a etiologia das escolhas alimentares e fornecimento de alimentos por mães trabalhadoras
Smith, Duntton, Pinard et al. (2016)	Factors in influencing food preparation behaviours: findings from focus groups with Mexican-American mothers in southern California	Explorar comportamentos de preparo de alimentos, atitudes, planejamento de refeições e compras entre mães México-americanas
Turner, Navuloni, Vale et al. (2014)	A Qualitative Study of Family Healthy Lifestyle Behaviors of Mexican-American and Mexican Immigrant Fathers and Mothers	Examinar estilos de tomada de decisão de pais México-americanos sobre escolhas alimentares e atividades físicas
Vesnaver, Keller, Sutherland et al. (2015)	Food behavior change in late-life widowhood. A two-stage process	Gerar um entendimento teórico sobre modificações no comportamento alimentar de mulheres viúvas vivendo sozinhas
Vesnaver, Keller, Sutherland et al. (2016)	Alone at the Table: Food Behavior and the Loss of Commensality in Widowhood	Explorar a experiência entre mulheres viúvas com relação ao comportamento alimentar
Vidigo and Gallegos (2014)	Defining food literacy and its components	Desenvolver uma definição de food literacy a partir da identificação de seus componentes
Wolfson, Bleich, Smith et al. (2016)	What does cooking mean to you?: Perceptions of cooking and factors related to cooking behaviour	Descrever percepções sobre cozinhar e fatores importantes para a forma como cozinhar é percebido e praticado entre adultos americanos
Wolfson, Frattaroli, Bleich et al. (2017)	Perspectives on learning to cook and public support for cooking education policies in the United States: A mixed methods study	Examinar como estadunidenses aprendem a cozinhar, atribuem responsabilidades pelo ensino de crianças sobre como cozinhar, e apoiam políticas públicas para ensinar habilidades culinárias

Fonte: as autoras (2019)

Ao observar os verbos utilizados na definição dos objetivos dos estudos é possível identificar sua heterogeneidade, aproximação ou distanciamento do aspecto central da TFD: explicação teórica. Alguns estudos apresentam objetivo claramente alinhado com esse aspecto, ao indicarem, por exemplo, que buscam *desenvolver uma compreensão teórica*⁴², *desenvolver uma teoria substantiva*⁵⁴ ou *gerar um entendimento teórico*⁶⁰. De maneira similar, outros estudos utilizam o verbo *compreender*^{40, 46, 49, 53}, o que é convergente com a proposta da TFD. No entanto, essa situação não reflete, necessariamente, a intenção de elaborar, tampouco uma consequente apresentação de uma explicação teórica nos resultados do estudo. Por outro lado, outros estudos utilizam em seus objetivos verbos que geram dúvidas sobre sua intenção de explicação teórica, como por exemplo, *explorar*^{44, 47, 48, 52, 55, 56, 58, 61} e *examinar*^{57, 59, 64}. Por fim, um dos estudos utiliza o termo *descrever*⁶³, que o distancia da proposta central da TFD. É importante ressaltar, no entanto, que a não identificação, no objetivo, da intenção de elaborar uma explicação teórica não significa que ela não tenha sido realizada.

Os artigos foram analisados com o objetivo de verificar a aplicação dos critérios fundamentais da TFD e a distinção entre as vertentes⁶⁵, portanto, buscou-se no texto referência aos seguintes aspectos: (1) identificação da vertente de TFD utilizada, (2) coleta e análise de dados concomitante, (3) uso de memorandos, (4) amostragem teórica, (5) saturação (teórica ou não), (6) proposição (nos resultados) de uma explicação teórica.

Para cada um desses critérios, fez-se a seguinte pergunta: *esse critério é relatado explicitamente pelos autores no decorrer do texto?* Assim, atribui-se resposta ‘sim’ quando o critério foi explicitamente relatado. Essas informações podem ser vistas no Quadro 2. Vale destacar que, a não especificação de um critério não significa que ele não tenha sido levado em consideração na condução da pesquisa.

Quadro 2 – Respostas afirmativas aos critérios relacionados a Teoria Fundamentada nos Dados em estudos em Alimentação e Nutrição

Autores e ano	Verte nte de TFD	Coleta e análise concomitante	Amostragem teórica	Saturaçã o dados (D) ou teórica (T)	Memora ndos	Explica ção teórica
Ahye, Devine and Odoms-Young (2006)	-	-	-	Sim(T)	-	Sim
Berge, Hoppmann, Hanson et al. (2013)	-	-	-	Sim(T)	-	-
Bisogni, Connors, Devine et al. (2002)	Sim	-	-	Sim(T)	-	Sim
Blake and Bisogni (2003)	-	-	-	Sim(T)	-	Sim
Blake, Bisogni, Sobal et al. (2008)	Sim	-	-	-	-	Sim
Devine, Connors, Bisogni et al. (1998)	-	Sim	-	-	Sim	Sim
Edstrom and Devine (2001)	Sim	Sim	Sim	Sim(T)	-	-
Farahmand, Amiri, Ramezani Tehrani et al. (2015)	Sim	Sim	-	Sim(D)	-	Sim
Farahmand, Tehrani, Amiri et al. (2012)	Sim	Sim	-	Sim(D)	-	-
Gillespie and Johnson-Askew (2009)	-	-	-	Sim(D)	-	Sim
Huergo (2016)	-	-	-	-	-	Sim
Jabs, Devine, Bisogni et al. (2007)	-	-	-	Sim(D)	-	-
Johnson, Sharkey, Dean et al. (2011)	-	-	-	Sim(D)	Sim	-
Johnson, Sharkey, McIntosh et al. (2010)	-	-	-	-	Sim	-
Paisley, Sheeshka and Daly (2001)	-	Sim	-	-	-	Sim
Paquette and Devine (2000)	-	-	-	Sim(D)	-	Sim
Slater (2013)	-	Sim	Sim	Sim(D)	Sim	-
Slater, Sevenhuysen, Edginton et al. (2012)	-	Sim	Sim	Sim(T)	Sim	Sim
Smith, Dunton, Pinard et al. (2016)	-	-	-	Sim(T)	-	-
Turner, Navuluri, Vale et al. (2014)	-	-	-	-	-	-
Vesnaver, Keller, Sutherland et al. (2015)	-	Sim	Sim	-	-	Sim
Vesnaver, Keller, Sutherland et al. (2016)	Sim	Sim	-	Sim(T)	-	-
Vidgen and Gallegos (2014)	Sim	-	-	Sim(T)	-	Sim
Wolfson, Bleich, Smith et al. (2016)	-	-	-	-	Sim	-
Wolfson, Frattaroli, Bleich et al. (2017)	-	-	-	-	Sim	-
Percentuais (%) de respostas afirmativas	28	36	16	64	28	52

Fonte: as autoras (2019)

Sete estudos (28 %) identificaram explicitamente a vertente utilizada^{42, 44, 46-48, 61, 62}. A vertente escolhida pode ser identificada, por exemplo, quando os autores relatam *o uso uma perspectiva construtivista do método*⁴⁶, em referência à vertente *Charmaziana*. Entre os que não apresentaram explicitamente a vertente utilizada observou-se o uso de diferentes referências de TFD na construção do texto e inclusive menção ao uso *de uma combinação de métodos de TFD*⁴³. Embora os princípios centrais sejam comuns às diferentes vertentes e não existam fronteiras claras entre elas, é importante ressaltar que elas diferem em sua base filosófica e no sistema de codificação^{23, 27}.

Nove estudos (36 %) relataram coleta e análise concomitante de dados^{45-48, 54, 56, 57, 60, 61} e quatro (16 %) relataram o uso de amostragem teórica^{46, 56, 57, 60}. Esses dois critérios são interdependentes, uma vez que a amostragem teórica pode ser definida como amostragem proposital orientada pela análise^{26, 66}, ou seja é a análise e coleta concomitante de dados que irá alimentar o processo de amostragem teórica.

Entre os estudos que adotaram amostragem teórica não fica claro de que forma aconteceu e de que maneira os dados conduziram essa amostragem. Aqueles que não relatam a amostragem teórica relataram que a amostragem foi realizada, por exemplo, buscando diversidade nas variáveis sociodemográficas. Características sociodemográficas podem ser o ponto de início da amostragem teórica, no entanto, uma vez que a coleta e análise de dados se inicia, os dados conduzirão às direções relevantes. Assim, conforme a pesquisa ocorre os critérios de inclusão podem se modificar. Portanto, pesquisadores aplicando amostragem teórica não sabem previamente para onde ou para quais participantes serão direcionados. Dessa maneira, recomenda-se que os pesquisadores descrevam o desenvolvimento da amostragem teórica e as justificativas relacionadas às decisões tomadas. Essas explicações devem refletir o processo de desenvolvimento teórico e permitir identificar como a amostra inicial e as subsequentes foram selecionadas²⁶. Da mesma forma, o relato de que a coleta e análise ocorreram de maneira concomitante é relevante para transmitir ao leitor maior confiabilidade de que o processo cíclico do método foi seguido.

Um exemplo de descrição do processo da amostragem teórica pode ser encontrado em um dos estudos sobre modificações no comportamento alimentar de mulheres, que relatou que: *[inicialmente] a amostragem teórica foi realizada para intencionalmente selecionar mulheres em diferentes estágios de vida. (...) Posteriormente, mulheres que experimentaram diferentes tipos de mudança em papéis sociais e na saúde foram investigadas*⁴⁶. A partir desse relato o que se pode inferir é

que durante o processo de coleta e análise concomitante dos dados os autores identificaram que os diferentes tipos de mudança em papéis sociais e na saúde influenciaram mais a construção teórica do que os diferentes estágios de vida, assim, (re) direcionaram a amostragem nesse sentido.

Dezesseis estudos (64 %) relataram uso de saturação^{40-43, 46-49, 51, 53, 55-58, 61, 62} para interromper o processo de coleta e análise dos dados. No entanto, somente nove (36 %) ^{40-43, 46, 57, 58, 61, 62} explicitaram o uso de saturação teórica especificamente. A saturação teórica depende da amostragem teórica, é um processo indutivo que indica o desenvolvimento das categorias. Assim, o ponto final da amostragem é controlado pela teoria emergente ²⁶. A saturação teórica diz respeito ao desenvolvimento das categorias teóricas⁶⁷ e, portanto, é favorecida se coleta e análise estão sendo realizadas de forma concomitante. A saturação de dados, por outro lado, está vinculada apenas à coleta de dados e está relacionado ao grau em que novos dados refletem ou não o que já foi expresso em dados anteriores⁶⁷. Assim, um estudo que utilize TFD, ao orientar-se pela amostragem teórica deve almejar a saturação teórica.

Sete estudos (28 %) relataram o uso de memorandos^{45, 52, 53, 56, 57, 63, 64}, ferramenta utilizada para o pesquisador refletir sobre os dados, contribuindo o desenvolvimento de ideias e códigos e posteriormente da teoria. A redação de memorandos possibilita o registro de reflexões durante o processo de análise comparativa constante dos dados^{27, 68}.

Finalmente, treze artigos (52 %) ^{40, 42-45, 48-50, 54, 55, 57, 60, 62} apresentam uma explicação teórica, demonstrando que nem sempre o método é utilizado com o intuito de explicar, mas também buscando explorar ou descrever fenômenos. Ressaltamos que, nesses casos, o potencial do método não foi completamente explorado.

Em suma, os artigos apresentados demonstram a potencialidade do uso da TFD em estudos relacionados à temática de alimentação e nutrição. No entanto, algumas questões metodológicas merecem ser pontuadas. Menos de um terço dos artigos relataram a vertente utilizada. O relato da aplicação dos critérios básicos da TFD teve ampla variação (16 a 64 %). Essa situação pode indicar um uso circunscrito ou inadequado do método e das ferramentas oferecidas. Por outro lado, os autores podem ter suprimido informações nos artigos devido ao número de palavras permitidos pelos periódicos ou à concepção de que esses critérios ficam subentendidos ao se relatar o uso da TFD. Além disso, 13 artigos (52 %) atingiram o objetivo final da TFD que consiste na elaboração teórica.

Buscando contribuir para a melhoria das pesquisas usando TFD, recomenda-se, que os autores busquem relatar (e, evidentemente, realizar) a coleta e análise concomitante de dados acompanhada pela amostragem teórica até a obtenção de saturação teórica, descrevendo a vertente utilizada e apoiando-se no uso de memorandos para a construção de uma explicação teórica. Aos revisores de periódicos, recomenda-se que estejam atentos a identificação desses fatores nos manuscritos avaliados. Destacamos que um pequeno grupo de artigos usando TFD foi analisado. Novas revisões podem ser conduzidas para que se possa ampliar o panorama sobre a utilização do método em pesquisas relacionadas à alimentação e nutrição.

Exemplos da aplicação da TFD em estudos com temas relacionados a Alimentação e Nutrição

Conforme pode ser constatado na análise previamente relatada, nem sempre os estudos usando TFD apresentam uma explicação teórica, muitos estudos são descritivos e exploratórios. Portanto, no intuito de melhor ilustrar a aplicação do método, foram selecionados cinco artigos que explicitamente declararam o uso da TFD com o objetivo de formular uma explicação teórica. Para tanto, foram incluídos outros artigos além daqueles analisados anteriormente.

A teoria elaborada deve, preferencialmente, ser apresentada de forma gráfica, visual e esquemática, como, por exemplo, utilizando figuras ou diagramas. Essa apresentação gráfica tem o objetivo de demonstrar como as categorias se relacionam. Portanto, para os exemplos a seguir foram selecionados artigos que utilizaram esse recurso. Essas figuras ou diagramas podem ser consultados nos artigos originais.

É importante notar que os estudos selecionados não necessariamente relataram a utilização de todos os critérios básicos da TFD analisados na seção anterior. Pode-se observar nas descrições a seguir, por exemplo, estudo que reporta não ter utilizado coleta e análise concomitante de dados ou que não menciona saturação teórica. O objetivo nessa seção, no entanto, não é fazer uma análise desses artigos, mas demonstrar a utilização da TFD para construção teórica em diferentes temas inseridos no campo da alimentação e nutrição.

Exemplo 1

O objetivo do estudo de Vidgen e Gallegos (2014), *Defining food literacy and its components*, foi desenvolver uma definição de *food*

literacy e identificar seus componentes. A necessidade do estudo surgiu a partir do interesse de profissionais de nutrição em identificar pontos para dar enfoque em seu trabalho a fim de contribuir com a qualidade nutricional da alimentação dos indivíduos. A primeira etapa examinou, a partir de entrevistas, a compreensão de 43 especialistas na área de alimentação e nutrição com relação ao termo *food literacy*. A segunda etapa foi conduzida utilizando entrevistas semiestruturadas com 37 indivíduos de 16 a 25 anos vivendo em áreas urbanas e responsáveis pela sua própria alimentação. O tamanho da amostra foi definido por *saturação teórica*. Os dados foram analisados utilizando a *vertente construtivista* da TFD. Os temas e códigos que emergiram das entrevistas com os adultos jovens foram usados para comparar com os resultados obtidos das entrevistas com especialistas.

Como resultado os autores definiram *food literacy* como a estrutura que capacita indivíduos, famílias, comunidades ou nações a proteger a qualidade da dieta por meio da mudança e fortalecer a resiliência dietética ao longo do tempo. É composto por uma combinação de conhecimentos, habilidades e comportamentos inter-relacionados e necessários para planejar, gerenciar, selecionar, preparar e consumir alimentos para atender às necessidades e determinar a ingestão. Os componentes de *food literacy* que foram consistentes nas duas etapas do estudo foram agrupados em quatro domínios: planejamento e gestão; seleção; preparo e consumo. O domínio planejamento e gestão descreve a necessidade de alocar tempo para alimentação, planejá-la para garantir que aconteça e ter as habilidades necessárias para que o planejado seja efetivado. O domínio seleção refere-se a escolha de itens nos locais de compra, seja no supermercado ou em serviços (restaurantes ou comidas para viagem). O domínio preparo inclui a habilidade de preparar refeições saborosas com os ingredientes disponíveis mantendo a capacidade de adaptar-se ao ambiente alimentar e a restrições, como por exemplo, temporais mantendo a qualidade da dieta. O domínio consumo inclui o ato de alimentar-se e suas consequências, bem como conhecimentos nutricionais. Os autores concluem que a conceitualização auxilia a informar práticas profissionais e fornece subsídios para o desenvolvimento de intervenções⁶².

Exemplo 2

O estudo de Gillespie e Johnson-Askew (2009), *Changing Family Food and Eating Practices: The Family Food Decision-Making System*, objetivou *compreender* os processos e os estímulos para mudanças na

alimentação familiar e desenvolver um sistema de tomada de decisões sobre alimentação familiar.

Foram conduzidas entrevista etnográficas com pais de crianças em idade escolar os quais exibiam diferentes estilos de vida, etnias, contexto comunitários e status socioeconômicos. No total, cinco conjuntos de famílias (cada conjunto composto por 20 a 40 famílias) vivendo em diferentes contextos por um período de 15 anos foram entrevistados. Entrevistas foram conduzidas até que nenhuma nova informação fosse obtida. Agentes de mudança que trabalhavam com as famílias também foram entrevistados.

Roteiros de entrevista foram desenvolvidos para cada conjunto de entrevistas com base na questão de pesquisa, resultados de estudos prévios e entrevistas prévias. Os guias foram adaptados à medida que as entrevistas progrediram para focar nos temas e hipóteses emergentes⁴². As famílias foram observadas durante entrevistas domiciliares e programas de educação para validar os resultados da entrevista. A análise foi feita em três estágios, inicialmente com foco nas entrevistas individuais, em seguida com enfoque na *comparação* entre as entrevistas e por fim, com enfoque no teste sistemático da teoria desenvolvida.

Os autores elaboraram o *Family Food Decision-Making System* (Sistema de tomada de decisões sobre alimentação familiar) composto por sete proposições:

1. O sistema de tomada de decisões sobre alimentação familiar engloba as interações entre os membros da família, bem como suas predisposições individuais;
2. A maioria das decisões alimentares são rotineiras e/ou baseadas em comportamentos habituais e evoluem ao longo do tempo;
3. Por meio da comunicação familiar ao longo do curso de vida, decisões específicas evoluem para práticas familiares, moldadas por papéis, interações e políticas familiares;
4. Decisões alimentares refletem os valores familiares e frequentemente objetivos não articulados que precisam ser negociados;
5. Decisões alimentares ponderadas são baseadas em avaliações situacionais específicas de prioridades, alternativas e recursos disponíveis;

⁴² A adaptação do roteiro de entrevistas, conforme a coleta de dados evolui, é uma característica importante das pesquisas qualitativas e, especialmente, da aplicação de TFD constituindo uma estratégia para o aprofundamento e desenvolvimento teórico.

6. Decisões familiares são feitas dentro de contextos sobrepostos;
7. Decisões alimentares para a família mudam com o tempo devido às mudanças no contexto e nos membros familiares, seus papéis e responsabilidades.

Os autores destacam que embora a maioria das decisões alimentares sejam baseadas em práticas rotineiras, os sistemas mudam com o tempo em resposta a mudanças no ambiente e nos indivíduos. Essas mudanças podem ocorrer como resultado de um processo de desenvolvimento natural ou como uma mudança de comportamento planejada.

Os autores concluem que o processo de tomada de decisão sobre alimentação é complexo e que o modelo proposto começa a abordar essa complexidade. Pontuam que repensar as rotinas familiares e implementar mudanças requer muitas vezes modificações substanciais nos estilos de vida⁴⁹.

Exemplo 3

O estudo de Rose e Howard (2014), *Living with coeliac disease: a grounded theory study*, buscou explorar a natureza da doença celíaca a partir da perspectiva dos indivíduos vivendo com essa condição. O objetivo foi explorar a natureza e o desenvolvimento das questões psicossociais, pois a doença celíaca pode ser controlada apenas por meio da adesão à dieta sem glúten, a qual é altamente restritiva e tem sido associada a níveis elevados de sofrimento psicológico, incluindo depressão, ansiedade e fobia social.

Cento e trinta indivíduos escreveram narrativas sobre sua experiência de viver com doença celíaca, as quais foram analisadas usando a TFD. No entanto, o processo cíclico de coleta e análise concomitante dos dados não foi seguido. Todas as narrativas foram lidas, mesmo depois de se ter atingido o ponto de saturação.

A análise foi realizada por dois pesquisadores, um dos quais realizou análise linha-a-linha, seguida por codificação axial, reorganizando códigos, combinando aqueles com ideias similares e identificando inter-relações. As ideias sobre categorias e suas relações foram registradas em *memorandos*. Na sequência, realizou-se codificação

categorica identificando temas e categorias mais fortes. *Diagramas*⁴³ foram usados durante o processo para auxiliar na elaboraçaõ teórica. *Comparações constantes* entre memorandos, categorias e dados foram usadas para garantir que os resultados continuassem baseados nos dados. Um segundo pesquisador codificou 20 % das narrativas individualmente e depois reuniu-se com o primeiro autor para comparar a codificaçaõ, avaliar e reavaliar as categorias emergentes.

As análises resultaram em um modelo psicossocial sobre viver com a doença celíaca, organizado nas seguintes categorias: vivendo com ignorância generalizada, invisibilidade social, criando uma comunidade celíaca, identidade alterada, aceitando que toda escolha implica em uma perda. O conceito central é uma *identidade alterada* que é resultado das demais categorias ao seu redor, mas também tem impacto sobre elas. A ignorância generalizada sobre doença celíaca significa que esses indivíduos são sub representados e invisíveis no mundo não celíaco. Invisibilidade e ignorância reforçam-se mutuamente. O diagnóstico muda a identidade uma vez que o indivíduo se torna uma pessoa diferente, pertencente a um grupo minoritário. Isso resulta muitas vezes em isolamento social. Juntar-se a uma comunidade celíaca pode ser uma maneira de lidar com esse isolamento. As comunidades usam o ativismo para reduzir a sub-representação e, conseqüentemente, a ignorância e preconceito.

Os autores concluem que perdas e mudanças acarretaram impacto nas identidades pessoais e sociais dos que vivem com doença celíaca e no comportamento dos outros em relaçaõ a eles. Intervenções psicossociais centradas em facilitar o enfrentamento e o ajuste às novas condições podem beneficiar aqueles que estão passando por dificuldades⁶⁹.

Exemplo 4

O estudo de Vesnaver e colaboradores (2015), *Food behavior change in late-life widowhood: A two-stage process*, teve o objetivo de elaborar uma *compreensão teórica* da mudança de comportamento alimentar de mulheres idosas durante a transiçaõ da viuvez. A pesquisa foi orientada pelo Realismo Crítico e pela *vertente construtivista* da Teoria Fundamentada nos Dados. Participaram 15 mulheres viúvas (de 6 meses a 15 anos) com 65 anos de idade ou mais, vivendo sozinhas ou em

⁴³ Diagramas são representações abstratas dos dados e podem ser usados para ganhar distância dos dados, pois, para elaborá-los, é necessário trabalhar com conceitos e não com detalhes dos dados auxiliando na construção teórica ²⁰.

comunidades. Entrevistas individuais foram conduzidas focando em como e porque as experiências dessas mulheres com relação a compra, preparo e consumo de refeições mudaram com a viuvez. *A coleta e análise de dados foi concomitante*, ou seja, as entrevistas foram transcritas e analisadas antes da próxima entrevista ser conduzida. *Análise comparativa constante* foi utilizada, assim cada entrevista, código, conceito e categoria foi examinado em relação aos outros e avaliados quanto a semelhanças e diferenças. Ao longo da análise, a primeira autora usou seu conhecimento da literatura empírica e teórica sobre a viuvez, comportamentos alimentares na viuvez, influências sociais na alimentação de idosos para sensibilizá-la para esses conceitos durante entrevistas e análises. A primeira autora reuniu-se regularmente com os demais autores para revisar a coleta e análise de dados.

Como resultado, os autores propõem um *modelo teórico* de mudança de comportamento alimentar na viuvez em mulheres idosas, como um processo de dois estágios. Por meio desse processo elas redirecionam seu sistema alimentar doméstico de um que satisfaz o casal para um que satisfaz as suas necessidades alimentares pessoais.

As mudanças começam com a perda de comensalidade, quando os casais não compartilham mais refeições. No primeiro estágio: *Falling into new patterns*, as rupturas, a falta de priorização da alimentação e o sentimento de tristeza levam a novos comportamentos alimentares. Esse estágio foi considerado temporário e muitas vezes os comportamentos não se alinhavam aos valores relacionados à alimentação defendidos pelas participantes.

Na segunda etapa, *Re-establishing The Personal Food System*, o desalinhamento é reconhecido à medida que as participantes se conscientizaram de seus comportamentos, refletiram sobre suas preferências e valores relacionados à alimentação e ajustaram seus comportamentos conforme necessário, levando a um sistema alimentar pessoal mais satisfatório. Embora esses estágios sejam descritos como cronologicamente distintos e sequenciais, algumas mulheres os experimentaram como sobrepostos e/ou interativos. Diversas influências permitiram ou restringiram o processo de mudança. Os autores concluem que o modelo teórico apresenta dois estágios de mudança no comportamento alimentar na viuvez, um transitório e outro adaptativo levando a novas formas de alimentação. Recomendam que o modelo teórico seja usado por profissionais para obter uma melhor compreensão das transições no comportamento alimentar na viuvez ⁶⁰.

Exemplo 5

O objetivo do estudo de Mita e colaboradores (2015), *An explanatory framework of teachers' perceptions of a positive mealtime environment in a preschool setting*, foi elucidar a percepção de professores relacionados a ambientes de refeições positivos (escolas) e criar um *modelo conceitual* que represente essas percepções, ilustrando os fatores que as influenciam. Foram conduzidas 65 entrevistas com professores de diferentes regiões dos Estados Unidos da América trabalhando com crianças de 3 a 5 anos. O roteiro de entrevista semiestruturado incluiu questões relacionadas a ambientes de refeições positivos no contexto escolar organizadas em cinco categorias: definição, facilitadores, motivações, barreiras e formas de avaliação. Durante a coleta dos dados um dos autores conduziu análise inicial para identificar a *saturação teórica*. As análises foram baseadas em discussões semanais com o grupo de pesquisa, nas entrevistas transcritas e notas de campo. A coleta de dados foi interrompida quando a saturação foi alcançada. A análise foi realizada nas seguintes etapas: codificação aberta, codificação axial e codificação seletiva. A codificação das entrevistas foi dividida entre quatro pesquisadores. Inicialmente, os autores codificaram juntos duas entrevistas e desenvolveram um *codebook*. O primeiro autor codificou todas as entrevistas e discutiu a codificação com os demais. Em seguida, o primeiro autor fez a transição para a codificação axial, identificando as relações entre os códigos dando origem a um modelo conceitual inicial que foi discutido com o grupo de pesquisa.

Um modelo conceitual sobre ambientes de refeições positivas foi elaborado. Fundamentado nas percepções dos professores, ambientes de refeições positivos são lugares onde todos estão se divertindo e tendo sentimentos positivos os quais são promovidos por meio de interações em torno da comida fornecida e consumida.

Ambientes alimentares positivos incluem aprendizagem, socialização e alimentação e são considerados a base para um crescimento infantil saudável e para o desenvolvimento de mentes, corpos e espíritos. Os componentes desses ambientes incluem: as pessoas; um tom emocional positivo; regras, expectativas e rotinas; as operações do ambiente e os seus resultados. Os autores concluem que o modelo conceitual pode ser usado para melhorar a efetividade de intervenções no ambiente escolar permitindo que educadores foquem nos componentes do modelo e identifiquem as barreiras para atuar em cada um deles. Adicionalmente, pesquisadores podem utilizar o modelo conceitual para

embasar o desenvolvimento de instrumentos que avaliem os ambientes escolares ⁷⁰.

Considerações finais

Este capítulo objetivou apresentar os principais aspectos teóricos da TFD, analisar a utilização do método e demonstrar seu uso prático em estudos no campo da alimentação e nutrição. A partir dos exemplos, foram demonstradas as múltiplas possibilidades de aplicação. Recomenda-se que os pesquisadores interessados no uso da TFD estejam atentos aos desafios de sua aplicação, optem por uma das vertentes do método e apliquem seus princípios centrais. Por ser uma metodologia flexível é preciso que o pesquisador esteja aberto e atento ao que está acontecendo no fenômeno estudado. O conhecimento da metodologia e uma equipe de trabalho que contenha pesquisadores experientes na condução de pesquisas qualitativas, especialmente no uso da TFD, é imprescindível para a sua aplicação.

A utilização da TFD é promissora dada a possibilidade de aprofundar o estudo de fenômenos e comportamentos, indo além de sua descrição com a geração de explicações teóricas. Explicações teóricas podem beneficiar a atuação de nutricionistas e outros profissionais da saúde e enriquecer o conjunto de pesquisas qualitativas já conduzidas no campo da alimentação e nutrição, especialmente no cenário nacional, onde a aplicação da TFD ainda é escassa.

Agradecimentos

Agradecemos à Doutoranda Anice Milbratz de Camargo e ao Professor José Luís Guedes dos Santos pela leitura e revisão do texto.

REFERÊNCIAS

1. Denzin NK, Lincoln YS, Netz SR. O planejamento da pesquisa qualitativa: Teorias e abordagens: Artmed; 2006.
2. Labaree RV. Organizing your social sciences research paper: Purpose of guide 2019 [University of Southern California Libraries]. Available from: <http://libguides.usc.edu/writingguide>.
3. Mays N, Pope C. Qualitative research: Rigour and qualitative research. *British Medical Journal*. 1995; 311(6998): 109-12.
4. Green J, Thorogood N. Qualitative methods for health research. London: Sage; 2004. 262 p.
5. Sutton J, Austin Z. Qualitative research: Data collection, analysis, and management. *The Canadian journal of hospital pharmacy*. 2015; 68(3): 226-31.
6. Colorafi KJ, Evans B. Qualitative descriptive methods in health science research. *HERD*. 2016; 9(4): 16-25.
7. Pope C, Mays N. Reaching the parts other methods cannot reach: An introduction to qualitative methods in health and health services research. *Bmj*. 1995; 311(6996): 42-5.
8. Mays N, Pope C. Qualitative research in health care: Assessing quality in qualitative research. *Bmj*. 2000; 320(7226): 50-2.
9. Pope C, Ziebland S, Mays N. Qualitative research in health care: Analysing qualitative data. *Bmj*. 2000; 320(7227): 114-6.
10. Cohen DJ, Crabtree BF. Evaluative criteria for qualitative research in health care: Controversies and recommendations. *Annals of family medicine*. 2008; 6(4): 331-9.
11. Yamazaki H, Slingsby BT, Takahashi M, Hayashi Y, Sugimori H, Nakayama T. Characteristics of qualitative studies in influential journals of general medicine: A critical review. *Bioscience trends*. 2009; 3(6): 202-9.
12. Swift JA, Tischler V. Qualitative research in nutrition and dietetics: Getting started. *J Hum Nutr Diet*. 2010; 23(6): 559-66.
13. Austin Z, Sutton J. Qualitative research: Getting started. *The Canadian journal of hospital pharmacy*. 2014; 67(6): 436-40.
14. Van Horn L. New author guidelines include qualitative research section. *J Am Diet Assoc*. 2009; 109(1): 17.
15. Harris JE, Gleason PM, Sheean PM, Boushey C, Beto JA, Bruemmer B. An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals. *J Am Diet Assoc*. 2009; 109(1): 80-90.

16. Canesqui AM. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. *Rev Nutr.* 2009; 22: 125-39.
17. Vasconcelos FAG. A pesquisa qualitativa nos programas de pós-graduação em nutrição no Brasil: Análise das dissertações e teses. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde.* 2013; 8(S.I): 329-48.
18. Cho JY, Lee E. Reducing confusion about grounded theory and qualitative content analysis: Similarities and differences. *The Qualitative Report.* 2014; 19(32): 1-20.
19. Charmaz K. Constructing grounded theory: A practical guide through qualitative analysis: Sage Publications; 2006.
20. Strauss AL, Corbin J. Pesquisa qualitativa: Técnicas e procedimentos para o desenvolvimento de teoria fundamentada: Artmed; 2008.
21. Foley G, Timonen V. Using grounded theory method to capture and analyze health care experiences. *Health Services Research.* 2015; 50(4): 1195-210.
22. Glaser BG, Strauss AL. Awareness of dying. New Jersey: Aldine Publishing Company; 1965. 305 p.
23. Kenny M, Fourie R. Contrasting classic, straussian, and constructivist grounded theory: Methodological and philosophical conflicts. *Qualitative Report.* 2015; 20(8): 1270-89.
24. Butler AE, Copnell B, Hall H. The development of theoretical sampling in practice. *Collegian.* 2018; 25(5): 561-6.
25. Charmaz K. Constructing grounded theory. 2nd edition ed: Sage Publications; 2014.
26. Davoudi N, Dehghan Nayeri N, Raiesifar A, Poortaghi S, Ahmadian S. Issues of theoretical sampling: A narrative review. *Nursing and Midwifery Studies.* 2016; 6(2).
27. Santos JLGd, Cunha K, Adamy EK, Backes MTS, Leite JL, Sousa FGMd. Análise de dados: Comparação entre as diferentes perspectivas metodológicas da teoria fundamentada nos dados. *Revista da Escola de Enfermagem da USP.* 2018; 52.
28. Yin RK. Qualitative research from start to finish. New York: The Guilford Press; 2011.
29. Glaser BG. Emergence vs forcing: Basics of grounded theory analysis: Sociology Press; 1992.
30. Apramian T, Cristancho S, Watling C, Lingard L. (re)grounding grounded theory: A close reading of theory in four schools. *Qualitative Research.* 2016; 17(4): 359-76.
31. Clarke A. Situational analysis: Grounded theory after the postmodern turn: Sage Publications; 2005.

32. Allen LM. A critique of four grounded theory texts. *The Qualitative Report*. 2010; 15(6): 1606-20.
33. Marthar T. Making a mess with situational analysis? *Qualitative Social Research*. 2008; 9(2): 1-11.
34. Glaser BG, Strauss AL. The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research: Aldine; 1967.
35. Mello R, Cunha C. Grounded theory. In: Godoi CK MR, Silva AB, organizador., editor. Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: Paradigmas, estratégias e métodos. 2ª ed. São Paulo: Saraiva; 2010. p. 241-66.
36. Santos JLGd, Erdmann AL, Sousa FGMD, Lanzoni GMdM, Melo ALSFd, Leite JL. Perspectivas metodológicas para o uso da teoria fundamentada nos dados na pesquisa em enfermagem e saúde. *Escola Anna Nery*. 2016; 20.
37. Creswell JW. Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches: SAGE Publications; 2009.
38. Silverman D. Interpretação de dados qualitativos: Métodos para análise de entrevistas, textos e interações: Grupo A - Artmed; 2009.
39. Strauss A, Corbin J. Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory: SAGE Publications; 1998.
40. Ahye BA, Devine CM, Odoms-Young AM. Values expressed through intergenerational family food and nutrition management systems among african american women. *Family & Community Health*. 2006; 29(1): 5-16.
41. Berge JM, Hoppmann C, Hanson C, Neumark-Sztainer D. Perspectives about family meals from single-headed and dual-headed households: A qualitative analysis. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2013; 113(12): 1632-9.
42. Bisogni CA, Connors M, Devine CM, Sobal J. Who we are and how we eat: A qualitative study of identities in food choice. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. 2002; 34(3): 128-39.
43. Blake C, Bisogni CA. Personal and family food choice schemas of rural women in upstate new york. *Journal of Nutrition Education & Behavior*. 2003; 35(6): 282-93.
44. Blake CE, Bisogni CA, Sobal J, Jastran M, Devine CM. How adults construct evening meals: Scripts for food choice. *Appetite*. 2008; 51(3): 654-62.
45. Devine CM, Connors M, Bisogni CA, Sobal J. Life-course influences on fruit and vegetable trajectories: Qualitative analysis of food choices. *Journal of Nutrition Education*. 1998; 30(6): 361-70.

46. Edstrom KM, Devine CM. Consistency in women's orientations to food and nutrition in midlife and older age: A 10-year qualitative follow-up. *Journal of Nutrition Education*. 2001; 33(4): 215-23.
47. Farahmand M, Tehrani FR, Amiri P, Azizi F. Barriers to healthy nutrition: Perceptions and experiences of iranian women. *BMC public health*. 2012; 12: 1064.
48. Farahmand M, Amiri P, Ramezani Tehrani F, Momenan AA, Mirmiran P, Azizi F. What are the main barriers to healthy eating among families? A qualitative exploration of perceptions and experiences of tehranian men. *Appetite*. 2015; 89: 291-7.
49. Gillespie AM, Johnson-Askew WL. Changing family food and eating practices: The family food decision-making system. *Ann Behav Med*. 2009; 38 Suppl 1: S31-6.
50. Huergo J. "Taking a little taste", cooking and eating within the family: Villa la tela, cordoba, argentina. *Physis*. 2016; 26(4): 1125-59.
51. Jabs J, Devine CM, Bisogni CA, Farrell TJ, Jastran M, Wethington E. Trying to find the quickest way: Employed mothers' constructions of time for food [corrected] [published erratum appears in j nutr educ behav 2007 may-jun;39(3):170]. *Journal of Nutrition Education & Behavior*. 2007; 39(1): 18-25.
52. Johnson CM, Sharkey JR, McIntosh AW, Dean WR, Johnson CM, Sharkey JR, et al. "I'm the momma": Using photo-elicitation to understand matrilineal influence on family food choice. *BMC Women's Health*. 2010; 10: 21-.
53. Johnson CM, Sharkey JR, Dean WR, Alex McIntosh W, Kubena KS. It's who i am and what we eat. Mothers' food-related identities in family food choice. *Appetite*. 2011; 57(1): 220-8.
54. Paisley J, Sheeshka J, Daly K. Qualitative investigation of the meanings of eating fruits and vegetables for adult couples. *Journal of Nutrition Education*. 2001; 33(4): 199-207.
55. Paquette MC, Devine CM. Dietary trajectories in the menopause transition among quebec women. *Journal of Nutrition Education*. 2000; 32(6): 320-8.
56. Slater J. Is cooking dead? The state of home economics food and nutrition education in a canadian province. *International Journal of Consumer Studies*. 2013; 37(6): 617-24.
57. Slater J, Sevenhuysen G, Edginton B, O'Neill J. 'Trying to make it all come together': Structuration and employed mothers' experience of family food provisioning in canada. *Health Promotion International*. 2012; 27(3): 405-15.

58. Smith TM, Dunton GF, Pinar CA, Yaroch AL. Factors influencing food preparation behaviours: Findings from focus groups with mexican-american mothers in southern california. *Public Health Nutrition*. 2016; 19(5): 841-50.
59. Turner BJ, Navuluri NL, Vale S, Finley E. A qualitative study of family healthy lifestyle behaviors of mexican-american and mexican immigrant fathers and mothers. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2014; 114(4): 562-9.
60. Vesnaver E, Keller HH, Sutherland O, Maitland SB, Locher JL. Food behavior change in late-life widowhood: A two-stage process. *Appetite*. 2015; 95: 399-407.
61. Vesnaver E, Keller HH, Sutherland O, Maitland SB, Locher JL. Alone at the table: Food behavior and the loss of commensality in widowhood. *The Journals of Gerontology*. 2016; 71(6): 1059.
62. Vidgen HA, Gallegos D. Defining food literacy and its components. *Appetite*. 2014; 76: 50-9.
63. Wolfson JA, Bleich SN, Smith KC, Frattaroli S. What does cooking mean to you?: Perceptions of cooking and factors related to cooking behavior. *Appetite*. 2016; 97: 146-54.
64. Wolfson JA, Frattaroli S, Bleich SN, Smith KC, Teret SP. Perspectives on learning to cook and public support for cooking education policies in the united states: A mixed methods study. *Appetite*. 2017; 108: 226-37.
65. Gomes IM, Hermann AP, Wolff LDG, Peres AM, Lacerda MR. Grounded theory in nursing: Integrative review. *J Nurs UFPE on line*. 2014; 9(Suppl. 1): 466-74.
66. Coyne IT. Sampling in qualitative research. Purposeful and theoretical sampling; merging or clear boundaries? *J Adv Nurs*. 1997; 26(3): 623-30.
67. Saunders B, Sim J, Kingstone T, Baker S, Waterfield J, Bartlam B, et al. Saturation in qualitative research: Exploring its conceptualization and operationalization. *Quality & Quantity*. 2018; 52(4): 1893-907.
68. Corbin J, Strauss A. Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory: SAGE Publications; 2014.
69. Rose C, Howard R. Living with coeliac disease: A grounded theory study. *J Hum Nutr Diet*. 2014; 27(1): 30-40.
70. Mita SC, Gray SA, Goodell LS. An explanatory framework of teachers' perceptions of a positive mealtime environment in a preschool setting. *Appetite*. 2015; 90: 37-44.

4.3 MANUSCRITO 2 – ESTUDO ORIGINAL

Finding my own way in the kitchen - a grounded theory study about the maternal influence on daughter's cooking related meanings and practices based on Brazilian women's life stories

MAZZONETTO, A.C.¹, LE BOURLEGAT, I.S.², SANTOS, J.L.G.³, SPENCE, M.⁴, DEAN, M.⁴, FIATES, G.M.R.¹

¹*Nutrition Postgraduate Program, Nutrition in Foodservice Research Centre (Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições - NUPPRE), Federal University of Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brazil;* ²*Department of Nutrition, Federal University of Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brazil;* ³*Nursing Postgraduate Program, Federal University of Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brazil;* ⁴*Institute for Global Food Security, Queen's University Belfast, United Kingdom*

Abstract

Mothers are gatekeepers of the transmission of food related meanings and practices to their children, but little is known about how they transmit cooking related issues. This study aimed to understand the intergenerational transmission of cooking related meanings and practices using a life course perspective and a constructivist grounded theory approach, in order to present a substantive theory. The study was carried out in southern Brazil with 27 women. The core category *Finding my own way in the kitchen* is explained by four other categories, which show that daughters implicitly and explicitly learn from mothers the idea of cooking responsibility; that mothers influence daughters by the way they involve children in the kitchen and by the feelings they express regarding cooking; that daughters learn cooking practices observing mothers cooking, cooking together, receiving instructions and eating their mother's food. Finally, daughters recreate what they learned from the mother according to their own life trajectories, social and historical context, and the people they interact with. Strategies designed to encourage cooking need to challenge the view that the activity is solely a woman's responsibility, as well as communicate to mothers that their influence goes beyond cooking practices, and include their attitudes and the feelings they express.

Keywords: socialization, parenting, qualitative research, go-along, theoretical model, cooking skills

Introduction

The socialization of children by parents encompasses a dynamic and interactive intergenerational transmission of values, beliefs, emotions, feelings, knowledge, attitudes, behaviours, and other aspects which will be repeated, recreated and adapted during children's life course¹⁻⁶.

In the food context, mothers are regarded as the gatekeepers of information about food and the ones responsible for transmitting food practices from one generation to the next. They also transmit their ideas about the meanings of food-related issues, such as what is a 'proper meal', and what is healthy or morally appropriate to eat^{7,8}. Cooking activities are still mainly a women's responsibility in different countries⁹⁻¹³, including Brazil¹⁴, making cooking a gender-related topic.

Regarding cooking-related aspects, people usually report that mothers are the main source from whom they learn cooking practices¹⁵⁻¹⁸, but no paper was found addressing specifically the maternal influence on more subjective aspects of cooking, what we (the authors) are here addressing as cooking-related *meanings*. Cooking *practices* refer to what is prepared, how the cooking process develops and which / how cooking skills are involved. However, by questioning how mothers may influence cooking-related meanings we want to investigate if and how they influence their children's views, thoughts, and feelings related to cooking.

A few qualitative pieces of research, with different aims and populations, explored the maternal influences on food practices, and briefly discussed the impacts on cooking practices^{16,19,20}. However, none of them examined how the actual transmission of cooking related practices and meanings occurs.

Two studies which discuss more explicitly the transmission of cooking practices were identified. An ethnographic study in a Malayan festive celebration identified that cooking with mothers was one of the best techniques for transmitting and developing cooking practices²¹. In the United Kingdom, Meah e Watson²² presented two case studies questioning the discourse about the indispensable role of mothers as responsible for transmitting cooking practices, demonstrating the need for widening the discussion on this topic. While the authors shed some light

on the topic that is of interest to us, the transmission of meanings beyond practices, they did not go in-depth²².

Based on what is known so far, there is not enough evidence to explain the intergenerational transmission of cooking-related meanings and practices. Some authors argue that intergenerational transmission is more complex than generally assumed²²⁻²⁴, while food and nutrition specialists consider that a possible decline in the transmission of cooking skills (included in what we here call cooking practices) between generations²⁵⁻²⁷ may be one of the reasons why people from urban areas of western countries are less involved in home cooking since the mid-twentieth century²⁸⁻³¹. Therefore, we argue that studies investigating the intergenerational transmission of cooking related aspects are urgently needed to better support studies investigating the possible decline in cooking/food skills and its impacts.

The challenge to understand this process lies in the fact that individuals may not readily recognise intergenerational transmission since it is embedded in routine activities², and is not straightforward, but an arbitrary and informal process. Learning includes situations that might not initially (or perhaps ever) be defined as learning by the learners themselves^{23,32}. Short (2006) argues that questions such as ‘when did you start cooking?’ or ‘with whom did you learn to cook?’ may not be easily answered. We consider that asking someone about ‘what did your mother transfer to you in terms of cooking’ or about ‘how did your mother influence you in the topic of cooking’ would be hard to answer as well. Looking to overcome this challenge, we chose to use, in the present study, a life course perspective as it seeks to investigate how individuals’ lives unfold over time, contributing to understand how their food-related practices and meanings develop. This perspective considers that people’s choices are influenced by their life trajectories, including their past experiences, thoughts and feelings and also by the changing temporal, social and historical context³³⁻³⁷. Furthermore, it studies intergenerational transmission from the participant’s point of view³⁸. We argue that using this perspective by asking women how cooking was present in their lives and investigating maternal influence during their life course may be helpful to understand what these women inherited, learned and changed from their mothers.

We opted for a constructivist grounded theory approach. Grounded theory (GT) aims to construct explanations from the data themselves, i.e.,

build a substantive theory⁴⁴. The constructivist approach assumes that any theoretical rendering offers an interpretive portrayal of the studied phenomenon, not an exact picture of it³⁹.

Data from this study come from a wider qualitative study carried out with Brazilian women which aimed to understand how cooking related meanings and practices develop and change over the life course and are transmitted between generations. This current analysis aims to understand the intergenerational transmission of cooking related meanings and practices, presenting a substantive theory to explain it.

Method

The life course perspective³³⁻³⁷ and the constructivist approach of grounded theory³⁹ guided this qualitative study carried in southern Brazil with 27 women. All the basic procedures for a grounded theory study were followed: concurrent data collection and analysis, constant comparative analysis, theoretical sampling, theoretical saturation, memo writing and use of diagrams, resulting in a theoretical explanation³⁹.

Theoretical sampling

The study population was limited to women, as we understand that cooking is a gender-related topic and therefore it is not possible to analyse together women's and men's perceptions regarding cooking. Although purposive sampling was used to collect initial data, recruitment of participants was mainly based on the concept of theoretical sampling, which is a core feature of grounded theory. Theoretical sampling relies on the developing concepts in data collection and analysis to guide where, how and from whom further data should be collected³⁹⁻⁴¹. Recruitment techniques involved leveraging the existing social networks and personal contacts of the research team and the initial participants. We started interviewing women (≥ 18 years) family-related to each other (i.e. two/three generations of the same family: daughter and mother; daughter, mother, and grandmother). After that, using theoretical sampling, in order to explore the emergent concepts, we undertook two different approaches to data collection.

First, we added and deepened the interview questions and probes, which is perhaps one of the most common forms of theoretical sampling

⁴⁴ A theoretical interpretation or explanation of a delimited problem in a particular area³⁹.

^{40, 42}. This happened because during the analysis process we noticed that women who reported maternal influence on their cooking practices reported their own interaction in the kitchen with the mother using very different verbs, such as being together, observing, asking, doing. These different verbs made us aware of the varied nature of the involvement and thus we purposively and carefully started to investigate over the next interviews how the involvement in the kitchen happened: Were they cooking together with the mother? Were they watching the mother or just sharing the same space? Additionally, as the food dynamic at home also stood out in the interviews, we began to investigate who was the main person responsible for cooking. As it was often (but not always) the mother, we aimed to understand if and how this responsibility was shared with other people and what kind of message was being sent to the daughter. In addition, we began to investigate how daughters perceived the fact that mothers were faced with this responsibility.

Seeking participants with different perspectives was another theoretical sampling strategy that was used. The influence of maternal attitudes and feelings about cooking on their children started to be evident around the third interview, when one of the women reported how her mother's idea of cooking as something bad was deeply ingrained in her life. Consequently, we started to more actively investigate this aspect in the subsequent interviews. We also actively started to recruit women who had not only similar, but also very different feelings and attitudes (in a positive or negative way) when compared with their mothers, in order to understand the significance and intensity of the maternal influence. To help achieve this understanding, every effort was made to include participants who displayed different levels of cooking enjoyment, as well as engagement.

These are some examples of how theoretical sampling was employed in the study, but in reality, it was a nonlinear process with multiple sampling decisions occurring simultaneously and revisited a number of times across the study⁴⁰. For instance, the addition of questions and probes as a form of theoretical sampling continued through to the final interviews.

Interview questioning guide

Based upon a review of previous literature^{16, 22, 23, 35, 36, 43, 44} and four exploratory focus groups (n=21, age range 22 to 78 years, data not shown) the research team developed the interview questioning guide. The

interview guide was piloted for clarity and comprehension with two individuals and refined prior to implementation.

As an introductory question, participants were asked to recall their life history from childhood to the present day. The interviewer took notes establishing a timeline in order to arrange key information to help decide what to ask in terms of more specific questions later, and the interviewees to organise their thoughts before answering the central question: *Beginning in childhood and up until the present, can you recall / describe cooking related situations in different moments of your life?.* In line with grounded theory principles, the topic guide was adapted as the interviews progressed to focus on emerging concepts as explained in the previous section. An overview of the interview questioning guide can be seen in Table 1.

Table 1 Interview questioning guide

Introductory question
<i>To start, I would like to get to know you a little better and understand a bit of your story. For this, I would ask you to summarise, in whatever way you prefer, your trajectory, starting from childhood until now, passing through the moments that you consider most important in your life.</i>
Central question
<i>Beginning in childhood and up until the present, can you recall / describe cooking related situations in these different moments of your life?</i>
Additional and summary questions
<i>Looking back, do you think your cooking practices have changed over time? If so, in what way? And the feelings and thoughts? In what way?</i>
<i>How would you describe yourself as a cook?</i>
<i>Would you consider your mother had an influence on your cooking? How? In which way do you think you are similar to her? And different from her?</i>
<i>Now I would like you to compare yourself with your children concerning cooking. In which way do you think you are similar? And different?</i>
Ending question
<i>Is there anything else that you remembered or want to tell me about cooking?</i>
Kitchen go-along

Data collection and analysis

Before the interviews, all participants provided written informed consent and were informed that they could opt out at any point. The study was approved by an institutional Ethics Committee (1.723.746). Twenty-seven individual interviews were conducted either face-to-face (n=26) at participants' home, or by Skype® (n=1), between August 2017 and July 2018, by one of two experienced interviewers (ACM; a Nutrition PhD student: and IBS; a Nutrition undergraduate student), both trained on qualitative data collection. Socio-demographic data were collected before each interview.

Participants were assured that there were 'no right or wrong answers' and that their answers would be kept strictly confidential and never associated with their name. The interviewers encouraged elaboration on all relevant issues and sought to gain the confidence of respondents through demonstrations of understanding and interest without declaring their opinions or making appreciative or critical comments. When necessary, the interviewer prompted participants to speak and probed for clarification or additional information. Whenever it was a possible, a presentation of the kitchen was conducted by the participant (kitchen go-along) ⁴⁵⁻⁴⁷. The interview concluded when all topics were covered, and no new information emerged. Interviews were audio-recorded and lasted on average 66 minutes (23-143 min).

Audio recordings were transcribed *verbatim* (by 2nd author, IBS) using a free web app (<https://otranscribe.com/>), re-read as often as needed to check accuracy (by ACM, 1st author), and sent by e-mail to each participant for validation. NVivo 11 (QSR International Pty Ltd, Victoria, Australia) was used to support coding and memo writing. Coding occurred in two phases ³⁹. The initial phase involved line-by-line coding and was undertaken by ACM and periodically reviewed by JLGS and GMRF. The second one was a focused, selective phase that used the most significant or frequent initial codes to sort, synthesize, integrate and organize large amounts of data (ACM and GMRF). Theoretical saturation occurred around the 22nd interview.

In order to increase interobserver reliability, members of the research team experienced in qualitative data analysis and cooking related research critically discussed the emerging and most explanatory concepts. Constant comparative analysis occurred throughout, ensuring that the results remained grounded in the dataset. After many rounds of discussion and data checking, four categories were defined to explain how cooking related meanings and practices are transferred from one generation to the

next and transformed from the daughter. The four categories culminated in one core category. As a final step, all the authors discussed and confirmed their agreement over the representativeness of the substantive theory in relation to the study phenomenon. As a validation step, the substantive theory was presented and discussed with eleven women.

Results

Participant characteristics

Participants were mostly aged 18-30, had an undergraduate degree; were employed full-time, married and had children. Four mother/daughter pairs and three grandmother/mother/daughter trios were individually interviewed (n=17). The other ten participants were not related among themselves. Based on their answers, participants' cooking engagement and enjoyment was interpreted by the authors (ACM; GMRF). Cooking engagement at home was classified as: frequent (11/27), occasional (10/27) or rare (6/27). Cooking enjoyment was classified as high (11/27), neutral (6/27), or low (10/27). A complete overview of the 27 participants' characteristics is presented in Table 2.

Table 2 Characteristics of interview participants.

<i>Characteristic</i>		<i>N=27</i>	
		<i>N</i>	<i>%</i>
<i>Age</i>	18-30 years	10	37
	31-45 years	6	22
	46-60 years	6	22
	61-89 years	5	19
<i>Highest education level</i>	Elementary school	2	7
	High school	8	30
	Professional training	3	11
	Undergraduate level	10	37
	Postgraduate level	4	15
<i>Occupational status</i>	Employed full-time (≥ 30 hours per week)	15	56
	Employed part-time (< 30 hours per week)	5	19
	Retired	3	11
	Student	4	15
<i>Marital status</i>	Single	9	33
	Married	13	48
	Divorced	3	11
	Widowed	2	7
<i>Children</i>	No children	11	41
	Children < 18 years	5	19
	Children > 18 years	11	41
<i>Generation interviewed</i>	Only person from family interviewed	10	37
	Mother and daughter interviewed	8 (4 pairs)	30
	Grandmother, mother and daughter interviewed	9 (3 trios)	33
<i>Cooking enjoyment*</i>	High	11	41
	Neutral	6	22
	Low	10	37
<i>Cooking engagement*</i>	Frequently cook at home	11	41
	Occasionally cook at home	10	37
	Rarely cook at home	6	22

*Data interpreted by the authors (ACM; GMRF) based on the interviewees' answers

Cooking was represented and interpreted by the participants in multiple ways. When asked about how cooking was present in their lives, women would talk about a range of different actions and types of food, that included, but were not restricted, to making bread from scratch, preparing sweets or deserts, baking cakes, preparing part of or a complete main meal, preparing breakfast or making a sandwich. Nevertheless, central discussions revolved around the preparation of main meals, lunch - the main meal in Brazil - and dinner. Cooking main meals meant cooking from scratch using raw and fresh ingredients like meat, vegetables, rice and beans, as well as using chopped vegetables for preparing soup, canned tomatoes to make sauce, or using ready sauces from a jar. None of them mentioned the use of ready-to-heat foods as home-cooking.

Substantive theory

The *substantive theory* was named *Understanding maternal influence on daughter's cooking related meanings and practices*, which is covered by the core category (*Finding my own way in the kitchen*, aggregating the paths of what the daughters receive as influence and transform), and four other categories.

The thoughts, feelings, attitudes and behaviours expressed by the mothers which were perceived, recognized, and acknowledged by the daughters strongly impact, in three different ways, how these women deal with cooking. The three different ways are explained in the following categories: (1) *Inheriting the idea of cooking responsibility: who should cook at home*, (2) *Experiencing mother's attitudes towards cooking and incorporating her positive or negative feelings related to it* (3) and *Learning maternal cooking practices: passively and actively*. However, these influences are resignified by the daughter, what can be explained in a fourth category (4) *Transforming and adding to the maternal influence* (Table 3).

Table 3 – Core category, categories and subcategories to explain the studied phenomenon exemplified with participants quotes.

Phenomenon - <i>Understanding the transmission of cooking related meanings and practices through generations</i>	
Subcategories	Quotes
Being explicitly or implicitly taught the cooking responsibility	<p><i>I am from a time when mothers would want us to learn how to do everything you would only be allowed to marry if you could manage a kitchen very well. (Participant 10, 5.5y)</i></p> <p><i>She always cooked for us but never asked me for anything. I never participated, I had no idea how to start (cooking something) (...) But, I want to have children, and we always think I want to be the best possible mother (...) I want to feed my children. Because I was fed (by the mother). (Participant 3, 30y)</i></p> <p><i>My mother always worked, she used to work a lot. And my whole life at home we had a maid. (...) My mother was always my reference, she was workforce (...) and I would like to be like her. (...) I remember once I was talking to a classmate and I said "my mother did not give me this education, she did not raise me for it". (...) I did not know how to cook, and I was proud of it. (Participant 12, 32y)</i></p> <p><i>She (the mother) would usually be the responsible one for cooking the dinner (...) but sometimes she would say "toughie you can make the pasta that you already know how to make". (Participant 1, 18y)</i></p>
Category 1 - <i>Inheriting the idea of cooking responsibility: who should cook at home</i>	
Subcategories	Quotes
Mother involving children in the kitchen in a positive way	<p><i>When I'm going to do something with my son I always concentrate on letting him do it his way, without expecting him not to make a mess. It is accepting that the child will do it their own way and that he will make the mess expected from a child. (Participant 18, 29y)</i></p> <p><i>She would take me out of the kitchen. She would not let me cook. (...) She called me clumsy (...) she was very careful with everything. (...) When I tried to learn she would say that I made a mess, that I exaggerated with the ingredients, she never encouraged me to cook. (Participant 11, 64y)</i></p> <p><i>Interviewer: And do you think that she passed down to you this feeling of enjoying cooking?</i> <i>Participant: I do. I am sure, for me and for my brother. (...) surely it was from mother, for sure. (Participant 17, 35y)</i></p>
Mother involving children in the kitchen in a negative way	<p><i>My mother always cooked for us and always spoke bad things about cooking. (...) That it is boring, makes a mess, takes all day (...). When you're a child, everything your mother says is a rule, right? I viewed it as a negative thing. Cooking was not good. People had to cook because they have to eat but it's not good, it's not nice, so I grew up, and I never took any interest in cooking. (Participant 3, 30y)</i></p>
Mother expressing positive feelings through her cooking related attitudes	
Mother expressing negative feelings through her cooking related attitudes	
Category 2 - <i>Experiencing mother's attitudes towards cooking and incorporating her positive or negative feelings related to it</i>	
Subcategories	Quotes
Mother involving children in the kitchen in a positive way	
Mother involving children in the kitchen in a negative way	
Mother expressing positive feelings through her cooking related attitudes	
Mother expressing negative feelings through her cooking related attitudes	

Core category - *Finding my own way in the kitchen*

(1) Inheriting the idea of cooking responsibility: who should cook at home

Depending on who was responsible for cooking at home and how this cooking responsibility was faced by the mother (and the family) a different message was sent. In many cases the main responsible for cooking at home was indeed the mother, but different arrangements included the presence of maids / cooks, ready meals bought from food outlets, or shared responsibilities.

Women from families who had maids/cooks, whose meals would be brought in, or who had mothers who cooked but prioritized study and other activities of their daughters grew up with the idea that cooking was not their responsibility, that they were not being raised to cook. Women who grew up in families where cooking was not a mother-exclusive activity learned the concept of shared responsibility - this happened mostly when the mother worked and/or was not available to do all the cooking. In these situations, cooking was understood as a task in which everyone could participate.

However, what really stood out was that when mothers were in fact and recognized themselves as the sole responsible for home cooking, daughters incorporated the idea that whenever their time came, they would also be the ones responsible for cooking for their families. The message being transmitted, either explicitly or implicitly, was that this was a woman's / mother's responsibility.

The transmitted notion of women as responsible for cooking emerged in many reports independently of the daughters' involvement in the kitchen. When mothers were the home cooks and incorporated this role, daughters were learning the idea of responsibility, even if no actual skills were being transmitted. Daughters would later feel the responsibility to play this same role, expressing their intention to cook to feed their children and family as they were once fed by their mothers not only as a physical need but also as a social requirement, as the moment to have the family together and be 'the best possible mother'.

While some daughters did receive training for this responsibility from their mothers, for others, such training barely occurred, and those who started cooking after leaving home had to learn by themselves by trial and error or enlisted the help of others. One participant, who reported being 'raised to marry', said she never shared the kitchen with the mother since she had different house chores. She did eventually learn how to cook

after getting married, but the notion of responsibility was present beforehand.

(2) Experiencing mother's attitudes towards cooking and incorporating her positive or negative feelings related to it

The feelings towards cooking that the mothers communicated through their attitudes were learned and incorporated by the daughters. By the way mothers approached cooking they sent different messages, positive and/or negative in content. This occurred by two main paths. The first one was by the way the mother approached her children's involvement in the kitchen, that is, if she was patient, calm and tolerant or severe, demanding, and critical. The second way was how the mother, most of the time, approached cooking itself and expressed her feelings using a variety of terms, from being 'fun' to 'a torture'. What stood out in this category was that the way mothers faced children involvement in the kitchen and the cooking process itself, influenced their daughters' attitudes and feelings.

Some women grew up with mothers who considered cooking as something that should be taken seriously and done properly, ideally without children's interference. When children were involved the mother would be very annoyed by their presence. Mothers complained about cooking using several different derogatory words, like *chore*, *effort*, *waste of time*, *endless*, *boring*, *tiring*, *annoying*, *bad*. They also expressed different negative feelings, ranging from *disinterest* and *dislike* to *overload*, *worry*, *insecurity*, *fear*, *trauma*, *anger*, *sacrifice* and *avoidance*. This way, mothers were sending negative messages while cooking - these, when incorporated, affected their daughters' relationship with cooking and triggered feelings of detachment and avoidance of the activity. One significant example of the transmission of feelings is a woman who was forced into the kitchen by a mother who often criticized her and did not introduce her into the kitchen 'in a pleasurable way'. Having developed a negative feeling regarding cooking, she has cooked for her family after marriage, but never pushed her own children into the kitchen. However, due to the fact that she developed and manifested a negative feeling, she transmitted it to her daughter, even without involving her in the kitchen.

Positive attitudes and feelings were also transmitted. Some mothers approached the presence of children in the kitchen in a less controlled way, more open to mistakes and flaws, being patient with the children and respecting their limitations. The attitude transmitted was of cooking as a moment to be together, a pleasurable activity shared between

mother and children when the mother had free time to spend in the kitchen. What stood out was that this relaxed attitude would be more common when not part of the daily routine but related to the preparation of 'extras' such as cookies, desserts, and cakes.

Mothers who visibly liked to cook or at least did not appear to dislike, had positive attitudes, demonstrated willingness and disposition to cook, as well as curiosity and interest towards it. According to their daughters, cooking for them was, most of the time, joyful or at least not stressful. This perception did not depend on how often the mother was in the kitchen and enabled the daughter to inherit a positive feeling, as for example, 'the taste for cooking'. One of the interviewed mothers reported loving cooking and involving children in the kitchen because she wanted them to develop 'love for it', and this was confirmed by her daughter. Those positive feelings and attitudes inherited were not only related to cooking itself but also to the pleasure of eating, the willingness to please people with food, to bring people together, and the desire to transmit care and love through food as their mother used to do.

It is important to note that a mixture of different attitudes and feelings could be present in the same person. Even among those who did not like to cook or felt insecure about cooking, comments emerged highlighting that they still did it with love and care. In this sense, while a combination of attitudes and feelings is being transmitted and the cooking itself may not be pleasurable, but the outcome is viewed as worthy and rewarding.

(3) Learning maternal cooking practices: actively and passively

The frequency and intensity of involvement with the mothers in the kitchen varied from total absence to starting to help in the kitchen early in life. There were many reasons for not going into the kitchen, such as having to study; not being wanted there; being engaged in different house chores; being spared from the responsibility of cooking; having no commitment to or interest in it. A widespread expression used when asked about participating in kitchen activities was 'arriving home when lunch was already served'.

Different reasons were also given for being present in the kitchen with the mother, such as to enjoy mother's company even if not being involved in cooking; to use the kitchen with a different purpose such as doing homework; or in order to effectively help and learn.

These different degrees of presence and involvement with their mothers in the kitchen influenced the daughters in one form or another,

via passive and active learning. This category presents the transference of cooking practices itself and shows the multiple ways it may happen.

Thus transference may have occurred by modelling or passive learning, meaning that children learnt by seeing their mother cooking without necessarily being engaged in it, and by the fact of eating their mother's food and having it as a reference. Children also learnt by active engagement, participating in specific activities or throughout the process, with and/or without the maternal presence.

Some women remembered in a very detailed way the process of her mom preparing something without having actually participated. Later in life this memory helped them to cook, as they repeated their mother's recipes, ingredients and ways of doing things. Observation also contributed to the development of the sense of knowing how to do 'it' in an intuitive way, even with difficulty at first. Daughters remembered the appearance and flavour of the mother's food and used it as a reference. The memory of one's mother's food was the parameter against which the final product of their cooking should taste and look, even for those who did not participate in the kitchen.

Those who effectively executed kitchen work were responsible for small tasks in the cooking process or in the preparation of a meal, with or without the maternal presence. For example, they boiled water for cooking pasta or cut herbs without necessarily participating in the entire cooking process. Daughters also engaged alone in cooking activities after being told what to do and/or reproduced the way the mother used to do it, while the mother was working or doing something else at home. Daughters also cooked with their mothers, were taught how to cook, shared tasks, watched and repeated what the mother did and had maternal supervision and directions when working together. Mothers acted as advisors, someone daughters called to receive instructions over the phone about which ingredients to use and directions on how to prepare food, even after leaving home.

As a result of the transmission of cooking practices, women reported reproducing some specific preparations that they learnt from their mothers, the way their mothers used to prepare the food, her techniques and the seasonings used as well as the organizational process.

(4) Transforming and adding to the maternal influence

Maternal influences were transformed by the daughters in different degrees. Maternal practices, feelings and attitudes were continuously recreated and left behind as new ways of perceiving and executing

cooking related tasks were developed by them. Such transformation is inspired by different reasons, as the contexts where they live in differ from their mothers': new work relations and commitments, different kinds of food products and restaurants available, changed views about gender and family roles, and so on.

The changed context from one generation to the next, as for example having work commitments and not being exclusively dedicated to housework as some mothers used to be impacted the way daughters cook today. Cooking practices changed to adequate food preparation to the time available, preferences and perceptions of healthiness. Therefore, new organizational procedures, ingredients and skills are used. Many times, changes were motivated by being exposed to new ways of cooking and eating and getting in touch with novel recipes and flavours, different from what mothers used to cook.

New ideas about cooking made daughters not merely accept or incorporate the idea of cooking responsibility but question and (try to) change it. Sometimes, daughters managed to change the way cooking is perceived and performed, modifying and recreating the meaning of cooking from the way they have learned from their mother. However, this questioning brought conflicting thoughts between what mothers said and transmitted and what daughters perceived, making them question their role as mothers and the proper way to be a mother. On the other hand, for some women the possibility to question and deny their obligation to cook was an 'open door' to the opportunity to see cooking in a positive way.

Negative maternal feelings were overcome and transformed as a result of positive experiences during life, especially after leaving home, getting in touch with other cooks and ways to eat, developing cooking skills and discovering themselves as cooks. Additionally, different ways of including children in the kitchen were developed based on bad experiences during childhood and new mindsets about raising children and investing in their relationship with food. One of the interviewed women explained that she brings her son to the kitchen ready to cope with all the mess in order to develop in him an interest in cooking, differently from what her mother did with her.

Core Category: *Finding my own way in the kitchen*

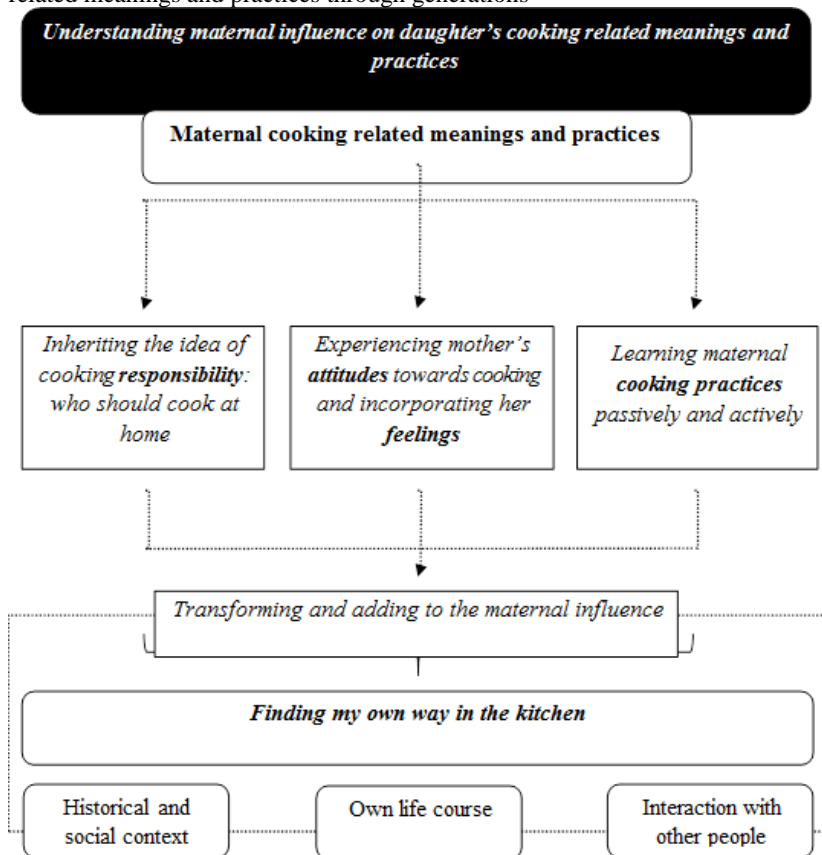
The way women approach cooking is strongly shaped by what they inherited, incorporated and learned from her mothers. Thus, how they understand cooking responsibility, their feelings regarding cooking and their cooking practices reflect, partially, what came from the mother.

However, despite the relevance of maternal influences, during their life course, especially after leaving their parents' home, women developed their own way in the kitchen, keeping some aspects learned from the mother as well as developing new ideas of cooking responsibility and different attitudes, feelings and practices related to it. Therefore, mother's influences are shaped by the women's own trajectories and are reduced or intensified depending on their life courses, the historical and social context they are living in and their interactions with other people (Figure 1).

In conclusion, we present the following prepositions to explain the studied phenomenon:

- 1) Daughters implicitly and explicitly learn from the mother the idea of cooking responsibility;
- 2) Mothers influence their daughters by the way they involve children in the kitchen;
- 3) Mothers influence their daughters by the feelings they express regarding cooking;
- 4) Daughters learn cooking practices observing their mothers cooking and eating their mother's food;
- 5) Daughters learn cooking practices doing it together with the mother and from her instructions;
- 6) Daughters recreate the cooking meanings and practices learned from the mother based on their own life trajectories, their social and historical context, and the people they interact with.

Figure 1 - Substantive theory about the intergenerational transmission of cooking related meanings and practices through generations



Discussion

The study aimed to explore what daughters learn and inherit from their mothers in relation to cooking. Results indicate that the responsibility for cooking, attitudes and feelings towards cooking and cooking practices are transferred between generations, but that women find their own way in the kitchen and transform what was inherited, incorporated and learned from the mother. This phenomenon is represented by the core category – *Finding my own way in the kitchen*.

The first category explores the transmission of the responsibility of cooking. Results indicated a transmission of gender roles between generations, the development of beliefs about the roles and expectations associated with each sex group. As there is a historically naturalised connection between food and women^{48, 49}, these mothers were transmitting this construction to their daughters, when training them for it or while being the person responsible for cooking at home, modelling their daughter's future behaviours. It became clear when one of the women explained that the idea of women's responsibility for cooking was her mother's view and the only reference she had at that time.

While no other study focusing specifically on a gendered transmission of cooking responsibility was found, there are studies discussing the transmission of housework activities itself⁵⁰⁻⁵². Here authors discuss how the parents' observed division of housework would make children learn gender-symbolic meanings which may have a significant impact on children's housework performance in similar contexts. Therefore, the learned gendered meaning of housework may be 'activated' when the children enter into a particular context - like marriage and motherhood. The observed household behaviour may be even more significant for children's behaviour than the performing of the task itself^{50, 51}. It means that observing the family dynamic makes, at least partially, children learn what they will be expected to do. It clarifies the fact that women were not necessarily trained to cook by their mothers, but learned it was their role and will have to learn how to perform it when entering the specific context where it is required – marriage for some, motherhood for others.

What is important to note is that cooking and housework do not have interchangeable meanings. Cooking brings together, for some women, something that may not be the same for some other aspects of housework: the notion of caring for the family. For many women, it becomes a particularly important attribution in their lives when they become mothers themselves as part of their own identity and an implicit

way of realising the ideal family^{53, 54}. It is illustrated by the reported women's expectations of cooking in order to be the best possible mother and their insecurity about not correctly fulfilling their role when not cooking as much as the mother used to do, as identified previously by Parsons (2016)⁵⁵.

In our results, we also noted perceptions of not being raised for cooking, even when the mother was cooking, but where mothers prioritised their children's studies. We can see a difference between those who received the message - from the mother and from the social context - of being raised to be a housewife from those who reported having their studies prioritised. For the latter, it may be interpreted as daughters being raised mainly for the world of work than for housework – this does not necessarily mean that later on, they will not accumulate both functions. Authors discuss that depending on different factors such as parent's education, income, priorities and values, children's school activities will be given higher or less significance when compared with housework^{51, 52}. Bonke (2010) claims that fewer housework activities for children may signify that the mother has strong labour market orientation, that she wishes to transfer it to her child by sparing them from doing housework and focusing more on school work⁵².

Additionally, it may be argued that a 'traditional housewife', for example, may be extremely frustrated in that role and, consequently, may encourage her daughter not to identify with or emulate it⁵⁶. This can be seen in an example of a woman in our study who said that her mother 'was not one for housework', that she was a 'dreamer' and wished her daughters would leave the countryside, be singers and buy things. I.e., the mother was wishing a different life for her children than the one she had.

The message of not being raised for cooking was also present for those who were inspired by their mother, who used to work and was not the main person responsible for providing meals at home. Cunningham-Sabo (2013) hypothesised that mothers who devote a relatively large proportion of their time to paid employment might contribute to the erosion of gender-stereotypical housework behaviours in their children⁵⁰. Cordero-Coma and Esping-Anderson (2018) also claim that maternal employment may indicate women's preoccupation with greater gender symmetry in both the public and private domains⁵¹. However, we would argue that this idea may be less evident or may not necessarily be the case since another woman was in charge of cooking, which means the mother was passing on to a maid which was possibly seen as her attribution. It may not necessarily result in an erosion of gender-stereotypes in

housework since the house seems still to be run by women in paid and unpaid arrangements. In Brazil, in homes in which women have increasingly taken on outside employment, the household chores are much more frequently passed on to a maid. Increased female labour market participation has not become a direct factor of a transformation of gender roles within the family⁵⁷.

In other cases, women reported a more, even if still unequal, shared cooking environment, mainly when the mother used to work, and they have had no permanent/continuous external help with the housework. In these cases, the daughters may have been raised in a household where the cooking activity was less mother-centred. Authors argue that the family is a key space for social learning and for defining household roles. It is usually where individuals acquire the sense of responsibility about domestic tasks⁵¹, which means that the learning of cooking as a shared task could be later reproduced in the daughter's family. Fathers' and brothers' participation in cooking activities sometimes occurred and was mentioned during the interviews, but we did not actively investigate or systematically analyse it for this study, so we cannot discuss to which extent the shared activity included the whole family or mostly the mother and daughter. Studies demonstrate that daughters are usually more involved than sons in cooking activities^{58, 59} and are more socialised than the sons for home activities⁶⁰. New studies may be conducted aiming to analyse the father's role in cooking related activities and how they influence their children.

The second category demonstrates that maternal attitudes and feelings about cooking influence their children. The attitude with which the mother involves children in the kitchen and the feelings and attitudes she expresses about cooking seem to shape this influence. Not participating in the kitchen will prevent children from learning but a forced or very critical participation may also bring insecurity and unexpected negative feelings. What is important to note is that the transmission of feelings and attitudes occurs mostly unwittingly. For this reason, the mother –and whoever else is cooking – need to be aware of its transmission. One of the women interviewed by us reported that people like her food but she thinks it is never good enough. When questioned about what may have influenced her thinking this way, she explained that her self-criticism might come from her mother's frequent criticism about her cooking, whether the food was good or not. It reflects the impact of the maternal attitudes that are commonly routinised and habitual and not open to reflection², in this case, it had an unintended effect on children's cooking related attitudes.

If the involvement in cooking at home seems to be associated with better outcomes in the quality of diets during childhood⁶¹⁻⁶³ and later in life⁶⁴ the way this involvement happens in relation to parents' attitudes deserves to be studied further. Knight, O'Connell and Brannen (2014)⁷ reported how parental attitudes towards food, such as the obligation of 'cleaning the plate' and eating 'ultra-healthy food' created negative memories in children and influenced their bad relationship with food. We argue that this may also happen with cooking depending on how parents approach it. If the child-feeding strategies utilized by parents seems to moderate children's food intake⁶⁵ it may be reasonable to consider that the strategies utilized by parents to include children in cooking activities may have an impact on them. Studies specifically investigating the parental approach to cooking may be useful to elucidate these aspects.

On the other hand, a conscious and positive involvement may help children to nurture an interest in cooking, and get the taste for it. One participant in the Meah and Watson (2011) study also described purposively involving children in cooking in order to make them nurture interest for it²². In our study, similarly to Lavelle and colleagues (2019)²⁷, sometimes, the positive mother-children involvement in the kitchen happened in the preparation of extra foods and in moments that could be seen as less serious, such as baking cakes during the weekend, for example. It can be argued that it is easier to have a better attitude involving children in this type of cooking activity since one is not in a hurry when making a cake as there might be when preparing lunch before school. In addition, nobody will starve if the cake goes wrong, and putting together cake ingredients is safer than giving the children a knife to cut vegetables and, of course, most children love cakes. Baking a cake can be seen as a leisure time activity, playing with kids. This result makes us aware of the different motivations implicated in defining the better moment and type of food to involve children in food preparation. From a nutritional point of view, we argue that it would be better if children could be involved in the meal preparation with the same parental attitude as when they are involved in baking cakes, for example.

This category also shows that mothers seem to transfer to their children their attitudes and feelings concerning cooking itself. Mothers who complained about cooking and demonstrated deleterious feelings attached to it can negatively impact their daughter's perceptions. The opposite may also be true. Mothers who enjoy cooking and who appreciate dedicating time to it may transfer this notion to their children. It makes us aware that it is not only how much the mother cooks that can influence their children but also what kind of feeling is attached to it.

Mothers also use cooking to communicate care and love, to have people together. Authors point out that cooking is not just connected with the physical production of a dish, but it must also be seen as an act of caring for the family's emotional and social well-being⁵⁴. McIntosh, Kubena, Tolle et al. (2010)⁶⁶ identified that as mothers' perception of the importance of family dinners increased, so too did the children's perception⁶⁶. It demonstrates the fact that much of intergenerational influence is transmitted through mother's attitudes rather than experiences or behaviours⁵⁶.

As a result, we can debate that in order to positively influence children's interest in cooking, whether it would be better to cook less with a better attitude or cook more frequently with a negative attitude? Undoubtedly there is no simple answer as multitude of factors influence children, but this question should be kept in mind and investigated by health professionals aiming to encourage people to cook more as a possible way to eat healthier. We also need to keep in mind that certainly the decision for cooking does not depend only on the aspiration to influence children or healthy eating, but that people need to eat, and for some, cooking is still the most affordable way to do so, whether in a good or bad mood. However, is it also fair expect a positive attitude towards cooking from a mother is she is the only person responsible for cooking after an eight-hour shift at work?

The third theme demonstrated that mothers also transfer cooking practices. It may occur passively, where the mother cooks demonstrate to the children that it can be done at home and how the food prepared looks and tastes. This result reveals that eating home prepared food is already a way to learn about food and cooking itself. Daughters also learned by observing their mothers while they cooked. Most of the behaviour that people display is learned through the influence of example⁶⁷. What our study demonstrated was that the fact that someone cooked had played an essential role in this learning process, since in many instances the children were not effectively participating. It suggested that less cooking at home may have a double impact, first, children having a weak reference of cooking possibilities in the home environment, and second, less opportunity for observational learning. Both can contribute to enlarging children's disconnections from cooking and ultimately from food itself. In the other hand, the contact with cooking practices may help children to stablish a healthy relationship with food⁶⁸ and may increase the visual and experiential learning opportunities^{69, 70}. López-Torres defines two phases in the culinary learning process. In the first phase, the learners acquire knowledge and skills in a passive way, observing, helping, and

talking with the cookers around them. In the second phase, the learners search for information in an active way, asking, reading, practicing, and learning by trial and error. In this sense, less cooking at home means less opportunity to passively learn what can make harder to develop the active phase later in life ⁷¹.

Our results also demonstrated that cooking practices were actively learned by children participating in parts or throughout the food preparation. The involvement in the kitchen occurs with or without maternal presence. We argue that cooking with the mother would be positive for the development of cooking practices since it would include observational and practical learning together. On the other hand, these women also reported cooking without the mother, which could have contributed to their autonomy in the kitchen. In this sense, we can discuss that mothers cooking less – as a result of working out of home, for example - and delegating this activity to the children may have contributed to the development of their cooking practices. It adds complexity to the discourse of reduction of the transmission of cooking skills between generations as a consequence of mothers cooking less at home. Children of employed mothers may be responsible for more housework, developing skills in a broad range of household tasks ⁵⁰. Something similar is reported in a study where a participant argued that she ended up a really good cook because her mother did not cook much, so she had to take this function ²². This category demonstrates that the transmission of cooking practices deserves further investigation in order to explore how, in a context of reduction of meal preparation at home, different strategies can be combined at home to improve the learning process and increase children's autonomy in the kitchen when leaving home.

As expressed in the fourth category, women transformed the maternal influences in their cooking. Similarly, Bugge and Almas (2006) reported that women were distancing themselves from the housewife's attribution – seen in their mothers. According to the authors, part of the reason for it is that these women experience new ways to be a woman, new gender roles, and new family relations. Such structural social changes help to explain the differences between generations ⁵⁴. Some women contested the idea of cooking as their obligation reasoning that, compared to their mother, they have more of a choice whether to decide to embrace this activity or not.

Not being obligated to cook gives them more space to develop positive feelings about cooking and even include children in cooking activities in a positive way. At this point, we can see where the first and

second categories intersect. A woman explained that she tries to include her children in kitchen activities in a better way than her mother usually did. Different from her mother, this woman does not accumulate all the cooking responsibility in her home – her husband also cooks and they eat many meals outside the home. How easy is it for a mother with all the cooking responsibility on her shoulders to still be worried about involving children in kitchen activities with patience and serenity? It is indeed possible, and was reported in our study for a single-mother who found cooking as a way to be with the children, but it is probably not the easiest way.

It may be argued that there is also a contextual influence in the changes of perceptions regarding cooking from one generation to the next. Oliveira (2010) observed, in the Brazilian context, that there was a change from the beginning of the 20th century to its end in the ideas about cooking. In the beginning of the century there were very few women, from the Brazilian elite would think about cooking. This non-involvement was a reason of pride, as the tasks performed in the kitchen were closely linked to the work done by the Brazilian slaves back in the years of slavery. However, in the XXI century, for some women in specific social groups, culinary became a mark of distinction, without the connotation of obligation but of pleasure⁷².

Despite the influence of mothers on cooking practices, women differentiated themselves from their mothers as well, trying to make their practices fit into their own routines but also into their own understanding of health and good food concepts. Moreover, as described in the results, mothers are not the only influence in the cooking socialization process, since people may have other influences such as grandmothers, aunts, fathers, siblings, housemates, friends, partners, mothers-in-law, as well as internet, cooking lessons and cooking programs^{16, 19, 20, 70, 73-78}.

In summary, mothers have a significant influence on their daughters. Nevertheless, what children inherit from their mother's vary as children seek to identify with and differentiate themselves from their mothers. Additionally, transmission is not straightforward, as it is context dependent. There is no automatic transmission from one generation to the next; what is transferred is adapted, adopted, transformed or generated in everyday life^{1, 3, 16}.

Strengths and Limitations

One of the study limitations is that interviews do not tell us directly about people's experiences; instead, they offer representations of those

experiences⁷⁹. Also, the representations of the past are shaped by their current perspectives²². However, it is a quicker and less costly way to understand intergenerational transmission than observational or longitudinal studies, for example. The use of the life course interviews is a strength of our study since transmission is embedded in routine practices and relationships and so may not be easily recognised². An example of this is, that one of our study participants said ‘I’ve never learned how to cook with my mother’ probably because her mother never didactically and actively taught her. However, throughout the interview she described with detail how her mother cooked, how she reproduces mother’s dishes and, by the end of the interview she identified her mother as her main influence in the kitchen. For this reason, the work of identifying these paths of transmission was an investigative process constructed between the interviewer and the interviewee aiming to recognise either the deliberate or inadvertent maternal influence through the subjects’ life courses. Furthermore, the exploration of the processes of transmission is made possible methodologically when several family generations are investigated², in this case, mother and daughter.

Conclusion

What our study shows is that mothers can influence the way their children think and feel about cooking, as well as what they cook and how they do it. Mothers transfer to their daughters the idea of cooking as their responsibility, their attitudes towards it and also their cooking practices. For this reason, health professionals and researchers\scientists willing to stimulate cooking in the home environment must consider all of these three aspects in the counselling and intervention.

Our results show that beyond the transference of skills, the way mothers’ and daughter’ see their roles, positions and spaces may have also changed. However, discussions about the topic seem to focus mainly on the transmission of cooking skills and lightly touch on the gender roles related to this activity. Since we are aiming to motivate people to cook in order to have an additional pathway to healthy eating, these results show the possibility of addressing gender-related issues and food work responsibility aiming to promote cooking more like a shared activity than a maternal duty. Without this open debate, it may be hard to move forward on the topic.

Additionally, parents (and other agents of socialization) may be advised that their attitudes to cooking will influence children, it is important that when children are involved in cooking activities is it a

positive experience- including meal preparation (not only ‘extra or fun foods’). If cooking at home is indeed becoming less frequent, the learning process may be promoted, combining not only observational learning but also more practical involvement. As a final recommendation, we would suggest that even if cooking less at home, when cooking, we should aim to carry it out as a shared responsibility within the family, to approach it with a positive attitude and to stimulate children's practical involvement. Doing so, in the long term, we might have a positive impact on cooking interest, motivation and frequency.

While the study shows an important and residual influence of a mother on a daughter's cooking related meanings and practices it also offers evidence of the way it is transformed for them during their life courses.

Conflict of interest

The authors declare that there is no conflict of interest regarding the publication of this paper

Funding sources

The study was supported by the Federal Agency for Support and Evaluation of Graduate Education in Brazil – CAPES and by National Council for Scientific and Technological Development - CNPq for granting scholarships to ACM and ISLB respectively. Research was supported by the British Academy under Newton Mobility Grant Scheme 2015 (to MD and GMRF).

References

1. Putney N, Bengtson VL. Socialization and the family revisited. *Advances in Life Course Research*. 2002; 7: 165-94.
2. Brannen J, Parutis V, Mooney A, Wigfall V. Fathers and intergenerational transmission in social context. *Ethics and Education*. 2011; 6(2): 155-70.
3. Brannen J, O'Connell R. Food practices, intergenerational transmission and memory. *Journal of Psychosocial Studies*. 2017; 10(2): 1-15.
4. Grusec JE, Hastings PD. Handbook of socialization: Theory and research: Guilford Publications; 2008.

5. Falcke D, Wagner A. A dinâmica familiar e o fenômeno da transgeracionalidade. In: Wagner A, editor. Porto Alegre: PUCRS; 2005. p. 166.
6. Quintelier E, Hooghe M, Badescu G. Parental influence on adolescents' political participation. *Political Socialisation*. 2007; 30.
7. Knight A, O'Connell R, Brannen J. The temporality of food practices: Intergenerational relations, childhood memories and mothers' food practices in working families with young children. *Families, Relationships and Societies*. 2014; 3(2): 303-18.
8. Rhodes K, Chan F, Prichard I, Coveney J, Ward P, Wilson C. Intergenerational transmission of dietary behaviours: A qualitative study of anglo-australian, chinese-australian and italian-australian three-generation families. *Appetite*. 2016; 103: 309-17.
9. Australia. Trends in household work. Australian social trends, 2009. 2009.
10. Smith KJ, McNaughton SA, Gall SL, Blizzard L, Dwyer T, Venn AJ. Involvement of young australian adults in meal preparation: Cross-sectional associations with sociodemographic factors and diet quality. *J Am Diet Assoc*. 2010; 110(9): 1363-7.
11. Canada. Overview of the time use of canadians. Ottawa2006.
12. Díaz-Méndez C, García-Espejo I. Eating practice models in spain and the united kingdom: A comparative time-use analysis. *International Journal of Comparative Sociology*. 2014; 55(1): 24-44.
13. Kemmer DA, Marshall DW. Living together and eating together: Changes in food choice and eating habits during the transition from single to married/cohabiting. *The Sociological Review*. 1998; 46(1): 48-72.
14. Brasil. Pesquisa nacional por amosras de domicílio contínua 2016-2017. 2017.
15. Caraher M, Carr-Hill R, Lang T. The state of cooking in england: The relationship of cooking skills to food choice. *Br Food J*. 1999; 101(8): 590-609.
16. Johnson CM, Sharkey JR, McIntosh AW, Dean WR. "I'm the momma": Using photo-elicitation to understand matrilineal influence on family food choice. *BMC Womens Health*. 2010; 10: 21.
17. Lavelle F, Spence M, Hollywood L, McGowan L, Surgenor D, McCloat A, et al. Learning cooking skills at different ages: A cross-sectional study. *Int J Behav Nutr Phys Act*. 2016; 13(1).
18. García-González Á, Achón M, Alonso-Aperte E, Varela-Moreiras G. Identifying factors related to food agency: Cooking habits in the spanish adult population—a cross-sectional study. *Nutr*. 2018; 10(2): 217.

19. Bowen RL, Devine CM. " Watching a person who knows how to cook, you'll learn a lot" linked lives, cultural transmission, and the food choices of puerto rican girls. *Appetite*. 2011; 56(2): 290-8.
20. Gram M, Hogg M, Blichfeldt BS, MacLaran P. Intergenerational relationships and food consumption: The stories of young adults leaving home. *Young Consum*. 2015; 16(1): 71-84.
21. Sharif MSM, Zahari MSM, Nor NM, Muhammad R. How could the transfer of food knowledge be passed down? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 2013; 105: 429-37.
22. Meah A, Watson M. Saints and slackers: Challenging discourses about the decline of domestic cooking. *Sociol Res Online*. 2011; 16(2).
23. Short F. Kitchen secrets: The meaning of cooking in everyday life. Oxford, UK: Bloomsbury Academic; 2006.
24. Lang T, Caraher M. Is there a culinary skills transition? Data and debate from the uk about changes in cooking culture. *Journal of the HEIA*. 2001; 8(2): 2-14.
25. Brasil. Guia alimentar para a população brasileira Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2014. p. 156.
26. Gatley A. The significance of culinary cultures to diet. *Br Food J*. 2016; 118(1): 40-59.
27. Lavelle F, Benson T, Hollywood L, Surgenor D, McCloat A, Mooney E, et al. Modern transference of domestic cooking skills. *Nutr*. 2019; 11(4).
28. Warde A, Cheng S-L, Olsen W, Southerton D. Changes in the practice of eating. *Acta Sociologica*. 2007; 50(4): 363-85.
29. Moser A. Food preparation patterns in german family households. An econometric approach with time budget data. *Appetite*. 2010; 55(1): 99-107.
30. Hamrick KS, Andrews M, Guthrie J, Hopkins D, McClelland K. How much time do americans spend on food? . In: Service USDoAER, editor. 2011. p. 58.
31. Soliah LLW, Jones S. A. Benefits and barriers to healthful eating: What are the consequences of decreased food preparation ability? *Am J Lifestyle Med*. 2012; 6(2): 152-8.
32. Janhonen K, Torkkeli K, Makela J. Informal learning and food sense in home cooking. *Appetite*. 2018; 130: 190-8.
33. Elder GH, Johnson MK, Crosnoe R. The emergence and development of life course theory. In: Mortimer JT, Shanahan MJ, editors. Handbook of the life course. New York: Kluwer Academic Publishers 2003.
34. Elder GH. Time, human agency, and social change: Perspectives on the life course. *Social Psychology Quarterly*. 1994; 57(1): 4-15.

35. Wethington E. An overview of the life course perspective: Implications for health and nutrition. *J Nutr Educ Behav.* 2005; 37(3): 115-20.
36. Devine CM. A life course perspective: Understanding food choices in time, social location, and history. *J Nutr Educ Behav.* 2005; 37(3): 121-8.
37. WHO. The implications for training of embracing a life course approach to health. Geneva, Switzerland 2000. p. 10.
38. Kemp CL. Grandparent–grandchild ties reflections on continuity and change across three generations. *Journal of Family Issues* 2007; 8(7): 855-81.
39. Charmaz K. Constructing grounded theory. 2nd edition ed: Sage Publications; 2014.
40. Butler AE, Copnell B, Hall H. The development of theoretical sampling in practice. *Collegian.* 2018; 25(5): 561-6.
41. Currie K. Using survey data to assist theoretical sampling in grounded theory research. *Nurse Res.* 2009; 17(1): 24-33.
42. Draucker CB, Martsof DS, Ross R, Rusk TB. Theoretical sampling and category development in grounded theory. *Qualitative Health Research.* 2007; 17(8): 1137-48.
43. Safefood. Food skills, definitions, influences and relationship with health. Ireland: Safefood; 2014.
44. Bostic SM, McClain AC. Older adults' cooking trajectories: Shifting skills and strategies. *Br Food J.* 2017; 119(5): 1102-15.
45. Kusenbach M. Street phenomenology: The go-along as ethnographic research tool. *Ethnography.* 2003; 4(3): 455-85.
46. Carpiano RM. Come take a walk with me: The "go-along" interview as a novel method for studying the implications of place for health and well-being. *Health Place.* 2009; 15(1): 263-72.
47. Kendall H, Brennan M, Seal C, Ladha C, Kuznesof S. Behind the kitchen door: A novel mixed method approach for exploring the food provisioning practices of the older consumer. *Food Qual Preference.* 2016; 53: 105-16.
48. Parkin K. Campbell's soup and the long shelf life of traditional gender roles. Kitchen culture in america popular representations of food, gender, and race: University of Pennsylvania Press; 2001. p. 296.
49. Cairns K, Johnston J, Baumann S. Caring about food: Doing gender in the foodie kitchen. *Gender & Society.* 2010; 24(5): 591-615.
50. Cunningham-Sabo LL, B. Cooking with kids positively affects fourth graders' vegetable preferences and attitudes and self-efficacy for food and cooking. *Child Obes.* 2013; 9(6): 549-56.

51. Cordero-Coma J, Esping-Andersen G. The intergenerational transmission of gender roles: Children's contribution to housework in germany. *Journal of Marriage and Family*. 2018; 80(4): 1005-19.
52. Bonke J. Children's housework – are girls more active than boys? *International Journal of Time Use Research*. 2010; 7: 1-16.
53. DeVault ML. Feeding the family: The social organization of caring as gendered work. Chicago The University of Chicago Press; 1994.
54. Bugge AB, Almås R. Domestic dinner: Representations and practices of a proper meal among young suburban mothers. *J Consum Cult*. 2006; 6(2): 203-28.
55. Parsons JM. When convenience is inconvenient: 'Healthy' family foodways and the persistent intersectionalities of gender and class. *J Gender Stud*. 2016; 25(4): 382-97.
56. Moen P, Erickson MA, Dempster-McClain D. Their mother's daughters? The intergenerational transmission of gender attitudes in a world of changing roles. *Journal of Marriage and Family*. 1997; 59(2): 281-93.
57. Pinho PS, Silva EB. Domestic relations in brazil: Legacies and horizons. *Latin American research review*. 2010; 45(2): 90-113.
58. Woodruff SJ, Kirby AR. The associations among family meal frequency, food preparation frequency, self-efficacy for cooking, and food preparation techniques in children and adolescents. *J Nutr Educ Behav*. 2013; 45(4): 296-303.
59. Alvarez B, Miles D. Intergenerational transmission of gender roles: An empirical analysis through housework. *JEL Codes*. 2008; 16(22): 1-32.
60. Raffaelli M, Ontai LL. Gender socialization in latino/a families: Results from two retrospective studies. *Sex Roles*. 2004; 50(5).
61. Allriot X, da Quinta N, Chokupermal K, Urdaneta E. Involving children in cooking activities: A potential strategy for directing food choices toward novel foods containing vegetables. *Appetite*. 2016; 103: 275-85.
62. Chu YL, Storey KE, Veugelers PJ. Involvement in meal preparation at home is associated with better diet quality among canadian children. *J Nutr Educ Behav*. 2014; 46(4): 304-8.
63. Leech RM, McNaughton SA, Crawford DA, Campbell KJ, Pearson N, Timperio A. Family food involvement and frequency of family dinner meals among australian children aged 10-12years. Cross-sectional and longitudinal associations with dietary patterns. *Appetite*. 2014; 75: 64-70.
64. Larson NI, Story M, Eisenberg ME, Neumark-Sztainer D. Food preparation and purchasing roles among adolescents: Associations with

- sociodemographic characteristics and diet quality. *J Am Diet Assoc.* 2006; 106(2): 211-8.
65. Scaglioni S, Salvioni M, Galimberti C. Influence of parental attitudes in the development of children eating behaviour. *The British journal of nutrition.* 2008; 99 Suppl 1: S22-5.
66. McIntosh WA, Kubena KS, Tolle G, Dean WR, Jan JS, Anding J. Mothers and meals. The effects of mothers' meal planning and shopping motivations on children's participation in family meals. *Appetite.* 2010; 55(3): 623-8.
67. Bandura A. Social learning theory. New York: General Learning Press; 1971.
68. Lichtenstein AH, Ludwig DS. Bring back home economics education. *JAMA.* 2010; 303(18): 1857-8.
69. Jones SA, Walter J, Soliah L, Phifer JT. Perceived motivators to home food preparation: Focus group findings. *J Acad Nutri Diet.* 2014; 114(10): 1552-6.
70. Lavelle F, McGowan L, Spence M, Caraher M, Raats MM, Hollywood L, et al. Barriers and facilitators to cooking from 'scratch' using basic or raw ingredients: A qualitative interview study. *Appetite.* 2016; 107: 383-91.
71. López-Torres L. Para mí lo natural es lo hecho en casa. Desde la cocina hacia la alimentación y la salud. Habilidades culinarias y decisiones alimentarias [Doctoral Thesis]: Universidad de Barcelona; 2016.
72. OLIVEIRA DS. A transmissão do conhecimento culinário no brasil urbano do século xx [Dissertação]. São Paulo, SP: Universidade de São Paulo; 2010.
73. Byrd-Bredbenner C. Food preparation knowledge and confidence of young adults. *Journal of Nutrition in Recipe & Menu Development.* 2005; 3(3/4): 37-50.
74. Caraher M, Lang T. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. *Int J Health Promot Edu.* 1999; 37(3): 89-100.
75. Engler-Stringer R. The domestic foodscapes of young low-income women in montreal: Cooking practices in the context of an increasingly processed food supply. *Health Educ Behav.* 2010; 37(2): 211-26.
76. Smith TM, Dunton GF, Pinard CA, Yaroch AL. Factors influencing food preparation behaviours: Findings from focus groups with mexican-american mothers in southern california. *Public Health Nutr.* 2016; 19(5): 841-50.

77. Hartmann CD, S.; Siegrist, M. Importance of cooking skills for balanced food choices. *Appetite*. 2013; 65: 125-31.
78. Mills S, White M, Brown H, Wrieden W, Kwasnicka D, Halligan J, et al. Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies. *Appetite*. 2017; 111: 116-34.
79. Silverman D. Interpretação de dados qualitativos: Métodos para análise de entrevistas, textos e interações: Grupo A - Artmed; 2009.

4.4 ESTÁGIO DE DOUTORADO SANDUÍCHE NA QUEEN'S UNIVERSITY BELFAST (QUB)

O Estágio Doutoral no Exterior foi realizado de 01 de agosto de 2018 a 01 de fevereiro de 2019, no *Institute for Global Food Security, School of Biological Sciences, Queen's University*, Belfast, Irlanda do Norte, Reino Unido. Ocorreu sob supervisão da Prof. Moira Dean, orientação da Profa. Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil e coorientação do Prof. José Luís Guedes dos Santos. O objetivo do estágio foi analisar e discutir dados qualitativos para a elaboração de modelo teórico sobre a transmissão intergeracional de significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar como parte do projeto de tese intitulado *Significados e práticas relacionadas ao ato de cozinhar: estudo qualitativo intergeracional utilizando a perspectiva do curso de vida*.

As atividades realizadas durante o estágio doutoral na Queen's University Belfast (QUB) podem ser divididas em três grupos: (1) Elaboração de modelo teórico, (2) Atividades extras vinculadas à QUB, (3) Outras atividades relacionadas ao Doutorado, não vinculadas à QUB.

Elaboração teórica

No início de agosto de 2018 a doutoranda apresentou os dados qualitativos ao grupo de pesquisa liderado pela Professora Moira Dean. A análise dos dados foi marcada por frequentes rodadas de discussão com a Professora Moira Dean e a Pesquisadora Michelle Spence, seguidas de orientações por videoconferência com a Professora Giovanna Fiates. Paralelamente a doutoranda deu início a redação do manuscrito. Os meses de novembro e dezembro foram mais intensamente dedicados a apresentação dos resultados e estruturação da discussão do manuscrito. O mês de janeiro foi dedicado a revisão do artigo com professora de inglês e preparo, revisão e ensaio de apresentação dos resultados para o grupo de pesquisa. A apresentação dos resultados foi feita em 29 de janeiro de 2019.

Outras atividades vinculadas à QUB

No mês de agosto, a doutoranda discutiu, finalizou e submeteu o artigo de revisão MAZZONETTO, A. C.; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. Percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico: revisão integrativa de estudos qualitativos. *Ciência e Saúde Coletiva*, 2019. O manuscrito foi rejeitado em dezembro, alterado e ressubmetido em janeiro de 2019 e aceito em março de 2019.

Durante o período de doutorado sanduíche a doutoranda também participou da revisão do artigo oriundo de trabalho de TCC orientado pela professora Giovanna Fiates do qual a professora Moira Dean foi parceira: CAMARGO, A.M; FARIAS, J.P; MAZZONETTO, A.C.; DEAN, M.; FIATES, G.M.R. *Content of Brazilian supermarket circulars do not reflect national dietary guidelines*. Health Promotion International, 2019

A doutoranda elaborou e submeteu resumo para congresso, com a parceira da Profa. Moira Dean: MAZZONETTO, A.C.; LE BOURLEGAT; I. S.; SANTOS, J. L. G.; SPENCE, M.; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. *F. Cooking: transference of attitudes, feelings and practices between generations*. ISBNPA, PRAGHE, 2019 (APÊNDICE G).

Além disso, a doutoranda participou de palestras e aulas na *Queen's University Belfast* e interagiu com outros pesquisadores trabalhando na área de alimentação e nutrição.

Outras atividades relacionadas ao Doutorado, não vinculadas à QUB

Durante o período a doutoranda dedicou-se também a atividades do doutorado não vinculadas ao estágio no exterior.

Nos meses de agosto a outubro esteve envolvida na análise e redação de dados para relatório parcial de projeto a ser enviado para Organização Pan Americana de Saúde intitulado: Avaliação de modelos de rotulagem frontal e de adequação da porção em alimentos embalados comercializados no Brasil. Nos meses de outubro a janeiro esteve envolvida na elaboração e redação de capítulo de livro: Teoria Fundamentada nos Dados: aplicação em pesquisas no campo da Alimentação e Nutrição, IN: Teoria Fundamentada nos dados: bases teóricas e metodológicas para a Enfermagem e a Saúde da teoria à prática. Moriá: Porto Alegre, 2019. Um resumo das atividades realizadas pode ser visto na figura a seguir (Figura 5)

Figura 5 - Resumo das atividades realizadas no estágio doutoral no exterior

Atividade principal: elaboração e integração de modelo teórico	Atividades paralelas realizadas na QUB	Atividades paralelas relacionadas ao doutorado
<ul style="list-style-type: none"> • Preparo do material • Análise dos dados com rodadas de discussão com pesquisadores parceiros • Descrição dos resultados • Integração do modelo teórico • Escrita do manuscrito <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação dos resultados aos pesquisadores do grupo parceiro no exterior 	<ul style="list-style-type: none"> • Submissão, correção e resubmissão de artigo de revisão de estudos qualitativos • Revisão de artigo de análise de circulares promocionais de supermercados brasileiros • Elaboração, revisão e submissão de resumo para congresso • Participação em cursos, aulas e palestras <ul style="list-style-type: none"> • Reuniões com pesquisadores para troca de experiências 	<ul style="list-style-type: none"> • Análise de dados e redação de relatório sobre avaliação de modelos de rotulagem frontal • Elaboração de capítulo de livro sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em pesquisas no campo da Alimentação e Nutrição

Fonte: A autora (2019)

A realização do estágio de doutorado sanduíche no exterior contribuiu sobremaneira com a análise de dados e aprofundamento da discussão dos resultados da tese da aluna Ana Claudia Mazzonetto, além do aprimoramento de suas habilidades de comunicação oral e escrita em inglês. Ademais, contribuiu para a internacionalização do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, reforçando a parceria já existente com a *Queen's University Belfast* na pessoa da profa. Moira Dean.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os pontos fortes, conclusões, e recomendações e subsídios para a atuação profissional, são apresentados a seguir, separados por manuscrito. Posteriormente, apresentam-se conclusões gerais do percurso da doutoranda.

5.1 CONCLUSÕES, RECOMENDAÇÕES, LIMITAÇÕES, PONTOS FORTES E SUBSÍDIOS PARA ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Manuscrito 1: A revisão integrativa de estudos qualitativos possibilitou identificar diferentes aspectos relacionados ao ato de cozinhar. Pode-se perceber que os indivíduos planejam e executam o ato de cozinhar de formas variadas e que cozinhar também é entendido de forma ampla e diversa, usando uma combinação de ingredientes com diferentes graus de processamento. Por isso, recomenda-se a realização de novos estudos que busquem compreender, especialmente na população brasileira, o que os indivíduos entendem como cozinhar e como executam essa prática.

Esses estudos podem ser conduzidos por meio de entrevistas e grupos focais investigando como as práticas culinárias estão inseridas no dia-a-dia dos indivíduos, quais habilidades culinárias utilizam, quais ingredientes fazem parte da rotina e seu grau de processamento. Esses estudos podem ser conduzidos com o uso de diários culinários e dados visuais⁴⁵. Os diários culinários são úteis para o registro das preparações elaboradas, identificação dos sujeitos envolvidos e registro dos ingredientes utilizados. Dados visuais podem auxiliar na compreensão de como os indivíduos combinam alimentos e elaboram preparações culinárias no ambiente doméstico, contribuindo para estudar práticas cotidianas e identificar aspectos que não aparecem na fala. A documentação por vídeo auxilia na identificação dos ingredientes utilizados e preparações executadas, utensílios utilizados, interações entre os sujeitos, realização de tarefas paralelas ao preparo da refeição (WILLS; DICKINSON; MEAH et al., 2015; KENDALL; BRENNAN; SEAL et al., 2016). Posteriormente, discussões sobre a elaboração das preparações

⁴⁵ Esse tipo de estudo pode inclusive ser realizado no âmbito do NUPPRE, que dispõe de Câmeras GoPro Hero 3+ Silver Edition Full-HD e braços reguláveis que podem ser acoplados em pontos estratégicos da cozinha.

culinárias podem ser realizadas por meio de vídeo elicitação a fim de possibilitar uma discussão mais detalhada e aprofundada sobre o que foi observado nos vídeos. Para isso, o pesquisador deverá, previamente, ver os vídeos e identificar pontos chave para discussão (HENRY; FETTERS, 2012; WILLS; DICKINSON; MEAH et al., 2015). Os alimentos utilizados podem ser analisados e classificados, de acordo com o grau de processamento, utilizando fluxograma de classificação (BOTELHO; CAMARGO; DEAN et al., 2019). Os resultados desses estudos podem colaborar com a compreensão de como os indivíduos cozinham no ambiente doméstico, e subsidiar orientações pautadas na realidade observada.

Os resultados identificaram que o conceito de cozinhar não é compreendido uniformemente entre os sujeitos. Cozinhar com maior ou menor grau de complexidade; com ingredientes básicos, crus e frescos, ou com alimentos pré-elaborados não são práticas alimentares facilmente separáveis e distinguíveis (SHORT, 2003; MCGOWAN; CARAHER; RAATS et al., 2017b). Dessa forma, nutricionistas que pretendem incentivar seus pacientes a cozinhar devem investigar como esses indivíduos compreendem o ato de cozinhar e quais os tipos de alimentos combinam no preparo de refeições. Para então elaborar, quando necessário, estratégias de modificação nos modos de preparo, tipos e formas de combinação de ingredientes. Além disso, devem levar em consideração outros aspectos que influenciam na decisão por cozinhar como o custo dos alimentos, o tempo disponível e a companhia. Assim, poderão adequar suas orientações buscando equilibrar esses fatores, oferecendo aos pacientes opções de técnicas e ingredientes que ao mesmo tempo aliem escolhas mais adequadas e saudáveis e paralelamente respeitando outros fatores que influenciam suas escolhas no momento de cozinhar.

Os resultados também demonstraram que as motivações para cozinhar envolveram tanto questões cognitivas e práticas, quanto questões afetivas e emocionais. Assim, nutricionistas podem lançar mão de aspectos afetivos a fim de estimular o hábito de cozinhar, como por exemplo discutir a possibilidade do hábito de cozinhar estar relacionado a momentos de lazer e prazer. No entanto, respeitando sempre as prioridades dos pacientes e tornando-os sujeitos ativos nas definições de condutas alimentares e nutricionais.

Por outro lado, o artigo também identificou uma série de barreiras que dificultam essa prática. Assim, é papel do nutricionista auxiliar o paciente na redução dessas barreiras bem como respeitá-las e definir junto com o paciente formas de manter uma alimentação saudável e adequada

mesmo entre indivíduos que cozinham pouco no ambiente doméstico. Ainda, cabe ao nutricionista participar da formulação, implantação e avaliação de estratégias, programas e políticas que tenham impactos em nível coletivo para a redução dessas barreiras, como é por exemplo, o caso do custo de alimentos frescos e minimamente processados e a qualidade nutricional de refeições produzidas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Outras estratégias poderiam incluir a disponibilidade nas empresas de espaços apropriados para que os funcionários preparem ou aqueçam seus alimentos preparados, incentivando também o hábito de cozinhar, mesmo que o alimento seja consumido fora de casa.

A revisão apresentada foi realizada a partir de estudos conduzidos em diferentes momentos, com diferentes indivíduos e locais (exemplo: homens e mulheres; adultos jovens e idosos; países orientais e ocidentais; países desenvolvidos e em desenvolvimento; área rural e urbana; etc.), portanto os resultados apresentados são influenciados por uma série de fatores contextuais, tais como questões culturais, sociais, temporais e históricas. Analisar essas diferenças não foi objetivo do presente estudo, o que pode se constituir em uma limitação. No entanto, a compilação permitiu demonstrar diferentes percepções relacionadas ao ato de cozinhar, contribuindo para aprofundar a discussão acerca do tema.

Idealmente, uma revisão de estudos qualitativos deve ser feita por meio de metassíntese. Revisões sistemáticas e a meta-análises são modalidades de estudos relativamente conhecidas. Este tipo de estudo tornou-se o fundamento do movimento da prática baseada em evidências em saúde. Uma vez que o número de pesquisas qualitativas é crescente e suas premissas e estratégias de coleta e análise de dados são distintas das pesquisas quantitativas, uma diferente modalidade de agregação e interpretação de dados se faz necessária (MATHEUS, 2009). Utiliza-se para compilação de dados qualitativos a metassíntese. Ressalta-se que esta abordagem difere das revisões bibliográficas narrativas convencionais, uma vez que é composta por uma sequência de etapas cuja metodologia é claramente explicitada, com técnicas padronizadas e passíveis de reprodução (LOPES; FRACOLLI, 2008). A metassíntese qualitativa é uma integração interpretativa de resultados qualitativos que são a síntese interpretativa de dados. Tais revisões oferecem uma nova interpretação dos resultados. Essas interpretações são inferências derivadas de se tomar todos os artigos em uma amostra, como um todo (LOPES; FRACOLLI, 2008). Para condução da metassíntese, após definição da pergunta do estudo, são definidos critérios de inclusão e exclusão para a identificação dos artigos, os quais são submetidos, individualmente, a uma avaliação de qualidade utilizando instrumentos

específicos para julgar o rigor de estudos qualitativos (MATHEUS, 2009).

No presente estudo não foi realizada metassíntese devido a não realização de julgamento do rigor científico dos estudos e à heterogeneidade dos estudos selecionados para análise. Essa heterogeneidade se deve à variedade de termos usados na busca sistemática, o que ampliou o alcance da busca - e à flexibilidade dada à inclusão de estudos na amostra, ampliando o número de estudos avaliados. Optou-se por incluir estudos com objetivos diversos e alguns que, inclusive não tinham objetivo explicitamente relacionado a cozinhar, mas que traziam informações a respeito em seus resultados. Essa escolha permitiu abranger uma maior quantidade de estudos e ampliar a compreensão sobre o ato de cozinhar, ampliando a visão da doutoranda antes de ir a campo para a coleta de dados e possibilitando a discussão das motivações, as influências e a forma como indivíduos se relacionam com essa prática. Por outro lado, impossibilitou o uso de metassíntese, que consiste em uma metodologia mais qualificada para resumir achados científicos de estudos qualitativos para posteriormente utiliza-los no desenvolvimento de ações pautadas em evidências científicas. No entanto, consideramos que a metassíntese é mais adequada para temas da área que sejam consolidados na literatura científica e que contenham, como consequência, maior quantidade de publicações qualitativas para serem analisadas. A temática aqui trabalhada é ainda incipiente em termos de estudos qualitativos.

Capítulo de livro: O capítulo de livro sobre a aplicação da TFD no campo da Alimentação e Nutrição (A&N) demonstra a potencialidade do uso desse método. Uma limitação do capítulo, no entanto, é o pequeno número de artigos analisados (n=25) e a restrição da temática (comportamento alimentar). Novas pesquisas podem ser conduzidas avaliando estudos com TFD em outras temáticas ou ainda usando outros métodos de busca. Por exemplo, pode-se conduzir estudo que analise somente as publicações em periódicos A1 e A2 ou ainda análise de estudos que apresentam explicitamente objetivo de elaborar teoria substantiva a partir da aplicação da TFD em temas relacionados a A&N.

A análise de artigos demonstra a potencialidade de sua aplicação, mas também as fragilidades na sua utilização. Observou-se que a compreensão e aplicação dos requisitos básicos da TFD não fica evidente em todos os estudos. Além disso, parece não haver clareza entre os autores dos estudos sobre as diferenças entre as vertentes do método. Dessa forma, o capítulo elaborado e as discussões ali apresentadas foram pensados como uma possibilidade de primeiro contato de pesquisadores

brasileiros da área com a TFD. A partir dele, desejamos que esses pesquisadores sejam capazes de buscar as referências clássicas e desenvolver seu entendimento sobre o método. Dessa forma, o capítulo pode ser utilizado para complementar atividades em disciplinas de pesquisas qualitativas, como por exemplo a disciplina NTR510002 - Métodos de Pesquisa Qualitativa em Nutrição do PPGN-UFSC. Além disso, pode ser usado para orientar revisores de periódicos na avaliação de manuscritos usando TFD.

Manuscrito 2: O manuscrito sobre a transmissão intergeracional de significados e práticas relacionadas ao ato de cozinhar apresentou uma teoria substantiva sobre o fenômeno estudado. O uso da teoria fundamentada nos dados permitiu aprofundar o fenômeno em questão e gerar uma explicação teórica. Explicações teóricas podem beneficiar a atuação de nutricionistas e outros profissionais da saúde. Além disso, os resultados podem auxiliar em uma construção cientificamente embasada de documentos oficiais e influenciar políticas públicas de educação alimentar e nutricional voltadas para o desenvolvimento de uma alimentação adequada e saudável. O estudo concluiu que as mães transmitem para suas filhas a ideia de responsabilidade pelo preparo de refeições, bem como suas atitudes e sentimentos com relação a cozinhar, além, das práticas culinárias. Além disso, as mulheres desenvolvem seu próprio jeito de cozinhar, adaptando e transformando o que foi herdado das mães. Essas informações podem dar suporte à atuação de nutricionistas que pretendem estimular uma alimentação adequada e saudável. A noção de responsabilidade por cozinhar dá ao nutricionista oportunidade de discutir essas questões tanto em âmbito individual quanto coletivo. Por exemplo, em consultório, ao atender uma mãe que irá iniciar a introdução alimentar com o bebê, a nutricionista pode levantar questões sobre quem será responsável por esse preparo no ambiente doméstico, convidando, se for o caso, o pai – ou outro responsável, se houver - a participar das consultas e da discussão sobre alimentação da criança. A nutricionista pode também, em atividades de educação alimentar e nutricional, levantar a discussão sobre responsabilidade pelo preparo das refeições no ambiente doméstico, fazendo meninos e meninas refletirem e debaterem sobre como isso é operacionalizado.

Nesse mesmo sentido, a ideia de transmissão de atitudes e sentimentos pode estimular a nutricionista a discutir sobre a forma como os pais se relacionam com alimentação e o preparo de alimento e a quais sentimentos seus filhos estão sendo expostos. Além disso, identificou-se que as práticas culinárias são transmitidas tanto passiva quanto ativamente, desse modo com a redução do hábito de cozinhar em casa

perde-se duplamente. Passivamente, a criança deixa de estar exposta ao preparo de alimentos e à noção de que aquilo pode ser feito em casa, deixa de ter contato visual com o que está sendo preparado e também deixa de sentir o cheiro e o sabor dos alimentos e definir parâmetros para o preparo desses alimentos no futuro. Ativamente, a criança deixa de envolver-se no preparo e desenvolver habilidades culinárias. Esse distanciamento do preparo dos alimentos pode dificultar o desenvolvimento de uma relação saudável com a alimentação. Assim, quando possível, pais e nutricionistas deve juntamente pensar sobre quais estratégias podem ser alcançadas para aproximar crianças dos alimentos, seja cozinhando em casa, seja efetivando o desenvolvimento de atividades na escola ou com outros membros familiares.

As limitações do estudo dizem respeito a noção de que ao serem entrevistados os indivíduos não falam diretamente de suas experiências, mas de representações delas (SILVERMAN, 2009). Além de recriarem as experiências do passado com base em suas perspectivas atuais (MEAH; WATSON, 2011). Uma das formas de reduzir esse viés foi a partir da triangulação de participantes, entrevistando mães e filhas sobre o mesmo fenômeno. Assim, pudemos ter duas perspectivas sobre o mesmo fenômeno. Por exemplo, uma das mulheres disse que se esforçou para que seus filhos ‘pegassem gosto pela coisa’ (cozinhar). Paralelamente, sua filha informou que o gosto dela pela cozinha ‘com certeza vem da mãe’, corroborando para o entendimento de que os sentimentos e atitudes das mulheres relacionados a cozinhar podem ser influenciados por suas mães. No entanto, é necessário ter em mente também que a perspectiva construtivista entende que os indivíduos constroem as realidades em que estão inseridas e que as interpretações dos fenômenos são por si só construções (CHARMAZ, 2014).

O fato de a entrevistadora ser profissional da área da saúde, especificamente, nutricionista pode ter se constituído em um viés. Uma vez que esse fator pode intensificar relações de poder estabelecida entre o entrevistador e entrevistado. Esse fator pode dificultar a abertura e liberdade com que o entrevistado se expressar (DRAPER; SWIFT, 2011). Por isso, a pesquisadora teve sempre em mente o seu papel como entrevistadora buscando sempre dar abertura aos indivíduos e ganhar a sua confiança. A primeira etapa da entrevista, em que as mulheres contam brevemente sobre suas histórias de vida facilitou sobremaneira essa aproximação. Em pesquisa qualitativa o principal risco de viés é denominado *viés do pesquisador*. Uma vez que o pesquisador é o principal instrumento de pesquisa na abordagem qualitativa ele é também, a maior ameaça à confiabilidade do trabalho. O pesquisador traz sempre

seu próprio olhar para os processos de coleta e análise de dados e nenhum olhar é isento de viés. Entre as principais razões para esse viés estão a falta de preparo para conduzir a pesquisa de campo e as percepções do pesquisador (CHENAIL, 2009; YIN, 2011; MORSE, 2015). Para reduzir os riscos desses vieses a pesquisadora refletiu intensamente sobre como poderia estar interferindo nos resultados do estudo, conforme descrito nos itens sobre *O papel da pesquisadora* na seção do método. Além disso, tem experiência com pesquisa qualitativa desde o mestrado e para o doutorado, começou a conduzir, desde 2015, entrevistas exploratórias, em grupo e individuais, para reduzir as ideias preconcebidas e desenvolver o método de coleta de dados. Adicionalmente, manteve notas sobre como suas concepções podiam estar influenciando o desenvolvimento da pesquisa.

A relação prévia, da pesquisadora com algumas mulheres da população estudada, pode introduzir um viés no estudo. Pesquisadores que são parte de um grupo podem limitar suas curiosidades para que descubram apenas o que acham que não sabem. Em vez de direcionar suas perguntas para abranger também aquilo que não sabem que não sabem (CHENAIL, 2009). Por isso, a pesquisadora teve cuidado dobrado quando entrevistou indivíduos com os quais tinha relações mais próximas.

O processo de análise de dados também depende do pesquisador. A primeira tendência é de antecipar o que acredita que irá encontrar. Se o pesquisador espera que alguma situação tenha características particulares, essas características podem ser injustamente enfatizadas nos dados durante a análise. Cada escolha, sobre como organizar os dados hierarquicamente, por exemplo, envolve julgamentos. A análise é, portanto, vulnerável a vieses (YIN, 2011; MORSE, 2015). Por isso, a pesquisadora tomou precauções previstas na teoria fundamentada nos dados para minimizar esses vieses, como realizar análise linha-a-linha, fazer perguntas e comparações constantes. Ainda, buscou identificar casos negativos, ou seja, itens que superficialmente podiam parecer semelhantes, mas que em uma análise mais aprofundada indicavam suas diferenças; buscando explicações alternativas para suas observações iniciais (STRAUSS; CORBIN, 2008; YIN, 2011). Um exemplo disso, foi quando após ter entrevistado três gerações da mesma família a pesquisadora identificou que apesar da avó ser excelente cozinheira, as duas gerações subsequentes não gostavam de cozinhar. Para a mulher da geração mais nova o motivo era muito evidente e ela mesma tinha deixado isso explícito ao dizer que a mãe dela sempre reclamava sobre cozinhar e que isso tinha sido transmitido para ela. Essa foi um dos primeiros casos que direcionou para o entendimento de que sentimentos negativos das

mães podiam ser transmitidos para as filhas a partir de suas atitudes com relação a cozinhar. No entanto, não ficava clara a influência da avó sobre a mãe. A mãe não gostava de cozinhar, mas a avó sim. De onde vinha esse sentimento? Teria alguma influência materna? Como? O motivo só ficou mais evidente algumas entrevistas depois quando outras mulheres relataram que as mães não as envolviam na cozinha de uma forma inclusiva, paciente, respeitando os limites dela como criança. Foi aí que foi possível identificar que não só o sentimento da mãe com relação a cozinhar influenciava a sua filha, mas também a forma como incluía a criança na cozinha era importante. Portanto, voltando no primeiro exemplo, concluiu-se que mãe e filha tinham sentimentos negativos sobre cozinhar, o que indicava semelhanças, mas uma análise mais aprofundada, mostrou a diferença. E essa diferença estava nos mecanismos que auxiliaram o desenvolvimento desses sentimentos negativos.

O uso da perspectiva do curso de vida é um ponto forte uma vez que a transmissão intergeracional não é facilmente reconhecível (BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011). Um exemplo disso, foi, que uma das participantes relatou, no começo da sua entrevista que ela nunca aprendeu a cozinhar com a mãe. No entanto, ao longo da entrevista ela descreveu em detalhes as preparações que sua mãe fazia e como ela mesma reproduzia essas preparações maternas. Embora sua mãe não tenha parado, didaticamente para ativamente ensiná-la a cozinhar, ela sem dúvida aprendeu passivamente a partir das práticas maternas. Observa-se assim, que esse papel de interpretação dos caminhos pelos quais as mães influenciaram suas filhas é um caminho conduzido pela pesquisadora. Esse caminho foi facilitado utilizando a perspectiva do curso de vida uma vez que não se perguntou aos participantes “como sua mãe influenciou a forma como você cozinha?”, mas sim, como o ato de cozinhar esteve presente em sua vida, investigando a influência materna e pedindo para que os participantes descrevessem e aprofundassem esses aspectos, quando surgissem. Além disso, a triangulação de participantes (mães e filhas) também contribuiu para a explorar o processo de transmissão intergeracional (BRANNEN; PARUTIS; MOONEY et al., 2011).

Os resultados do estudo das trajetórias culinárias permitem ainda a elaboração de mais dois manuscritos. O primeiro deles diz respeito ao entendimento de como as trajetórias culinárias se desenvolveram e se modificaram ao longo do curso de vida dessas mulheres, detalhando a influência de outros agentes de socialização culinária e o papel das oportunidades de prática, da valorização da alimentação e dos sentimentos associados ao ato de cozinhar no desenvolvimento dessas

trajetórias. Esboço dessa análise pode ser visto no Apêndice H. Um segundo estudo, ainda que exploratório, que pode ser realizado diz respeito à análise temática das falas dessas mulheres sobre ‘ser mulher e cozinhar’. Esse tema surgiu espontaneamente nas primeiras entrevistas e passou a ser explorado pela pesquisadora nas entrevistas seguintes. As falas indicam como o fato de ser mulher, esposa e mãe está fortemente relacionadas às suas experiências culinárias e moldaram, em certa medida, seus sentimentos associados a cozinhar e conseqüentemente suas práticas culinárias (APÊNDICE I).

5.2 PERCURSO DE FORMAÇÃO DA DOUTORANDA

A trajetória percorrida durante os anos como aluna de doutorado conduziu ao amadurecimento profissional e acadêmico, cumprindo um dos objetivos principais da formação de um doutor. Destaca-se a necessidade constantemente repensar e reavaliar o projeto de tese o qual modificou-se de maneira importante ao longo de suas múltiplas versões: a submissão para o edital universal em 2016, as apresentações nas disciplinas de Seminário de Tese 1 e 2 e inclusive o projeto de tese qualificado. Essas alterações que reduziram as etapas do estudo e modificaram o olhar dado ao fenômeno contribuíram, ao meu ver, sobremaneira com o seu aprofundamento. Esse aprofundamento não seria possível sem o suporte e constantes interações e discussões realizadas com a professora Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates que buscou incessantemente compreender e apoiar os delineamentos que decidi dar à tese.

A aproximação ao programa de pós-graduação em enfermagem deu-se inicialmente por meio da participação do professor José Luís Guedes dos Santos na banca de qualificação e posteriormente por meio da coorientação e da minha participação em suas disciplinas de TFD. Essa parceria foi fundamental para a criteriosa aplicação do método e para o esclarecimento das dúvidas que surgiam a cada etapa. Seu apoio constante foi imprescindível para garantir segurança quanto aos rumos que estavam sendo seguidos.

O estágio de doutorado sanduíche proporcionou aprofundamento essencial para o artigo original da tese. As pesquisadoras contribuíram com o desenvolvimento das categorias e explicação dos dados. As discussões fizeram ao mesmo tempo que a eu voltasse aos dados para assegurar que os achados estavam fundamentados neles e para que desenvolver confiança para a construção da teoria substantiva.

No percurso de formação, também tive a possibilidade de participar de comissões do PPGN, como a Comissão de Avaliação de Candidatura a Bolsa de Doutorado Sanduíche e Comissão de Avaliação de Disciplinas. Fui membro do colegiado pleno do PPGN. Como uma forma de retribuir a parceira com o NETI ministrei palestras e conduzi oficinas com os idosos do grupo Arte e Saúde.

Ainda, tive a oportunidade de falar sobre o uso da Teoria Fundamentada nos Dados em estudos da Nutrição durante o I Seminário Internacional de Pesquisa Qualitativa na Enfermagem e na Saúde, realizado na UFSC em abril de 2019. Auxiliei minha orientadora na submissão de um projeto ao Edital Universal (MCTI/CNPq Nº 01/2016) e ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC 2017). Contribuí com a orientação de dois trabalhos de conclusão de curso, das alunas Julia Pitsch de Farias e Isabelle Le Bourlegat, os quais deram origem, respectivamente aos manuscritos intitulados *Content of Brazilian supermarket circulars does not reflect national dietary guidelines* (submetido) e “*Sabe aquela coisa de cozinhar com amor? Eu não sabia até começar a cozinhar*” *Percepções e agentes de socialização do preparo de alimentos em ambiente domiciliar de adultos jovens* (em elaboração). Além disso, participei dos projetos *Rotulagem nutricional em alimentos industrializados brasileiros: análise multitemática sobre a utilização pelo consumidor e influência nas escolhas*, financiado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do projeto *Avaliação de modelos de rotulagem frontal e de adequação da porção em alimentos embalados comercializados no Brasil* financiado por Carta Acordo entre a OPAS/OMS (Organização Pan-americana de Saúde/Organização Mundial de Saúde) e o Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições. Ainda, participei da redação de resumos para congressos.

REFERÊNCIAS

AARSETH, H.; OLSEN, B. M. Food and masculinity in dual-career couples. **Journal of Gender Studies**, v. 17, n. 4, p. 277-87, 2008.

ADAMS, J.; GOFFE, L.; ADAMSON, A. J.; HALLIGAN, J.; O'BRIEN, N.; PURVES, R.; STEAD, M.; STOCKEN, D.; WHITE, M. Prevalence and socio-demographic correlates of cooking skills in uk adults: Cross-sectional analysis of data from the uk national diet and nutrition survey. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 12, n. 1, 2015.

ADAMY, E. K.; ZOCHE, D. A. A.; VENDRUSCOLO, C.; SANTOS, J.; ALMEIDA, M. A. Validation in grounded theory: Conversation circles as a methodological strategy. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 71, n. 6, p. 3121-6, 2018.

ALLEN, L. M. A critique of four grounded theory texts. **The Qualitative Report**, v. 15, n. 6, p. 1606-20, 2010.

ALVES, R. **Filosofia da ciência - introdução ao jogo e às suas regras**. Edições Loyola, 2000.

AMATO, P. R.; DEBOER, D. D. The transmission of marital instability across generations: Relationship skills or commitment to marriage? **Journal of Marriage and Family**, v. 63, n. 4, p. 1038-51, 2001.

APRAMIAN, T.; CRISTANCHO, S.; WATLING, C.; LINGARD, L. (re)grounding grounded theory: A close reading of theory in four schools. **Qualitative Research**, v. 17, n. 4, p. 359-76, 2016.

ASSUMPÇÃO, D. D.; DOMENE, S. M. Á.; FISBERG, R. M.; BARROS, M. B. D. A. Social and demographic inequalities in diet quality in a population-based study. **Revista de Nutrição**, v. 29, p. 151-62, 2016.

AUSTRALIA. Australian bureau of statistics. **Trends in household work. Australian social trends**, 2009. Disponível em: <<http://www.abs.gov.au/ausstats/abs@.nsf/Lookup/4102.0Main+Features40March%202009>>.

BAILEY, A. The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among indian migrants in the netherlands. **Appetite**, v. 110, p. 51-60, 2017.

BAILLIE, L. Promoting and evaluating scientific rigour in qualitative research. **Nursing Standard**, v. 29, n. 46, p. 36-42, 2015.

BANDONI, D. H.; CANELLA, D. S.; LEVY, R. B.; JAIME, P. C. Eating out or in from home: Analyzing the quality of meal according eating locations. **Revista de Nutrição**, v. 26, p. 625-32, 2013.

BANDURA, A. Social cognitive theory: An agentic perspective. **Annual Review of Psychology**, v. 52, p. 1-26, 2001.

BERGE, J. M.; TATE, A.; TROFHOLZ, A.; FERTIG, A. R.; MINER, M.; CROW, S.; NEUMARK-SZTAINER, D. Momentary parental stress and food-related parenting practices. **Pediatrics**, v. 140, n. 6, p. e20172295, 2017.

BERNARDO, G. L.; JOMORI, M. M.; FERNANDES, A. C.; COLUSSI, C. F.; CONDRASKY, M. D.; PROENCA, R. Positive impact of a cooking skills intervention among brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial. **Appetite**, v. 130, p. 247-55, 2018.

BEZERRA, I. N.; CURIONI, C.; SICHIERI, R. Association between eating out of home and body weight. **Nutrition Reviews**, v. 70, n. 2, p. 65-79, 2012.

BISOJNI, C. A.; CONNORS, M. F.; DEVINE, C.; SOBAL, J. Who we are and how we eat: A qualitative study of identities in food choice. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 34, n. 3, p. 128-39, 2002.

BLAKE, C. E.; WETHINGTON, E.; FARRELL, T. J.; BISOJNI, C. A.; DEVINE, C. M. Behavioral contexts, food-choice coping strategies, and dietary quality of a multiethnic sample of employed parents. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 111, n. 3, p. 401-7, 2011.

BLAMEY, A.; GORDON, J.; NEWSTEAD, K.; MCDOWELL, J. Strengthening adult community-based cooking skills interventions using realist principles. **British Food Journal**, v. 119, n. 5, p. 1130-46, 2017.

BOSTIC, S. M.; MCCLAIN, A. C. Older adults' cooking trajectories: Shifting skills and strategies. **British Food Journal**, v. 119, n. 5, p. 1102-15, 2017.

BOTELHO, A. M.; CAMARGO, A. M. D.; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. Effect of a health reminder on consumers' selection of ultra-processed foods in a supermarket. **Food Quality and Preference**, v. 71, p. 431-7, 2019.

BOWEN, R. L.; DEVINE, C. M. "Watching a person who knows how to cook, you'll learn a lot" linked lives, cultural transmission, and the food choices of puerto rican girls. **Appetite**, v. 56, n. 2, p. 290-8, 2011.

BRANNEN, J.; O'CONNELL, R. Food practices, intergenerational transmission and memory. **Journal of Psychosocial Studies**, v. 10, n. 2, p. 1-15, 2017.

BRANNEN, J.; PARUTIS, V.; MOONEY, A.; WIGFALL, V. Fathers and intergenerational transmission in social context. **Ethics and Education**, v. 6, n. 2, p. 155-70, 2011.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística,. **Estudo nacional de despesa familiar - ENDEF**. Rio de Janeiro, 1976.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Análise do consumo alimentar pessoal no brasil**. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/default.shtm>>.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF, 2012. 68 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa nacional por amosras de domicílio contínua 2016-2017**, 2017.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável**. Brasília, DF, 2006. 210 p.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative Research in Psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

BRITANNICA., E. Encyclopædia britannica: Socialization., 2017. Disponível em: <<https://www.britannica.com/topic/socialization>>.

BROWN, J. L.; MILLER, D. Gender role preference and family food chores. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 34, n. 2, p. 100-8, 2002.

BUTLER, A. E.; COPNELL, B.; HALL, H. The development of theoretical sampling in practice. **Collegian**, v. 25, n. 5, p. 561-6, 2018.

CAIRNS, K.; JOHNSTON, J.; BAUMANN, S. Caring about food. **Gender & Society**, v. 24, n. 5, p. 591-615, 2010.

CAMARGO, A. M. **Caracterização de refeições planejadas por indivíduos adultos durante simulação de compra em supermercado e dos fatores envolvidos em seu planejamento** 2018. (Dissertação). Programa de Pós Graduação em Nutrição. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2018.

CANADA. Minister of Industry. **Overview of the time use of Canadians**. Ottawa, 2006.

CANELLA, D. S.; LEVY, R. B.; MARTINS, A. P.; CLARO, R. M.; MOUBARAC, J. C.; BARALDI, L. G.; CANNON, G.; MONTEIRO, C. A. Ultra-processed food products and obesity in brazilian households (2008-2009). **PLoS One**, v. 9, n. 3, p. e92752, 2014.

CANESQUI, A. M. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 22, p. 125-39, 2009.

CARAHER, M.; BEGLEY, A.; ALLIROT, X. To cook or not to cook - what are the barriers? **British Food Journal**, v. 119, n. 5, 2017.

CARAHER, M.; LANG, T. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. **International Journal of Health Promotion and Education**, v. 37, n. 3, p. 89-100, 1999.

CARAHER, M.; LANGE, T.; DIXON, P. The influence of tv and celebrity chefs on public attitudes and behavior among the english public. **Journal for the Study of Food and Society**, v. 4, n. 1, p. 27-46, 2000.

CARAHER, M.; SEELEY, A. Cooking in schools: Lessons from the uk. **Journal of the Home Economics Institute of Australia**, v. 17, n. 1, p. 2-9, 2010.

CARAHER, M. D., P.; CARR-HILL, R.; LANG, T. The state of cooking in england: The relationship of cooking skills to food choice. **British Food Journal**, v. 101, n. 8, p. 590-609, 1999.

CARPIANO, R. M. Come take a walk with me: The "go-along" interview as a novel method for studying the implications of place for health and well-being. **Health Place**, v. 15, n. 1, p. 263-72, 2009.

CECHINEL, C. **Continuidade do cuidado de crianças com condições crônicas na transição entre serviços ao longo da rede de atenção à saúde**. 2017. (Projeto de tese). Programa de Pós-Graduação em Enfermagem. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2017.

CHARMAZ, K. **Constructing grounded theory: A practical guide through qualitative analysis**. Sage Publications, 2006.

CHARMAZ, K. **Constructing grounded theory**. 2nd edition. Sage Publications, 2014.

CHENAIL, R. J. Interviewing the investigator: Strategies for addressing instrumentation and researcher bias concerns in qualitative research. **The Weekly Qualitative Report**, v. 23, n. 2, p. 14-21, 2009.

CHO, J. Y.; LEE, E. Reducing confusion about grounded theory and qualitative content analysis: Similarities and differences. **The Qualitative Report**, v. 19, n. 32, p. 1-20, 2014.

CLARKE, A. **Situational analysis: Grounded theory after the postmodern turn**. Sage Publications, 2005.

COHEN, D. J.; CRABTREE, B. F. Evaluative criteria for qualitative research in health care: Controversies and recommendations. **Annals of Family Medicine**, v. 6, n. 4, p. 331-9, 2008.

CONNIDIS, I. A. Stability and change in childhood and parenting: Observations across three generations. In: SILVERSTEIN, I. M. e SCHAIE, K. W. (Ed.). **Annual review of gerontology and geriatrics**. New York: Springer, 2004. p.98-119.

COPELLI, F. H. S. **Empreendedorismo na pós-graduação em enfermagem: Pesquisa de método misto**. 2018. Projeto de Doutorado (Doutorado em Enfermagem). Programa de Pós-Graduação em Enfermagem. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2018.

CORBIN, J.; STRAUSS, A. **Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory**. SAGE Publications, 2014.

COYNE, I. T. Sampling in qualitative research. Purposeful and theoretical sampling; merging or clear boundaries? **Journal of Advanced Nursing**, v. 26, n. 3, p. 623-30, 1997.

DALLAZEN, C. **Percepção de pais de escolares sobre o comportamento de seus filhos como influenciadores das compras familiares de alimentos**. 2012. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

DANTAS, C. C. L., J. L.; LIMA, S. B. S.; STIPP, M. A. C. Teoria fundamentada nos dados - aspectos conceituais e operacionais: Metodologia possível de ser aplicada na pesquisa em enfermagem. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, v. 17, n. 4, p. 573-9, 2009.

DAVOUDI, N.; DEHGHAN NAYERI, N.; RAIESIFAR, A.; POORTAGHI, S.; AHMADIAN, S. Issues of theoretical sampling: A narrative review. **Nursing and Midwifery Studies**, v. 6, n. 2, 2016.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S.; NETZ, S. R. **O planejamento da pesquisa qualitativa: Teorias e abordagens**. Artmed, 2006.

DEVINE, C. M. A life course perspective: Understanding food choices in time, social location, and history. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 37, n. 3, p. 121-8, 2005.

DEVINE, C. M.; BOVE, C. F.; OLSON, C. M. Continuity and change in women's weight orientations and lifestyle practices through pregnancy and the postpartum period: The influence of life course trajectories and transitional events. **Social Science & Medicine**, v. 50, n. 4, p. 567-82, 2000.

DEVINE, C. M.; CONNORS, M.; BISOGNI, C. A.; SOBAL, J. Life-course influences on fruit and vegetable trajectories: Qualitative analysis of food choices. **Journal of Nutrition Education**, v. 30, n. 6, p. 361-70, 1998.

DEVINE, C. M.; OLSON, C. M. Women's dietary prevention motives: Life stage influences. **Journal of Nutrition Education**, v. 23, n. 6, p. 269-74, 1991.

DEVINE, C. M.; SOBAL, J.; BISOGNI, C. A.; CONNORS, M. Food choices in three ethnic groups: Interactions of ideals, identities, and roles. **Journal of Nutrition Education**, v. 31, n. 2, p. 86-93, 1993.

DEVINE, C. M.; WOLFE, W. S.; FRONGILLO, E.; BISOGNI, C. A. Life-course events and experiences: Association with fruit and vegetable consumption in 3 ethnic groups. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 3, 1999.

DÍAZ-MÉNDEZ, C.; GARCÍA-ESPEJO, I. Eating practice models in Spain and the United Kingdom: A comparative time-use analysis. **International Journal of Comparative Sociology**, v. 55, n. 1, p. 24-44, 2014.

DIEZ-GARCIA, R. W. C., I. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da alimentação e nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 91-8, 2011.

DO NASCIMENTO, A. B. **Hábitos alimentares, comportamento consumidor e hábito de assistir à televisão de estudantes de Florianópolis**. 2010. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

DO NASCIMENTO, A. B. **Desenvolvimento de produto alimentício sem glúten elaborado a partir da percepção de consumidores celíacos**. 2014. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

DRAPER, A.; SWIFT, J. A. Qualitative research in nutrition and dietetics: Data collection issues. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 24, n. 1, p. 3-12, 2011.

DRAUCKER, C. B.; MARTSOLF, D. S.; ROSS, R.; RUSK, T. B. Theoretical sampling and category development in grounded theory. **Qualitative Health Research**, v. 17, n. 8, p. 1137-48, 2007.

EDSTROM, K. M.; DEVINE, C. M. Consistency in women's orientations to food and nutrition in midlife and older age: A 10-year qualitative follow-up. **Journal of Nutrition Education**, v. 33, n. 4, p. 215-23, 2001.

ELDER, G. H. Time, human agency, and social change: Perspectives on the life course. **Social Psychology Quarterly**, v. 57, n. 1, p. 4-15, 1994.

ELDER, G. H.; JOHNSON, M. K.; CROSNOE, R. The emergence and development of life course theory. In: MORTIMER, J. T. e SHANAHAN, M. J. (Ed.). **Handbook of the life course**. New York: Kluwer Academic Publishers 2003.

ENGLER-STRINGER, R. The domestic foodscapes of young low-income women in montreal: Cooking practices in the context of an increasingly processed food supply. **Health Education and Behavior**, v. 37, n. 2, p. 211-26, 2010.

ENGWARD, H. Understanding grounded theory. **Nurs Stand**, v. 28, n. 7, p. 37-41, 2013.

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. US BUREAU OF LABOR STATISTICS. **American time use survey, 2007**, 2011. Disponível em: <<http://www.bls.gov/news.release/pdf/atus.pdf>>.

FALCKE, D.; WAGNER, A. A dinâmica familiar e o fenômeno da transgeracionalidade. In: **Como se perpetua a família? A transmissão dos modelos familiares** WAGNER, A. (Ed.). Porto Alegre: PUCRS, 2005. p.166.

FALK, L.; BISOGNI, C. A.; SOBAL, J. Food choice processes of older adults: A qualitative investigation. **Journal of Nutrition Education**, v. 28, n. 5, p. 257-65, 1996.

FALK, L. W.; BISOGNI, C. A.; SOBAL, J. Diet change processes of participants in an intensive heart program. **Journal of Nutrition Education**, v. 32, n. 5, p. 240-50, 2000.

FIATES, G. M. R. **Comportamento do consumidor escolar de florianópolis: Relação com preferências alimentares, influência da televisão e estado nutricional**. 2006. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

FIELDING-SINGH, P. Dining with dad: Fathers' influences on family food practices. **Appetite**, v. 117, p. 98-108, 2017.

FLAGG, L. A.; SEN, B.; KILGORE, M.; LOCHER, J. L. The influence of gender, age, education and household size on meal preparation and food shopping responsibilities. **Public Health Nutrition**, v. 17, n. 9, p. 2061-70, 2014.

FLICK, U.; VON KARDOFF, E.; STEINKE, I. **A companion to qualitative research**. SAGE Publications, 2004.

FOLEY, G.; TIMONEN, V. Using grounded theory method to capture and analyze health care experiences. **Health Services Research**, v. 50, n. 4, p. 1195-210, 2015.

GARCÍA-GONZÁLEZ, Á.; ACHÓN, M.; ALONSO-APERTE, E.; VARELA-MOREIRAS, G. Identifying factors related to food agency: Cooking habits in the spanish adult population—a cross-sectional study. **Nutrients**, v. 10, n. 2, p. 217, 2018.

GATLEY, A. The significance of culinary cultures to diet. **British Food Journal**, v. 118, n. 1, p. 40-59, 2016.

GATLEY, A.; CARAHER, M.; LANG, T. A qualitative, cross cultural examination of attitudes and behaviour in relation to cooking habits in france and britain. **Appetite**, v. 75, p. 71-81, 2014.

GLASER, B. G.; STRAUSS, A. L. **The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research**. Aldine, 1967.

GOMES, I. M.; HERMANN, A. P.; WOLFF, L. D. G.; PERES, A. M.; LACERDA, M. R. Grounded theory in nursing: Integrative review. **Journal of Nursing UFPE on line**, v. 9, n. Suppl. 1, p. 466-74, 2014.

GRAM, M.; HOGG, M.; BLICHFELDT, B. S.; MACLARAN, P. Intergenerational relationships and food consumption: The stories of young adults leaving home. **Young Consumers**, v. 16, n. 1, p. 71-84, 2015.

GREEN, J.; THOROGOOD, N. **Qualitative methods for health research**. London: Sage, 2004. 262.

GRUSEC, J. E.; HASTINGS, P. D. **Handbook of socialization: Theory and research**. Guilford Publications, 2008.

GUETTERMAN, T. C. Descriptions of sampling practices within five approaches to qualitative research in education and the health sciences. **Qualitative Social Research**, v. 16, n. 2, p. 1-23, 2015.

GUSTAT, J.; LEE, Y. S.; O'MALLEY, K.; LUCKETT, B.; MYERS, L.; TERRELL, L.; AMOSS, L.; FITZGERALD, E.; STEVENSON, P. T.;

JOHNSON, C. C. Personal characteristics, cooking at home and shopping frequency influence consumption. **Preventive Medicine Reports**, v. 6, p. 104-10, 2017.

HALKIER, B. Suitable cooking?: Performances and positionings in cooking practices among danish women. **Food, Culture and Society**, v. 12, n. 3, p. 357-77, 2009.

HAMRICK, K. S.; ANDREWS, M.; GUTHRIE, J.; HOPKINS, D.; MCCLELLAND, K. **How much time do americans spend on food?** , 2011. 58 p.

HENRY, S. G.; FETTERS, M. D. Video elicitation interviews: A qualitative research method for investigating physician-patient interactions. **Annals of Family Medicine**, v. 10, n. 2, p. 118-25, 2012.

HERTZ, F. D.; HALKIER, B. Meal box schemes a convenient way to avoid convenience food? Uses and understandings of meal box schemes among danish consumers. **Appetite**, v. 114, p. 232-9, 2017.

HUERGO, J. "Taking a little taste", cooking and eating within the family: Villa la tela, Cordoba, Argentina. **Physis**, v. 26, n. 4, p. 1125-59, 2016.

JANHONEN, K.; TORKKELI, K.; MAKELA, J. Informal learning and food sense in home cooking. **Appetite**, v. 130, p. 190-8, 2018.

JOHNSON, C. M.; SHARKEY, J. R.; MCINTOSH, A. W.; DEAN, W. R. "I'm the momma": Using photo-elicitation to understand matrilineal influence on family food choice. **BMC Womens Health**, v. 10, p. 21, 2010.

JOHNSTON, J.; BAUMANN, S. **Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape**. Taylor & Francis, 2009.

JOMORI, M. M. **Adaptação transcultural e validação de um instrumento de identificação das habilidades culinárias e alimentação saudável em estudantes ingressantes de uma universidade brasileira**. 2017. (Tese). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2017.

JONES, S. A.; WALTER, J.; SOLIAH, L.; PHIFER, J. T. Perceived motivators to home food preparation: Focus group findings. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 114, n. 10, p. 1552-6, 2014.

JUNIOR, J. C. A. Educação para mulheres: Análise histórica dos ensinamentos de economia doméstica no brasil. **Revista HISTEDBR On-line**, v. 5, p. 275-85, 2013.

KANT, A. K.; GRAUBARD, B. I. Eating out in america, 1987–2000: Trends and nutritional correlates. **Preventive Medicine**, v. 38, n. 2, p. 243-9, 2004.

KEMMER, D. A., A. S.; MARSHALL, D. W. Living together and eating together: Changes in food choice and eating habits during the transition from single to married/cohabiting. **The Sociological Review**, v. 46, n. 1, p. 48-72, 1998.

KEMP, C. L. Grandparent–grandchild ties reflections on continuity and change across three generations. **Journal of Family Issues** v. 8, n. 7, p. 855-81, 2007.

KENDALL, H.; BRENNAN, M.; SEAL, C.; LADHA, C.; KUZNESOF, S. Behind the kitchen door: A novel mixed method approach for exploring the food provisioning practices of the older consumer. **Food Quality and Preference**, v. 53, p. 105-16, 2016.

KENDALL, H. B., M.; SEAL, C.; LADHA, C.; KUZNESOF, S. Behind the kitchen door: A novel mixed method approach for exploring the food provisioning practices of the older consumer. **Food Quality and Preference**, v. 53, p. 105-16, 2016.

KJÆRNES, U. **Eating patterns a day in the lives of nordic peoples**. Lysaker, Norway, 2001. 305 p.

KNIGHT, A.; O'CONNELL, R.; BRANNEN, J. The temporality of food practices: Intergenerational relations, childhood memories and mothers' food practices in working families with young children. **Families, Relationships and Societies**, v. 3, n. 2, p. 303-18, 2014.

KRAMER, R. F.; COUTINHO, A. J.; VAETH, E.; CHRISTIANSEN, K.; SURATKAR, S.; GITTELSON, J. Healthier home food preparation

methods and youth and caregiver psychosocial factors are associated with lower bmi in african american youth. **The Journal of Nutrition**, v. 142, n. 5, p. 948-54, 2012.

KRETCHMAR, M. D.; JACOBVITZ, D. B. Observing mother-child relationships across generations: Boundary patterns, attachment, and the transmission of caregiving. **Family Process**, v. 41, n. 3, p. 351-74, 2002.

KUSENBACH, M. Street phenomenology: The go-along as ethnographic research tool. **Ethnography**, v. 4, n. 3, p. 455-85, 2003.

LABAREE, R. V. **Organizing your social sciences research paper**: Purpose of guide. University of Southern California Libraries, 2019. Disponível em: <<http://libguides.usc.edu/writingguide>>. Acesso em: jan 2019.

LACKEY, C. Violent family heritage, the transition to adulthood, and later partner violence. **Journal of Family Issues**, v. 24, n. 1, p. 74-98, 2003.

LAHNE, J.; WOLFSON, J. A.; TRUBEK, A. Development of the cooking and food provisioning action scale (cafpas): A new measurement tool for individual cooking practice. **Food Quality and Preference**, v. 62, p. 96-105, 2017.

LANE, K.; POLAND, F.; FLEMING, S.; LAMBERT, N.; MACDONALD, H.; POTTER, J.; RAATS, M.; SKIDMORE, P.; VINCE, C.; WELLINGS, A.; HOOPER, L. Older women's reduced contact with food in the changes around food experience (cafe) study: Choices, adaptations and dynamism. **Ageing and Society**, v. 34, n. 4, p. 645-69, 2014.

LANG, T.; CARAHER, M. Is there a culinary skills transition? Data and debate from the uk about changes in cooking culture. **Journal of the HEIA**, v. 8, n. 2, p. 2-14, 2001.

LARSON, N. I.; STORY, M.; EISENBERG, M. E.; NEUMARK-SZTAINER, D. Food preparation and purchasing roles among adolescents: Associations with sociodemographic characteristics and diet quality. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 106, n. 2, p. 211-8, 2006.

LARSON, N. I. P., C. L.; STORY, M.; NEUMARK-SZTAINER, D. Food preparation by young adults is associated with better diet quality. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 106, n. 12, p. 2001-7, 2006.

LASKA, M. N. H., M. O.; LUST, K.; LYTTLE, L. A.; STORY, M. How we eat what we eat: Identifying meal routines and practices most strongly associated with healthy and unhealthy dietary factors among young adults. **Public Health Nutrition**, v. 18, n. 12, p. 2135-45, 2014.

LAVELLE, F.; BENSON, T.; HOLLYWOOD, L.; SURGENOR, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; CARAHER, M.; DEAN, M. Modern transference of domestic cooking skills. **Nutrients**, v. 11, n. 4, 2019.

LAVELLE, F.; HOLLYWOOD, L.; CARAHER, M.; MCGOWAN, L.; SPENCE, M.; SURGENOR, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; RAATS, M.; DEAN, M. Increasing intention to cook from basic ingredients: A randomised controlled study. **Appetite**, v. 116, p. 502-10, 2017.

LAVELLE, F.; MCGOWAN, L.; HOLLYWOOD, L.; SURGENOR, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; CARAHER, M.; RAATS, M.; DEAN, M. The development and validation of measures to assess cooking skills and food skills. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 14, n. 1, p. 118, 2017.

LAVELLE, F.; MCGOWAN, L.; SPENCE, M.; CARAHER, M.; RAATS, M. M.; HOLLYWOOD, L.; MCDOWELL, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; DEAN, M. Barriers and facilitators to cooking from 'scratch' using basic or raw ingredients: A qualitative interview study. **Appetite**, v. 107, p. 383-91, 2016.

LAVELLE, F.; SPENCE, M.; HOLLYWOOD, L.; MCGOWAN, L.; SURGENOR, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; CARAHER, M.; RAATS, M.; DEAN, M. Learning cooking skills at different ages: A cross-sectional study. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 13, n. 1, 2016.

LAWSON, D. M.; BROSSART, D. F. Intergenerational transmission: Individuation and intimacy across three generations. **Family Process**, v. 40, n. 4, p. 429-42, 2001.

LE BOURLEGAT, I. S. **Percepção de adultos jovens sobre o preparo de refeições no ambiente doméstico: Papel da socialização culinária como facilitadora do hábito de cozinhar**. 2018. (Trabalho de Conclusão de Curso). Departamento de Nutrição. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2018.

LEECH, R. M.; MCNAUGHTON, S. A.; CRAWFORD, D. A.; CAMPBELL, K. J.; PEARSON, N.; TIMPERIO, A. Family food involvement and frequency of family dinner meals among australian children aged 10-12years. Cross-sectional and longitudinal associations with dietary patterns. **Appetite**, v. 75, p. 64-70, 2014.

LESSA, G. **Análise da política de atenção às urgências no estado de santa catarina**. 2017. Tese (Doutorado em Enfermagem). Programa de Pós-Graduação em Enfermagem. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2017.

LICHTENSTEIN, A. H.; LUDWIG, D. S. Bring back home economics education. **JAMA**, v. 303, n. 18, p. 1857-8, 2010.

LIU, C. Food practices, gendered intimacy and family life in contemporary guangzhou. **Gender, Place and Culture**, p. 1-11, 2016.

LOPES, A. L. M.; FRACOLLI, L. A. Revisão sistemática de literatura e metassíntese qualitativa: Considerações sobre sua aplicação na pesquisa em enfermagem. **Texto & Contexto - Enfermagem**, v. 17, p. 771-8, 2008.

LOUZADA, M. L. D. C.; MARTINS, A. P. B.; CANELLA, D. S.; BARALDI, L. G.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; MOUBARAC, J.-C.; CANNON, G.; MONTEIRO, C. A. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in brazil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, p. 38, 2015.

MACHIN, L.; ASCHEMANN-WITZEL, J.; PATINO, A.; MORATORIO, X.; BANDEIRA, E.; CURUTCHET, M. R.; MARTINEZ, J.; BOVE, I.; MOLINA, V.; GIMENEZ, A.; ARES, G.

Barriers and facilitators to implementing the uruguayan dietary guidelines in everyday life: A citizen perspective. **Health Education & Behavior**, p. 1090198117744243, 2017.

MANCINO, L.; NEWMAN, C. **Who's cooking? Time spent preparing food by gender, income, and household composition**. Washington, DC, 2006. 28 p.

MARTINS, A. P.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; MOUBARAC, J. C.; MONTEIRO, C. A. Increased contribution of ultra-processed food products in the brazilian diet (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, v. 47, n. 4, p. 656-65, 2013.

MASON, J. Tangible affinities and the real life fascination of kinship. **Sociology**, v. 42, n. 1, p. 29-45, 2008.

MATHEUS, M. C. C. Metassíntese qualitativa: Desenvolvimento e contribuições para a prática baseada em evidências. **Acta Paulista de Enfermagem**, v. 22, p. 543-5, 2009.

MAYS, N.; POPE, C. Qualitative research: Rigour and qualitative research. **British Medical Journal**, v. 311, n. 6998, p. 109-12, 1995.

MAYS, N.; POPE, C. Qualitative research in health care: Assessing quality in qualitative research. **British Medical Journal**, v. 320, n. 7226, p. 50-2, 2000.

MAZZONETTO, A. C. **Escolhas alimentares e comportamento de consumo: Percepções de escolares da rede pública de ensino de Florianópolis, sc. 2012**. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

MAZZONETTO, A. C.; NASCIMENTO, A. B.; FIATES, G. M. R. Teoria fundamentada nos dados: Aplicação em pesquisas no campo da alimentação e nutrição. In: LACERDA, M. R. e SANTOS, J. L. G. (Ed.). **Teoria fundamentada nos dados: Bases teóricas e metodológicas**. Porto Alegre: MORIÁ, 2019.

MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; HOLLYWOOD, L. Have irish parents put cooking on the back burner? An island of ireland study of the food

skills, cooking confidence and practices of parents. **British Food Journal**, v. 119, n. 5, p. 992-1002, 2017.

MCGOWAN, L.; CARAHER, M.; RAATS, M.; LAVELLE, F.; HOLLYWOOD, L.; MCDOWELL, D.; SPENCE, M.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; DEAN, M. Domestic cooking and food skills: A review. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, v. 57, n. 11, p. 2412-31, 2017a.

MCGOWAN, L.; CARAHER, M.; RAATS, M.; LAVELLE, F.; HOLLYWOOD, L.; MCDOWELL, D.; SPENCE, M.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; DEAN, M. Domestic cooking and food skills: A review. **Crit Rev Food Sci Nutr**, v. 57, n. 11, p. 2412-31, 2017b.

MCGOWAN, L.; POT, G. K.; STEPHEN, A. M.; LAVELLE, F.; SPENCE, M.; RAATS, M.; HOLLYWOOD, L.; MCDOWELL, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; CARAHER, M. The influence of socio-demographic, psychological and knowledge-related variables alongside perceived cooking and food skills abilities in the prediction of diet quality in adults: A nationally representative cross-sectional study. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 13, 2016.

MEAH, A.; JACKSON, P. Crowded kitchens: The 'democratisation' of domesticity? **Gender, Place and Culture**, v. 20, n. 5, p. 578-96, 2013.

MEAH, A.; WATSON, M. Saints and slackers: Challenging discourses about the decline of domestic cooking. **Sociological Research Online**, v. 16, n. 2, 2011.

MELLO, A. L. S. F.; GODOI, H.; ANDRADE, P. M.; MATTEVI, G. S. Teoria fundamentada nos dados na odontologia e na saúde bucal: Possibilidades de aprofundamento teórico-metodológico. In: (Ed.). **Teoria fundamentada nos dados na pesquisa em enfermagem e saúde: Da teoria à prática**. Porto Alegre: MORIÁ, 2019.

MELLO, R.; CUNHA, C. Grounded theory. In: GODOI CK, M. R., SILVA AB, ORGANIZADOR. (Ed.). **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: Paradigmas, estratégias e métodos**. 2ª. São Paulo: Saraiva, 2010. p.241-66.

MENDES, K. D. S.; SILVEIRA, R. C. D. C. P.; GALVÃO, C. M. Revisão integrativa: Método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. **Texto & Contexto - Enfermagem**, v. 17, p. 758-64, 2008.

MILLS, S.; WHITE, M.; BROWN, H.; WRIEDEN, W.; KWASNICKA, D.; HALLIGAN, J.; ROBALINO, S.; ADAMS, J. Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies. **Appetite**, v. 111, p. 116-34, 2017.

MILLS, S.; WHITE, M.; WRIEDEN, W.; BROWN, H.; STEAD, M.; ADAMS, J. Home food preparation practices, experiences and perceptions: A qualitative interview study with photo-elicitation. **PLoS One**, v. 12, n. 8, p. e0182842, 2017.

MOISIO, R.; ARNOULD, E. J.; PRICE, L. L. Between mothers and markets: Constructing family identity through homemade food. **Journal of Consumer Culture**, v. 4, n. 3, p. 361-84, 2004.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; LEVY, R.; MOUBARAC, J.-C.; JAIME, P.; MARTINS, A. P.; CANELLA, D.; LOUZADA, M.; PARRA, D.; RICARDO, C.; CALIXTO, G.; MACHADO, P.; MARTINS, C.; MARTINEZ, E.; BARALDI, L.; GARZILLO, J.; SATTAMINI, I. Nova. The star shines bright. [food classification. Public health] **World Nutrition**, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.

MONTEIRO, C. A.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; CASTRO, I. R. R. D.; CANNON, G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, p. 2039-49, 2010.

MOREIRA, C. C. **Percepções e escolhas alimentares de consumidores em situações reais de compra em supermercado: Análise com enfoque no grau de processamento dos alimentos**. 2018. Tese (Doutorado em Nutrição). Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2018.

MORSE, J. M. Critical analysis of strategies for determining rigor in qualitative inquiry. **Qualitative Health Research**, v. 25, n. 9, p. 1212-22, 2015.

MOSER, A. Food preparation patterns in german family households. An econometric approach with time budget data. **Appetite**, v. 55, n. 1, p. 99-107, 2010.

MOUBARAC, J. C.; MARTINS, A. P.; CLARO, R. M.; LEVY, R. B.; CANNON, G.; MONTEIRO, C. A. Consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health. Evidence from canada. **Public Health Nutrition**, v. 16, n. 12, p. 2240-8, 2013.

NEUMAN, N.; GOTTZÉN, L.; FJELLSTRÖM, C. Narratives of progress: Cooking and gender equality among swedish men. **Journal of Gender Studies**, v. 26, n. 2, p. 1-13, 2015.

OLIVEIRA, D. S. D. S. **A transmissão do conhecimento culinário no brasil urbano do século xx**. 2010. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em História Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 2010.

ORR, J.; MCCAMLEY, A. Evaluating the effectiveness of a community-based dietary intervention in nottingham. **British Food Journal**, v. 119, n. 5, p. 1091-101, 2017.

OWEN, J.; METCALFE, A.; DRYDEN, C.; SHIPTON, G. 'If they don't eat it, it's not a proper meal': Images of risk and choice in fathers' accounts of family food practices. **Health, Risk & Society**, v. 12, n. 4, p. 395-406, 2010.

PAQUETTE, M.-C.; DEVINE, C. M. Dietary trajectories in the menopause transition among québec women. **Journal of Nutrition Education**, v. 32, n. 6, p. 320-8, 2000.

PARSONS, J. M. When convenience is inconvenient: 'Healthy' family foodways and the persistent intersectionalities of gender and class. **Journal of Gender Studies**, v. 25, n. 4, p. 382-97, 2016.

POLLAN, M. **Cozinhar: Uma história natural da transformação**. FIGUEIREDO, C (Tradução). Editora Intrínseca, 2014.

POPE, C.; MAYS, N. Reaching the parts other methods cannot reach: An introduction to qualitative methods in health and health services research. **British Medical Journal**, v. 311, n. 6996, p. 42-5, 1995.

POPE, C.; ZIEBLAND, S.; MAYS, N. Qualitative research in health care: Analysing qualitative data. **British Medical Journal**, v. 320, n. 7227, p. 114-6, 2000.

POPKIN, B. M.; ZIZZA, C.; SIEGA-RIZ, A. M. Who is leading the change?. U.S. Dietary quality comparison between 1965 and 1996. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 25, n. 1, p. 1-8, 2003.

PRADO, T. R. **Comportamento de compra de consumidores adultos e ambiente alimentar domiciliar: Uma abordagem quanti-qualitativa**. 2018. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2018.

PRYNNE, C. J.; PAUL, A.; MISHRA, G.; HARDY, R.; BOLTON-SMITH, C.; WADSWORTH, M. E. Sociodemographic inequalities in the diet of young children in the 1946 british birth cohort. **Public Health Nutrition**, v. 5, n. 6, p. 733-45, 2002.

PUTNEY, N.; BENGTSON, V. L. Socialization and the family revisited. **Advances in Life Course Research**, v. 7, p. 165-94, 2002.

QUÉNIART, A.; CHARPENTIER, M. Initiate, bequeath, and remember: Older women's transmission role within the family. **Journal of Women & Aging**, v. 25, n. 1, p. 45-65, 2013.

QUINTELIER, E.; HOOGHE, M.; BADESCU, G. Parental influence on adolescents' political participation. **Political Socialisation**, p. 30, 2007.

RATHI, N.; RIDDELL, L.; WORSLEY, A. Indian adolescents' perceptions of the home food environment. **BMC Public Health**, v. 18, n. 1, p. 169, 2018.

REICKS, M.; TROFHOLZ, A. C.; STANG, J. S.; LASKA, M. N. Impact of cooking and home food preparation interventions among adults: Outcomes and implications for future programs. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 46, n. 4, p. 259-76, 2014.

RHODES, K.; CHAN, F.; PRICHARD, I.; COVENEY, J.; WARD, P.; WILSON, C. Intergenerational transmission of dietary behaviours: A qualitative study of anglo-australian, chinese-australian and italian-australian three-generation families. **Appetite**, v. 103, p. 309-17, 2016.

RODRIGUES, V. M. **Hábitos alimentares, comportamento consumidor e hábito de assistir à televisão de estudantes de florianópolis**. 2011. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2011.

RODRIGUES, V. M. **Informação nutricional complementar em rótulos de alimentos industrializados direcionados a crianças**. 2016. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2016.

SAFEFOOD. **Food skills, definitions, influences and relationship with health**. Safefood. Ireland, p.63. 2014

SANTOS, J. L. G. D.; ERDMANN, A. L.; SOUSA, F. G. M. D.; LANZONI, G. M. D. M.; MELO, A. L. S. F. D.; LEITE, J. L. Perspectivas metodológicas para o uso da teoria fundamentada nos dados na pesquisa em enfermagem e saúde. **Escola Anna Nery**, v. 20, 2016.

SHARIF, M. S. M.; ZAHARI, M. S. M.; NOR, N. M.; MUHAMMAD, R. How could the transfer of food knowledge be passed down? **Procedia - Social and Behavioral Sciences**, v. 105, p. 429-37, 2013.

SHORT, F. Domestic cooking skills what are they? **Journal of the HEIA**, v. 10, n. 3, 2003.

SHORT, F. **Kitchen secrets: The meaning of cooking in everyday life**. Oxford, UK: Bloomsbury Academic, 2006.

SILVEIRA, L. **Governança da prática de enfermagem na atenção primária à saúde**. 2019. (Mestrado em Enfermagem). Programa de Pós-Graduação em Enfermagem. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2019.

SILVERMAN, D. **Interpretação de dados qualitativos: Métodos para análise de entrevistas, textos e interações.** Grupo A - Artmed, 2009.

SIMÃO, A. M. S. **Gestão do cuidado de enfermagem no pré-natal em um centro de saúde do huambo, angola.** 2016. (Mestrado em Enfermagem). Programa de Pós-Graduação em Enfermagem. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2016.

SIMMONS, D.; CHAPMAN, G. E. The significance of home cooking within families. **British Food Journal**, v. 114, n. 8, p. 1184-95, 2012.

SIMONS, R. L.; LIN, K.-H.; GORDON, L. C. Socialization in the family of origin and male dating violence: A prospective study. **Journal of Marriage and Family**, v. 60, n. 2, p. 467-78, 1998.

SLIWA, S. A.; MUST, A.; PEREA, F.; ECONOMOS, C. D. Maternal employment, acculturation, and time spent in food-related behaviors among hispanic mothers in the united states. Evidence from the american time use survey. **Appetite**, v. 87, p. 10-9, 2015.

SMITH, G. D.; HART, C. Life-course socioeconomic and behavioral influences on cardiovascular disease mortality: The collaborative study. **American Journal of Public Health**, v. 92, n. 8, p. 1295-8, 2002.

SMITH, K. J.; MCNAUGHTON, S. A.; GALL, S. L.; BLIZZARD, L.; DWYER, T.; VENN, A. J. Involvement of young australian adults in meal preparation: Cross-sectional associations with sociodemographic factors and diet quality. **Journal of American Dietetics Association**, v. 110, n. 9, p. 1363-7, 2010.

SOBAL, J.; BISOGNI, C. A. Constructing food choice decisions. **Annals of Behavioral Medicine**, v. 38 Suppl 1, p. S37-46, 2009.

SOLIAH, L. L. W., J. M.; JONES, S. A. Benefits and barriers to healthful eating: What are the consequences of decreased food preparation ability? **American Journal of Lifestyle Medicine**, v. 6, n. 2, p. 152-8, 2012.

STITT, S. An international perspective on food and cooking skills in education. **British Food Journal**, v. 98, n. 10, p. 27-34, 1996.

STRAUSS, A. L.; CORBIN, J. **Pesquisa qualitativa: Técnicas e procedimentos para o desenvolvimento de teoria fundamentada.** Artmed, 2008.

SURGENOR, D.; HOLLYWOOD, L.; FUREY, S.; LAVELLE, F.; MCGOWAN, L.; SPENCE, M.; RAATS, M.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; CARAHER, M.; DEAN, M. The impact of video technology on learning: A cooking skills experiment. **Appetite**, v. 114, p. 306-12, 2017.

SUTTON, J.; AUSTIN, Z. Qualitative research: Data collection, analysis, and management. **The Canadian journal of hospital pharmacy**, v. 68, n. 3, p. 226-31, 2015.

SWAN, E.; BOUWMAN, L.; AARTS, N.; ROSEN, L.; HIDDINK, G. J.; KOELEN, M. Food stories: Unraveling the mechanisms underlying healthful eating. **Appetite**, v. 120, p. 456-63, 2018.

SWIFT, J. A.; TISCHLER, V. Qualitative research in nutrition and dietetics: Getting started. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 23, n. 6, p. 559-66, 2010.

SZABO, M. The challenges of 're-engaging with food' connecting employment, household patterns and gender relations to convenience food consumption in north america. **Food, Culture and Society**, v. 14, n. 4, p. 547-66, 2011.

SZABO, M. "I'm a real catch": The blurring of alternative and hegemonic masculinities in men's talk about home cooking. **Women's Studies International Forum**, v. 44, n. 1, p. 228-35, 2014a.

SZABO, M. Men nurturing through food: Challenging gender dichotomies around domestic cooking. **Journal of Gender Studies**, v. 23, n. 1, p. 18-31, 2014b.

TAN, J. Grounded theory in practice: Issues and discussion for new qualitative researchers. **Journal of Documentation**, v. 66, n. 1, p. 93-112, 2010.

TEACHMAN, J. D. Childhood living arrangements and the intergenerational transmission of divorce. **Journal of Marriage and Family**, v. 64, n. 3, p. 717-29, 2002.

THORPE, M. G.; KESTIN, M.; RIDDELL, L. J.; KEAST, R. S.; MCNAUGHTON, S. A. Diet quality in young adults and its association with food-related behaviours. **Public Health Nutr**, v. 17, n. 8, p. 1767-75, 2014.

TUROW, E. A. **Taste of generation yum: How the millennial generation's love for organic fare, celebrity chefs and microbrews will make or break the future of food**
Pronoun, 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Núcleo de estudos da terceira idade**: Apresentação. 2017. Disponível em: <<http://neti.ufsc.br/apresentacao/>>. Acesso em: 18-07-2017

URDAPILLETA, I. D., L.; BOUSSOCO, J.; SCHWARTZ, C.; GIBOREAU, A. Culinary choices: A sociopsychological perspective based on the concept of distance to the object. **Food Quality and Preference**, v. 48, p. 50-8, 2016.

VASCONCELOS, F. A. G. A pesquisa qualitativa nos programas de pós-graduação em nutrição no brasil: Análise das dissertações e teses. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. S.I, p. 329-48, 2013.

VIRUDACHALAM, S.; LONG, J. A.; HARHAY, M. O.; POLSKY, D. E.; FEUDTNER, C. Prevalence and patterns of cooking dinner at home in the USA: National health and nutrition examination survey (nhanes) 2007-2008. **Public Health Nutrition**, v. 17, n. 5, p. 1022-30, 2014.

WARDE, A.; CHENG, S.-L.; OLSEN, W.; SOUTHERTON, D. Changes in the practice of eating. **Acta Sociologica**, v. 50, n. 4, p. 363-85, 2007.

WETHINGTON, E. An overview of the life course perspective: Implications for health and nutrition. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 37, n. 3, p. 115-20, 2005.

WETHINGTON E, C. H., HOLMES C. Turning points in midlife. In: GOTLIB IH, W. B. (Ed.). **Stress and adversity over the life course**. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 1997. p.215-31.

WHO. World Health Organization. Non-Communicable Disease and Mental Health Cluster Health Promotion. Non-Communicable Disease Prevention and Surveillance Department. **The implications for training of embracing a life course approach to health**. Geneva, Switzerland, 2000. 10 p.

WILLS, W. J.; DICKINSON, A. M.; MEAH, A.; SHORT, F. Reflections on the use of visual methods in a qualitative study of domestic kitchen practices. **Sociology**, v. 50, n. 3, p. 470-85, 2015.

WOLFSON, J. A.; BLEICH, S. N. Is cooking at home associated with better diet quality or weight-loss intention? **Public Health Nutrition**, v. 18, n. 8, p. 1397-406, 2014.

WOLFSON, J. A.; BLEICH, S. N.; SMITH, K. C.; FRATTAROLI, S. What does cooking mean to you?: Perceptions of cooking and factors related to cooking behavior. **Appetite**, v. 97, p. 146-54, 2016.

WOLFSON, J. A.; BOSTIC, S.; LAHNE, J.; MORGAN, C.; HENLEY, S. C.; HARVEY, J.; TRUBEK, A. A comprehensive approach to understanding cooking behavior: Implications for research and practice. **British Food Journal**, v. 119, n. 5, 2017.

WORSLEY, A. W., W. C.; WIJERATNE, P.; ISMAIL, S.; RIDLEY, S. Who cooks from scratch and how do they prepare food. **British Food Journal**, v. 117, n. 2, p. 664-76, 2015.

YAMAZAKI, H.; SLINGSBY, B. T.; TAKAHASHI, M.; HAYASHI, Y.; SUGIMORI, H.; NAKAYAMA, T. Characteristics of qualitative studies in influential journals of general medicine: A critical review. **Biosci Trends**, v. 3, n. 6, p. 202-9, 2009.

YIN, R. K. **Qualitative research from start to finish**. New York: The Guilford Press, 2011.

ZONG, G.; EISENBERG, D. M.; HU, F. B.; SUN, Q. Consumption of meals prepared at home and risk of type 2 diabetes: An analysis of two

prospective cohort studies. **PLoS medicine**, v. 13, n. 7, p. e1002052-e, 2016.

ZUCCHI, N. D. Alimentos ultraprocessados direcionados a crianças: Disponibilidade, informação nutricional complementar e opinião de consumidores infantis. 2015. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2015.

ANEXOS

ANEXO A – ROTEIRO SEMIESTRUTURADO UTILIZADO POR DEVINE E COLABORADORES (1998)

An Integrated Community Analysis of Plant Food Use:

Questioning Route for Qualitative Interviews of Individuals

(If you use this instrument, please cite: Devine CM, Connors M, Bisogni C, Sobal J. Life course influences on fruit and vegetable trajectories: qualitative analysis of food choice. Journal of Nutrition Education. 1998; 30: 361-370.)

Research Questions addressed in the original study

1. How do people perceive and articulate their rationales for choosing particular foods (particularly plant foods)? What factors do people see as influencing their food choices?
2. What are the roles of women (and men) in transmitting and interpreting knowledge, attitudes, and beliefs about foods (particularly plant foods) and nutrition in families and in the community?
3. How does this differ by SES, race/ ethnicity, household type, and generational membership?

Qualitative Interview Guide

A. Food choice

First, I'd like to get an idea of how food and meals are organized in your home.

1. How would you describe the role you play in getting food on the table in your home?

Probes: planning, shopping, cooking, cleaning? Who else is involved? What part do they play? Anyone else?

2. What are the kinds of things you usually eat at home?

3. If I followed you through a typical food shopping trip, what things would I see you choose?

Tell me about those foods... How would you classify the foods you choose?

4. What things influence the way you choose foods?

Probes: For yourself? For others? What are some of the ways you use the foods you choose?

5. Where else do you eat besides at home?

Probes: Examples? (e.g., eating out, etc.)?

6. Do you choose differently in different situations? Probes: Examples? What kinds of foods? How do you decide on what foods to choose?

7. What sorts of foods do you tend to choose most? ...choose least? What foods could you substitute for others if what you wanted were not available? How much would you say your upbringing has influenced your present food choices? How? In what ways have your food choices changed over the years?

8. What can you tell me about fruits and vegetables? How are they similar to other foods? ...different from other foods? What do you like about them? ...not like about them? What would make you choose them? ...keep you from choosing them? When and where do you eat them?

B. Food roles

Now I'd like to get an idea about how other people influence your food choice.

1. How is the way you eat influenced by others in your family? Probe: by friends? others? Do other people ever make comments about the way you eat? Who comments? What do they say? What effect does it have on you?

2. How do you think that you influence the ways others in your family (friends, co-workers) eat? Probe: Examples? How do you do that? What responsibility do you feel for the way other members of your family (friends, co-workers) eat?

3. Traditionally, the women in families have been responsible for making sure that everybody eats right. How true is that in your family now? How true was that in the family you grew up in?

4. Can you give me an example of a time when there was a difference of opinion in your family about what would be served or eaten in your home? What was the disagreement about? What happened?

C. Diet Changes

People sometimes make changes in the way they eat over time.

1. How has the way you eat changed in the last couple of years?

Probe for each change: What were some of the reasons for that change?

Who initiated the change?

When did this change take place?

2. Specifically can you tell me about any changes you have made in the fruits and vegetables you eat in the last couple of years?

Probe: kinds, amounts, preparation. Any other changes?

D. Food and Nutrition Knowledge

Now I'd like to ask you some questions about how you learned what you know about food and eating.

1. How do you know what you know about foods and cooking? Probes: mother, father, other family, doctor, news media, friends, other...

2. How do you know what you know about eating and health/nutrition? Probes: mother, father, other family, doctor, healer, news media, friends, other...

3. How do you think your family background affects the way you eat? Do your eating habits reflect a particular tradition? Where did you grow up? Where did your parents grow up? How do you think that affects the way you eat? How do your religious or spiritual beliefs affect the way you eat?

4. Do you ever discuss nutrition/eating and health in your family? What kinds of things do you talk about?

5. We hear a lot these days about choosing more fruits and vegetables in our diets. What do you think about that? What do other people you know think about that? ...the people you usually eat with [or...your family]? Probe for examples: [who? what? Why]?

6. If you wanted to try and include more fruits and vegetables among your food choices, what would make that easier? ...make that harder?

7. Some people say that if you eat lots of fruits and vegetables you might not get sick; what do you think about that? Probe: Have you tried to do that? What happened?

What would it take for you to eat more fruits and vegetables?

8. If you were to give us advice about how to get other people to eat more fruits and vegetables, what would you tell us?

E. Environmental Influences

How do you think the way you personally eat (specifically fruits and vegetables) is affected by: Probe for/try to get examples of:

Food manufacturers? Farmers? Supermarket owners? The government? Where you live?

Others outside of your family? Listen for/note examples of: What you read in newspapers and magazines? What you hear on TV or the radio?

F. Life Stage

Now I have some questions about your life in general.

Thinking about your life as chapters in a book, what would be the title of the chapter you are living in now?

The title of the chapter you just left?

What's your best guess for the title of the next chapter of your life?

Compared with other periods in your life, do you feel that your life is stable or changing right now?

ANEXO B – PARECER COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC

**PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP****DADOS DO PROJETO DE PESQUISA**

Título da Pesquisa: Cozinhando alimentos e criando preparações culinárias no ambiente doméstico

Pesquisador: Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 59227216.0.0000.0121

Instituição Proponente: Universidade Federal de Santa Catarina

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 1.723.746

Apresentação do Projeto:

Proponente Prof. Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates, Dr., CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES.

Projeto de pesquisa vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC e coordenado pela profa. Giovana M. R. Fiates. O projeto originará a tese de doutorado da aluna Ana Cláudia Mazzonetto. O hábito de cozinhar e elaborar preparações culinárias vem sendo estimulado pela possibilidade de promover a utilização de alimentos in natura e minimamente processados em detrimento de processados e ultraprocessados. No entanto, a literatura indica que as pessoas têm dedicado pouco tempo ao ato de cozinhar e que as refeições preparadas em casa são cada vez menos frequentes. Além de habilidades culinárias, o hábito de cozinhar também envolve os valores e significados atribuídos a ele. O presente estudo objetiva conhecer as percepções de indivíduos de diferentes gerações em relação ao ato de cozinhar no ambiente doméstico, relacionar tais percepções com seu comportamento de compra e discutir os achados sob a ótica das recomendações apresentadas no Guia Alimentar para a População Brasileira e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), em sua diretriz de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS). O estudo será observacional do tipo transversal, descritivo e

ANEXO C – AUTORIZAÇÃO NETI



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Termo de autorização

Declaro que concordo com a realização de coleta de dados do projeto de pesquisa "Cozinhando alimentos e criando preparações culinárias no ambiente doméstico: percepções de diferentes gerações na perspectiva da promoção da Alimentação Adequada e Saudável", após estar devidamente informada sobre os objetivos e as finalidades do estudo. Assino o presente Termo em duas vias, que serão assinadas também pelo pesquisador responsável pelo projeto.

Florianópolis, 04 de julho de 2016.

Professora Jordelina Schier
(Coordenadora do Núcleo de Estudos da Terceira Idade)

Jordelina Schier
Coordenadora de NEST
PROEX/UFSC
Núcleo de Estudos da Terceira Idade

Professora Giovanna Medeiros Ratachesck Fletes
(Coordenadora do Projeto – Orientadora)

Ana Cláudia Mazzonetto
(Pesquisadora)

APÊNDICES

APÊNDICE A - GUIA DE ENTREVISTAS E RECONHECIMENTO DA COZINHA DOMÉSTICA (INICIAL)

Agradecer a disponibilidade do participante. Relembra-lo do que foi dito no contato anterior/inicial. Apresentar-se como pesquisadora da Universidade Federal de Santa Catarina e solicitar assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido [mostrar o termo e explicá-lo]. Destacar questões sobre anonimato, confidencialidade e que os dados serão gravados e transcritos. Solicitar autorização para gravar a entrevista. Explicar que a entrevista será feita em duas etapas. Ressaltar que não existem respostas certas ou erradas. Posicionar o gravador entre o pesquisador e o entrevistado.

1. Entrevista

A. Curso de vida

Agora, gostaria de conversar um pouco sobre a sua vida, como uma história. Gostaria que pensasse em sua vida como um livro, que tem diferentes cenários, personagens, eventos, momentos e capítulos. Então, pensando em sua vida como um livro, em quantos capítulos ela estaria dividida? Quais seriam esses capítulos? Como você os denominaria? Me fale brevemente sobre cada um deles (controlar o tempo para que essa pergunta não se estenda por mais de 30 minutos).

B. Questão central

Desde a infância até hoje, passando por esses diferentes capítulos de sua história, como o ato de cozinhar esteve presente?

Orientações gerais:

A pesquisadora deverá ter em mente alguns tópicos que, se não discutidos pelo entrevistado, poderão ser aprofundados. Assim, a pesquisadora poderá utilizar perguntas de acompanhamento para aprofundar a discussão.

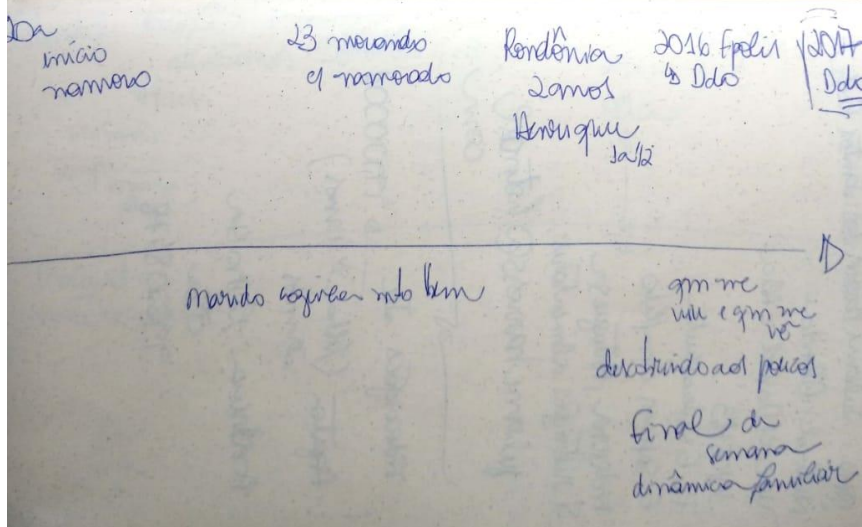
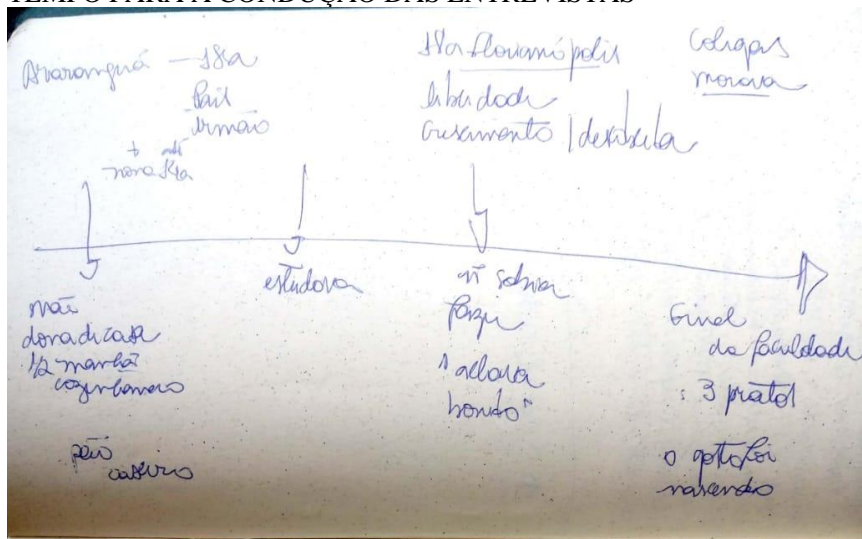
- Investigar trajetórias culinárias, como o ato de cozinhar se desenvolveu ao longo da vida

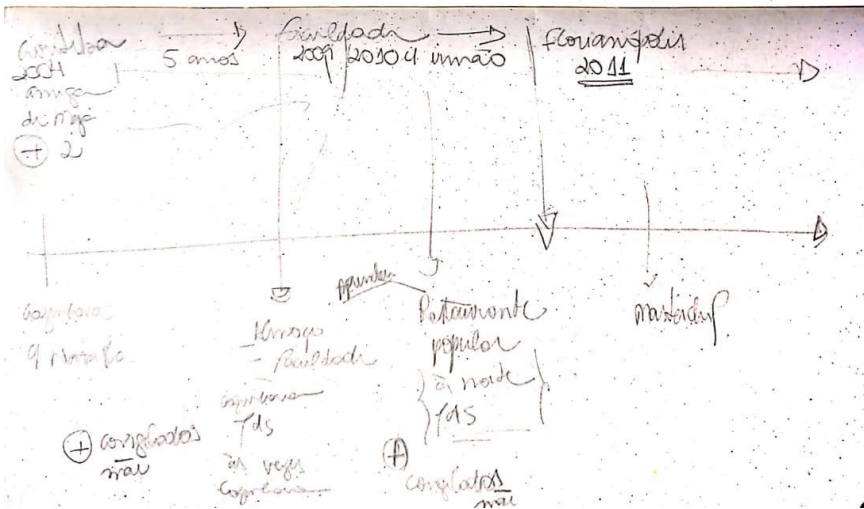
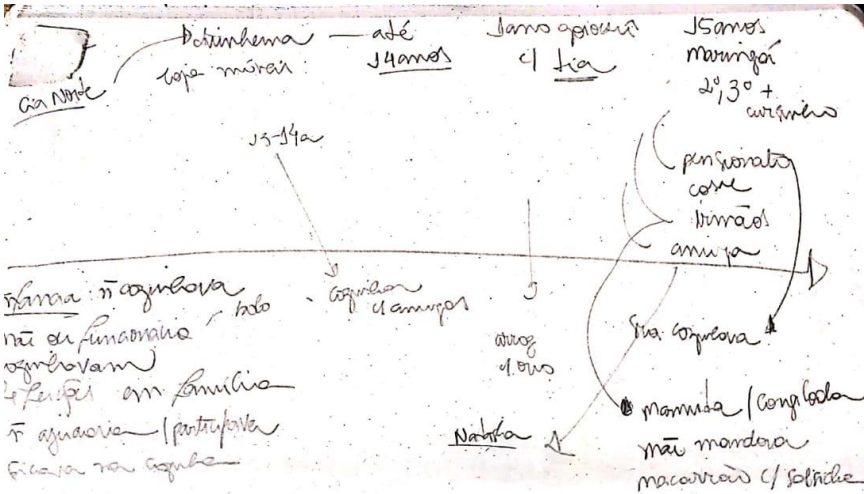
- Investigar transições, que podem ter modificado a forma e a frequência com que o indivíduo cozinha
- Investigar *turning points*, que podem indicar um momento em que o hábito de cozinhar sofreu modificações profundas
- Investigar pessoas que influenciaram e inspiraram o indivíduo
- Investigar agência alimentar, que demonstre um interesse próprio em (não) cozinhar
- Estar atenta para o momento da vida do indivíduo que os principais eventos ocorreram
- Estar atenta para o contexto em que os eventos ocorreram
- Investigar como o indivíduo se sente com relação a cozinhar (comparar com outras gerações)
- Investigar o que o indivíduo pensa sobre cozinhar (comparar com outras gerações)
- Investigar como o indivíduo age com relação a cozinhar (comparar com outras gerações)

2.Reconhecimento da cozinha

Após a entrevista solicitar ao participante que mostre a cozinha do domicílio explicando como ocorrem suas práticas culinárias no ambiente. Solicitar que explique como organiza e planeja o preparo de alimentos, quais os responsáveis pelo preparo, mostrando armários e locais de armazenamento de alimentos e utensílios utilizados. Deixar o participante a vontade para apresentar o espaço como quiser, na ordem em que preferir, explicando com suas palavras como e quando as práticas culinárias ocorrem.

APÊNDICE B – EXEMPLO DA UTILIZAÇÃO DA LINHA DO TEMPO PARA A CONDUÇÃO DAS ENTREVISTAS





APÊNDICE C – UMA VERSÃO DO GUIA DE ENTREVISTA MODIFICADO AO LONGO DO PROCESSO DE COLETA E ANÁLISE DE DADOS

Orientações gerais para o pesquisador:

Agradecer disponibilidade / Anonimato / TCLE / Sem resposta certa ou errada

2 etapas: entrevista + apresentação da cozinha

Dados gravados e transcritos / Ligar o gravador

Caracterização dos participantes:

Nome completo / Cidade de Nascimento e Moradia / Data de nascimento / Ocupação / Escolaridade / Situação de moradia / Origem familiar / Restrição alimentar

A. Curso de vida

Antes de nós entrarmos na pergunta principal da pesquisa eu gostaria de entender um pouquinho da sua história. Gostaria que fizesse um resumo, assim, da sua trajetória. Do seu nascimento até aqui, passando por momentos importantes da tua vida.

B. Questão 1:

O objetivo da pesquisa é entender um pouco sobre o que as pessoas pensam e sentem sobre cozinhar e como elas fazem isso, ou seja, como cozinham, ao longo de suas vidas. Então eu queria que você me contasse, desde a sua infância até hoje, passando por esses diferentes momentos da sua vida, como o ato de cozinhar esteve presente?

a. Investigar: trajetórias, transições, *turning points*, agência do sujeito/interesse, momentos de ocorrência dos eventos / pensamentos, sentimentos e ações

C. Síntese (varia conforme o que foi dito anteriormente)

Pelo que você me contou, parece que sua relação com a cozinha mudou/se manteve estável ao longo do tempo. O que você acha? Como você entende que os seus sentimentos e pensamentos relacionados a cozinhar se modificaram ao longo do tempo? E as práticas?

Como você se descreveria como cozinheira?

D. Questão 2

Agora eu gostaria que você comparasse as gerações. Que semelhanças percebe entre você e sua mãe com relação a cozinhar? E que diferenças? E entre você e sua filha? O que você acha que foi transferido de uma geração a outra?

E. Questões focalizadas (investigar):

Influências, práticas e significados / Alternativas ao cozinhar / Responsabilidade pelo preparo / provimento da alimentação / Futuro na cozinha / Presença de outras pessoas / Sentimento de obrigação

F. Apresentação da cozinha

APÊNDICE D – EXEMPLOS DE MEMORANDOS

ARQUIV INÍCIO CRIAR DADOS ANALISAR CONSULTA EXPLORAR PLANO EXIBIR

Ir Atualizar Abrir Propriedades Editar Cortar Copiar Colar Mesclar Área de transferência Formato Parágrafo Estilos

Espaço de trabalho

Fontes

Procurar Pesquisar em Memos Localizar agora Apagar Busca avançada

Fontes

- Internas
- Externas
- Memos
- Matrizes estruturais

Fontes

- Fontes
- Nós
- Classificações
- Coleções
- Consultas
- Relatórios
- Mapas
- Pastas

Em Nós Codificar em Digite o nome do nó (CTRL+Q)

PUFSC 132 heno Nós: 0 Referências: 0 Editável Linha: 22 Coluna: 0

Memos

Nome	Nós	Referências
A importância de	0	0
Agência do sujeit	0	0
Ativio quando o	0	0
	0	0
Amostragem teor	0	0
Amostragem teor	0	0
Aprendizado na	0	0
Brincando de casi	0	0
Contraponto gels	11	12
Cozinhar se tom	0	0
Cozinhar sendo a	0	0
Cozinheiros difer	0	0
Cuidado com o di	0	0
Curiosidade	0	0
	0	0
	0	0
	0	0

Amostragem teórica - influência

Data 17-05-2018 - Amostragem teórica - influência materna

A mãe apresenta forte influência nos significados e práticas culinárias: [redacted] Todas cozinham, todas gostam, em maior e menor intensidade. Tem a mãe como principal influência.

Questiona-se / desconfia-se a mãe pode ter menos influência ou influência negativa? [redacted] (influência negativa) e [redacted] (influência neutra, oscilando ao longo da vida)

Como acontece a quebra/mudança de mões que não gostavam de cozinhar para filhas que gostam? [redacted] --> Transformaram uma noção negativa em uma noção positiva sobre cozinhar.

A partir da ltertura científica identificou-se que a mãe era uma importante influencia, a partir dai, entrevistou-se dois trios de mulheres em que, pelo menos uma das gerações teve grande influencia materna. Observou-se influencia materna e positiva. Na sequencia, buscou-se identificar individuos que tiveram menor influencia materna ou uma influencia materna negativa. Nesse caso, mais dois trios foram avaliados. Por fim, buscou-se identificar mulheres que tinham influencia negativa com relação a culinária mas de alguma forma reverteram essa influencia e passaram por uma transformação na noção sobre cozinhar.

objetivo das intervenções

Data: 14-05- [redacted] Quais os objetivos das intervenções culinárias?

O objetivo das intervenções não são transformar as pessoas em cozinheiros. É dar noções básicas de como fazer de forma fácil e simples. As aulas de EAN incluem temas relacionados a culinária? Incluem discussões de genero? Quem cozinha em casa? PQ? Como? Quando o pai cozinha, pode-se interferir no q cozinha?

A [redacted] diz: Jamais participando do marte chef: não é pra participar, não é pra ser masterchef, não é essa a tua profissão. Não tem que ser gourmet, não tem que ser granfino, não tem que ser diferente. Pode, mas não precisa.

Nota analítica - Ter exemplo e

Data: 11-03-2018 - Ter exemplo em casa é suficiente?

Ao que parece, ter um exemplo em casa, alguém que cozinhe, parece ser importante para incentivar o interesse por cozinhar, mas ao mesmo tempo, não parece ser suficiente. Uma vez que se o indivíduo que cozinha vê isso de forma negativa ele pode acabar distanciando os filhos dessa prática.

O problema não é necessária

Data: 14-06-2018 O problema é a não transmissão?

O problema não é necessariamente a (não) transmissão, a falta de aprender a cozinhar com a mãe e por isso não cozinhar agora. É um pouco. Mas não só isso. A negação da cozinha passa pelo reconhecimento da mulher no espaço fora de casa, no mercado de trabalho, na chance de sonhar. Quando a mulher reconhece e toma o seu espaço e deixa de ver cozinhar como uma forma de submissão ao marido, quando ela consegue trabalhar e sonhar e não cozinhar por obrigação, então ela encontra espaço para gostar disso e efetivar essa prática.

APÊNDICE E – ANÁLISE INICIAL DISCUTIDA NO ESTÁGIO DE DOUTORADO SANDUÍCHE

<p>Mom as a cook (context)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Main responsible • Not main responsible • Good cook • Basic cook • Bad cook 	<p>Presence in the kitchen with mom and cooking involvement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Not cooking or being present while mom cooks • Participating in the kitchen sharing little maternal presence • Not cooking but being present with mom • Cooking with mom 	<p>Starting in the kitchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • While at parent's home • After leaving home
<p>Recognizing mom's influence</p> <ul style="list-style-type: none"> • Learning with mom • Mom being a reference • Mom not being even a reference • Bidirectional influence 	<p>Dealing with the transmitted feelings regarding cooking</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getting mom's taste for cooking • Developing bad feelings • Keeping mom's bad feelings • Overcoming mom's bad feelings 	<p>Similarities and differences with mom as cook</p> <ul style="list-style-type: none"> • Similarities • Differences • Comparing and seeking to differentiate

APÊNDICE F – ATIVIDADE DE VALIDAÇÃO DO MODELO TEÓRICO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Doutoranda: Ana Cláudia Mazzonetto

Orientadora: Profa. Dra. Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates

Co-orientador: Prof. Dr. José Luís Guedes dos Santos

Atividade: Apresentação de resultados da tese

Objetivo da atividade: Verificar se os resultados apresentados pela doutoranda correspondem às experiências das participantes e de outras mulheres com experiências semelhantes

Título da Tese: Significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar: estudo qualitativo intergeracional utilizando a perspectiva do curso de vida

Resultados a serem avaliados

Nos anos de 2017 e 2018, a doutoranda Ana Cláudia conduziu entrevistas com mulheres de diferentes gerações utilizando como questão central a seguinte pergunta: *Como o ato de cozinhar está presente na sua vida, da infância até os dias atuais?* A partir das histórias dessas mulheres buscou compreender, entre outros aspectos, de que maneiras as mães influenciam suas filhas com relação a cozinhar, investigando não somente o que é herdado e aprendido de uma geração para outra, mas também o que é mantido e modificado pelas filhas a partir do que foi transmitido pelas mães.

A partir da análise das entrevistas identificamos três principais formas de influência materna. A mãe transmite: (1) ideias sobre a responsabilidade pelo ato de cozinhar; (2) sentimentos e atitudes com relação a cozinhar; e (3) práticas culinárias.

(1) A primeira forma de influência é com relação à ideia de quem deve ser o responsável por cozinhar em casa. Essa influência ocorre por três caminhos distintos. A mãe pode transmitir, intencionalmente, a ideia de que a filha é a responsável por cozinhar. Isso acontece quando a filha é criada para repetir o papel materno de responsável por cozinhar. Mesmo que a mãe não ensine a filha a cozinhar, a ideia de que será ela quem irá desempenhar essa função no futuro está sendo transmitida, não somente pela mãe, mas pela família e pelo ambiente social em que a filha está

inserida. Assim, essas mulheres escutaram durante a vida (não somente de suas mães) expressões como ‘é preciso saber pilotar um fogão muito bem para poder casar’. A ideia de ser responsável por cozinhar também pode ser transmitida de maneira implícita, sem que a mãe esteja necessariamente criando a filha para isso. Ocorre quando a mãe (e outras mulheres com quem se convive) é a única responsável por cozinhar no ambiente doméstico, e assim, a filha entende, ainda que indiretamente, que essa também será sua responsabilidade no momento que casar ou tiver filhos, porque é isso que ‘uma boa mãe faz’. O segundo caminho pelo qual se aprende sobre a responsabilidade por cozinhar é quando as filhas aprendem que essa não é sua responsabilidade. Nesses casos a mãe pode até ser a responsável por cozinhar em casa, mas ela não deseja esse futuro para as filhas, ela ‘sonha’ com um futuro diferente para elas, assim, recomenda que priorizem seus estudos ou atividades extracurriculares. Outras mães transmitem essa mesma ideia, contratando funcionárias para assumir a responsabilidade pela cozinha e ensinando suas filhas que elas não estão sendo ‘criadas para cozinhar’ (ou realizar outras atividades domésticas). O terceiro caminho pelo qual se aprende sobre a responsabilidade por cozinhar é o caminho do meio, entre esses dois extremos. Isso ocorre quando a ideia transmitida é de que cozinhar é uma responsabilidade compartilhada, na qual a família precisa estar envolvida, ainda que as mães continuem sendo as principais responsáveis pelo preparo dos alimentos.

(2) A segunda forma de influência é a partir das atitudes e sentimentos que as mães demonstram com relação a cozinhar, os quais podem ser positivos ou negativos. Essas atitudes e sentimentos podem ser aprendidos e incorporados pelas filhas de duas maneiras. A primeira delas depende de como a mãe inclui a filha nas atividades relacionadas a cozinhar. Atitudes negativas como mães muito exigentes ou críticas na cozinha, ou mães que evitam a participação das filhas, impedindo-as de participar pode fazer com que as filhas se afastem da cozinha na idade adulta. Por outro lado, envolvimento mais paciente, inclusivo e respeitando os limites de uma pessoa que ainda está aprendendo podem aproximar essa pessoa da cozinha. A segunda maneira é pelos sentimentos e atitudes que a mãe expressa com relação a cozinhar por si só. Mães que reclamam sobre cozinhar, referindo que é uma atividade cansativa, que leva o dia todo, que faz muita bagunça, pode afetar a percepção das filhas. Por outro lado, se existe uma atitude positiva com relação a cozinhar, existe maior chance de a filha entender cozinhar também de forma positiva. A transmissão desses sentimentos pode variar

dependendo das situações, por exemplo, mães podem incluir os filhos de maneira mais positivas em atividades como preparar um bolo aos finais de semana e, ao contrário, demonstrar sentimentos negativos diante da necessidade de cozinhar diariamente durante a semana, com horário marcado para a comida estar na mesa. Além disso, mesmo não gostando de cozinhar e expressando esse sentimento, muitas mães demonstram um sentimento de alegria e recompensa por estar alimentando aqueles que ama.

(3) A terceira forma de influência diz respeito a como fazer, ou seja, as filhas aprenderam práticas culinárias com suas mães. Esse aprendizado ocorreu de duas maneiras principais. A primeira trata-se de um aprendizado passivo, a partir do exemplo materno e acontece ‘quase sem querer’. Ao compartilhar a cozinha, espaço frequentemente ocupado pelas mães e observá-las cozinhando, as filhas viram que ingredientes usavam, em que ordem os utilizavam e como preparavam a refeição. Ainda, ao comer a comida preparada pelas mães, aprenderam sobre que gosto, aspecto, cheiro e textura cada preparação tinha e sobre a variedade de preparações que são passíveis de serem feitas em casa. Essas experiências permitiram que, mais tarde, cozinhassem ‘intuitivamente’, sabendo que é assim que a mãe faz. A segunda forma diz respeito ao aprendizado ativo, ou seja, aprender fazendo. E isso aconteceu cozinhando junto com a mãe, recebendo orientações e copiando o que ela fazia ou também mediante orientações prévias. A participação na cozinha podia acontecer com ou sem a presença da mãe.

De forma resumida:

(1) Ideias sobre a responsabilidade pelo ato de cozinhar

- Mãe transmite intencionalmente a ideia de que a filha é a responsável por cozinhar ou implicitamente quando é a única responsável por cozinhar no ambiente doméstico;

- Filhas aprendem que essa não é sua responsabilidade, pois a mãe não é a responsável por cozinhar ou pode até ser a responsável por cozinhar em casa, mas prioriza que as filhas estudem ou realizem atividades extracurriculares;

- Ideia transmitida é de que cozinhar é uma responsabilidade compartilhada.

(2) Sentimentos e atitudes com relação a cozinhar

- Podem ser positivos ou negativos;

- Forma como a mãe inclui a filha nas atividades relacionadas a cozinhar (exigente x paciente, autoritária x inclusiva);
- Sentimentos e atitudes que a mãe expressa com relação a cozinhar (reclama x valoriza).

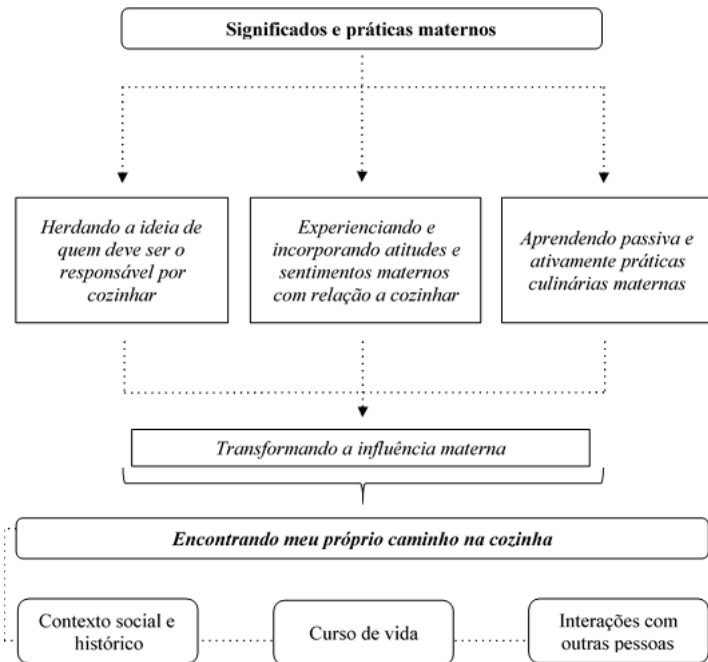
(3) Práticas culinárias

- Como fazer, ou seja, como as filhas aprenderam práticas culinárias com suas mães;
- Aprendizado passivo, ao compartilhar a cozinha, com as mães e observá-las cozinhando;
- Aprendizado ativo, cozinhando junto com a mãe, recebendo orientações.

Por outro lado, mesmo que as influências maternas sejam inegáveis, cada uma dessas mulheres foi, ao longo do tempo transformando essas influências. Dependendo do contexto social, da época em que viviam e das suas histórias de vida muitas começaram a questionar e repensar a responsabilidade por cozinhar. Mesmo aquelas que ao assumir a cozinha de casa, passaram a questionar esse papel como sendo unicamente seu. As atitudes e os sentimentos também se modificam quando comparados com as mães. Algumas, por exemplo, descobriram-se como cozinheiras, e deixaram para trás o sentimento negativo herdado das mães. A transformação desse sentimento negativo passa, muitas vezes pela recusa de entender cozinhar como uma responsabilidade feminina ou materna, mas como uma habilidade necessária para alimentar-se e muitas vezes, prazerosa. As práticas culinárias também são adaptadas. Embora tenhamos aprendido muito com as mães, o contato com novos tipos de comida, com novos ingredientes, novos utensílios, fez com que essas mulheres encontrassem novos caminhos na cozinha.

Como resultado, o título principal do estudo ficou: ***Encontrando meu próprio caminho na cozinha***, para destacar que as influências maternas existem, mas que são transformadas e modificadas, dependendo do contexto em que as mulheres estavam inseridas, das pessoas com quem conviveram e de suas próprias trajetórias de vida. Um resumo do que foi apresentado pode ser visto na figura a seguir. Na sequência, pedimos que deixe sua opinião sobre o que foi relatado.

Compreendendo a transmissão de significados e práticas relacionados a cozinhar entre gerações



Avaliação e comentários das participantes:

Essa é uma etapa avaliativa para a melhoria do estudo, sinta-se à vontade para fazer comentário e críticas. Nada do que está descrito acima é definitivo, tudo pode ser repensado e modificado mediante as suas contribuições e das outras participantes. Por favor, inclua a seguir comentários a respeito dos resultados apresentados.

Qual a sua opinião sobre eles? Sente-se representada? Você vivenciou, ainda que parcialmente, o que foi descrito? Comente sobre a sua experiência.

Com o que concorda? Com o que discorda? Quais alterações ou modificações sugere? Há algo que não foi contemplado?

Você considera que a figura é compreensível? Sugere alterações?

Você acredita que essas explicações se aplicam a outras mulheres que conhece? Exemplifique.

Fique à vontade para escrever ou falar o que lhe vier à mente. Não existe resposta certa ou errada. Todas as opiniões serão respeitadas e consideradas para a melhoria do estudo.

APÊNDICE F – PÔSTER ELABORADO PARA O CONGRESSO ISBNPA 2019

Home cooking: Transference of attitudes, feelings and practices between generations

Ana Cláudia Mazzone¹, Isabelle Schroeder Le Bourlegat², José Luis Guedes dos Santos³, Michelle Spence⁴, Moira Dean⁴, Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates¹

¹ Nutrition Postgraduate Program, Nutrition in Foodservice Research Centre (Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições - NUPPRE), Federal University of Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brazil

² Department of Nutrition, Federal University of Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brazil

³ Nursing Postgraduate Program, Federal University of Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brazil

⁴ Institute for Global Food Security, Queen's University Belfast, United Kingdom

Introduction: Intergenerational influences on home cooking are incompletely understood, especially from the qualitative aspect of experience.

Aim: To explore women's views about the intergenerational transmission of cooking within the context of family life.

Method: Twenty-seven individual interviews with Brazilian women who expressed varying degrees of engagement and enjoyment with preparing food. Interviews explored what is transmitted from one generation to the next with regards to home cooking.

Conclusion: Mothers can both encourage and discourage home cooking in future generations through their attitudes and actions. This idea that home cooking is solely a woman's responsibility needs to be challenged in order to help individuals and families benefit from the protective nature of home cooking.

Results: what is purposely or unintentional transmitted from mothers to children with regards to home cooking

- ✓ **Who is responsible for cooking**
- ✓ Cooking being a woman's/mother's responsibility
- ✓ Not raised for cooking
- ✓ Cooking as a shared responsibility



- ✓ **Attitudes towards cooking**
- ✓ Negative approach to children in the kitchen
- ✓ Negative approach to cooking itself
- ✓ Positive approach to children in the kitchen
- ✓ Positive approach to cooking itself



- ✓ **Cooking practices**
- ✓ Passive learning: eating homemade food and seeing mother cooking
- ✓ Active learning with children's engagement in the kitchen, specific activities or throughout the process



Theme	Quote
Who is responsible for cooking	"She would be usually the person responsible for cooking the dinner (...) but sometimes she would say 'tonight you can make the pasta that you already know how to make'"
Attitudes towards cooking	My mother always cooked for us and always said bad things about cooking. (...) That it is boring, makes a mess, takes all day (...) So I got this message from her, when you're a child, everything your mother says is a rule, right? I viewed it as a negative thing.
Cooking practices	She (mother) was a very good cook, so I saw her cooking, but I never helped, I did not need to (...) And then (when I started cooking) I surprisingly started to repeat everything that my mother used to do

Funding acknowledgements: The study was supported by the Federal Agency for Support and Evaluation of Graduate Education in Brazil - CAPES and by National Council for Scientific and Technological Development - CNPq for granting scholarships to ACM and ISLB respectively.

ac.mazzone@gmail.com



APÊNDICE H ESBOÇO DA ANÁLISE DAS TRAJETÓRIAS CULINÁRIAS

ARQUIV INÍCIO Ir Atualizar Espaço de trabalho

CRIAR Almir

DADOS Propriedades Editar

ANALISAR Área de transferência

CONSULTA Copiar Colar Mesclar

EXPLORAR B I U A Formatar

PLANO Parágrafo

EXIBIR Redefinir configurações Estilos

Revisão de texto

Procurar Item

Apagar Localizar agora

Busca avançada

Nós

Nós Casos Relacionamentos Matrizes de nó

Nome

Fontes

Nome	Referências	Criado em	Criado por	Modificado em	Modificado por
(b) (i) (MODELO EXPLICATIVO)	27	1402 11/07/2018	ACM	11/07/2018 16:	ACM
(b) (i) 2. favorecido por OPORTUNIDADES e incentivo DE PRATICAR	27	505 11/07/2018	ACM	10/08/2018 06:	ACM
(b) (i) 3. favorecido por REFERÊNCIA E VALORIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO	26	272 11/07/2018	ACM	11/07/2018 16:	ACM
(b) (i) 1. DESENVOLVIMENTO E MODIFICAÇÃO DO ATO DE COZINHAR	26	280 11/07/2018	ACM	11/07/2018 15:	ACM
(b) (i) 6. Reforçado pelo RECONHECIMENTO PRÓPRIO OU EXTERNO	21	72 11/07/2018	ACM	11/07/2018 17:	ACM
(b) (i) 4. favorecido por SENTIMENTO POSITIVO ASSOCIADO A COZINHAR	20	202 11/07/2018	ACM	11/07/2018 16:	ACM
(b) (i) 5. Reconhecendo-se como COZINHEIRA	18	71 11/07/2018	ACM	11/07/2018 17:	ACM
(b) (i) OUTROS	27	2269 11/07/2018	ACM	09/08/2018 12:	ACM

Fontes

frasejmo:

- ① Desenvolvimento e transformação/modificações do ato de cozinhar ao longo do curso de vida

é:

①a) Processo progressivo e cumulativo em que significados e práticas vão sendo incorporados e modificados

①b) Marcado por momentos de manutenção, aumento e redução na frequência/intensidade/envolvimento

favorecido por:

- ② Oportunidades de contato e prática
- ②a) Observando pessoas cozinhando
 - ②b) Cozinhando junto com outras pessoas
 - ②c) Perguntando e recebendo explicações sobre como fazer/preparar/cozinhar
 - ②d) Praticando/colocando em prática
 - ②e) Consultando e seguindo receitas
 - ②f) Fazendo cursos de cozinha/aulas livres
- ③ Referência de e valorização da alimentação
- ③a) Tendo referências de alimentação \leftarrow sistema de relações estruturadas
 \leftarrow contextos e alimentos sendo produzidos
 - ③b) Valorizando a alimentação \leftarrow aptando-se a comer
 \leftarrow ocupando-se e alimentando
- ④ Sentimentos positivos associados a cozinhar
- ④a) Aptando-se a cozinhar \rightarrow
 - ④b) Tendo interesse e consciência relacionado a cozinhar
 - ④c) Tendo uma visão/perspectiva positiva sobre cozinhar \rightarrow

resultando
em:



- (5) Reconhecendo - se como cozinheira
- (5a) Cozinheiro, mas não reconhecendo - se como cozinheira⁽³⁾
fazendo coisas outras coisas a cozinhar / Condição - se melhor atividade em outro
 - (5b) Condição - se uma cozinheira básica / do dia-a-dia
Condição - se viver na cozinhar
 - (5c) Condição - se uma cozinheira em desenvolvimento
 - (5d) Condição - se uma boa cozinheira

sendo referidos por:

- (6) Reconhecimento pelo resultado
- (6a) Sendo reconhecido / valorizada pelo que cozinhar (reconhecimento externo)
 - (6b) Ficando satisfeita com o que cozinhar / optando da própria comida (reconhecimento próprio interno)
 - (6c)

Fenômeno: Desenvolvimento e transformação do ato de cozinhar ao longo do curso de vida

Processo progressivo e cumulativo em que significados e práticas vão sendo incorporados e modificados

O desenvolvimento do hábito de cozinhar é **progressivo** iniciando-se com atividades menores ou mais simples e evoluindo para atividades mais complexas ou refinadas. O processo é **cumulativo** porque uma série de práticas vão sendo incorporadas ao longo do curso de vida, novas práticas e preparações são incluídas no repertório a partir do contato com diferentes receitas, pessoas e formas de comer e cozinhar. Diferentes transições no curso de vida favorecem esses encontros e contatos, os quais influenciam e modificam a forma como mulheres significam e executam o ato de cozinhar. A frequência, interesse e envolvimento com que as mulheres cozinham variam de acordo com diferentes momentos do curso de vida.

Três principais fatores favorecem o desenvolvimento do hábito de cozinhar. O primeiro deles trata-se da **valorização e priorização** da alimentação como um aspecto importante da vida diária. Aspectos sensoriais, nutricionais e simbólicos, transmitidos intergeracionalmente e desenvolvidos ao longo do curso de vida fazem emergir a noção de que cozinhar é importante para alimentar a si e ao outro levando os indivíduos a priorizarem essa prática mesmo com restrições pessoais, temporais ou financeiras.

O segundo diz respeito às **oportunidades de contato com e prática** do ato de cozinhar. O contato ocorre a partir da presença na cozinha e da observação de outras pessoas cozinhando, vendo os utensílios e ingredientes utilizados e as formas de preparo. As oportunidades de prática ocorrem de diferentes formas e são complementares. Ocorrem cozinhando com alguém mais experiente ou descobrindo junto com alguém com nível semelhante de experiência como fazer. A quantidade e densidade de envolvimento com esses indivíduos irá resultar em diferentes graus de influência. Outra maneira de desenvolvimento na cozinha ocorre recebendo orientações e perguntando para diferentes pessoas sobre quais ingredientes utilizar e como preparar e também a partir da consulte, uso e combinação receitas. Adicionalmente o aprendizado e desenvolvimento ocorrem a partir da experimentação, dos erros e acertos na cozinha.

O terceiro fator é relacionado ao desenvolvimento de um **sentimento positivo** relacionado a cozinhar. Mulheres que enxergam

cozinhar como algo negativo, como por exemplo, cansativo, estressante, submisso ou opressor tendem a afastar-se dessa prática enquanto aquelas que consideram cozinhar como uma forma de liberdade e poder, de descobrir diferentes sabores, de relaxar ou demonstrar cuidado e afeto aproximam-se dessa prática. O sentimento positivo ou negativo está fortemente atrelado com a percepção de obrigação que essas mulheres tem (e a elas foi imposta) com relação a prática. Sentimentos negativos distanciam as mulheres da cozinha não necessariamente na frequência com que cozinham, mas no interesse, vontade e prazer de cozinhar e surgem acompanhados de sensação de culpa e autojulgamento.

A combinação desses três fatores resulta no **reconhecimento como cozinheira**. Esse reconhecimento e validação ocorrem tanto de maneira interna como externa. A maneira interna trata-se da avaliação do resultado do seu trabalho na cozinha e de reconhecer-se como uma - boa, básica, iniciante, péssima - cozinheira. O reconhecimento externo ocorre a partir do que os outros dizem sobre a sua comida, como e quanto comem do que foi preparado, servindo de estímulo (ou não) para continuar cozinhando e aperfeiçoando-se. Mulheres que não se reconhecem ou não são reconhecidas como cozinheiras evitam a responsabilidade de cozinhar, especialmente para convidados e pessoas fora do convívio domiciliar, enquanto aquelas que se reconhecem nesse papel sentem prazer em cozinhar para si e/ou para outras pessoas. Assim, a confiança para cozinhar depende não somente do que se cozinha, de quem cozinha, mas também para quem se cozinha.

APÊNDICE I – MATERIAL PARA POSTERIOR ANÁLISE

Código: sobre ser mulher & cozinhar

<Internas\E10F4G3> - § 3 referências codificadas [4,79% Cobertura]

Referência 1 - 0,72% Cobertura

[sobre os primeiros capítulos, morando ainda no sítio] minha mãe sempre, tanto que agora que meu pai começou a fazer alguma coisa, para, de cozinhar assim, porque a minha família tem aquela formação bem machista assim, a mulher cozinha, o homem fica sentado esperando e lavar louça nem pensar. Então, a cozinha sempre foi a minha mãe, ela sempre fez pratos variados, só que sempre com coisa lá da horta, lá do sítio né.

Referência 2 - 0,96% Cobertura

E, acho que, uma, uma das coisas, um dos divisores assim principais foi, uma época em Joaçaba, no final, nos últimos tempos em Joaçaba, que eu tinha uma sogra minha lá que era muito boa com cozinha. Ela era médica, mas ela era casada com uma pessoa, um senhorzinho lá, que era bem também "a mulher, toda mulher tem que saber cozinhar!", porque mulher é obrigação cozinhar, cuidar da família. Então, mesmo ela tendo uma profissão assim que dava para ela uma super independência, e ela tinha empregada, e era ela que cozinava no final de semana, sábado e domingo.

Referência 3 - 3,12% Cobertura

00:01 T: pra mim isso sempre foi muito forte porque é... toda a minha família tanto materna, quanto paterna, teve uma socialização bem machista, então era só mulher que cozinava e homem ficava esperando ser chamado pro almoço e não lavava nem a louça, então eu tive essa formação, mas eu não absorvi isso né, talvez pelo fato de ter saído bem.. é, relativamente cedo de cada e tendo convivido muito em republicas onde era muito comum ver homem cozinando, normalmente até mais que as mulheres as vezes, então essa foi a referência que eu absorvi, e depois, enfim com as pessoas que eu me relacionei, enfim, ex namorados e até o [REDACTED] agora, sempre foram pessoas que cozinham né, então eu nunca me vi na situação de ah, ter que cozinhar porque eu sou a mulher, graças a Deus, porque também não ia acontecer né, eu ia fazer um barraco, acho que também tem a questão de eu nunca ter me sujeitado a isso né, talvez isso influencie também, mas assim, essa questão sempre esteve presente na minha trajetória enquanto eu morava em casa né, enquanto eu convivia mais com a minha família, mas a partir de certo momento da minha vida isso já mudou completamente, então, tanto que hoje no meu círculo social é muito difícil eu imaginar algum dos casais que a gente conhece aonde tenha esse perfil de ah, só a mulher cozinhar, eu acho que nenhum dos nossos amigos os casais funcionam dessa forma, dos nossos amigos próximos aqui, então eu acho que essa é uma coisa que cada vez a gente vai ver menos eu espero, a mulher ser obrigada a se responsabilizar totalmente sozinha pela parte da cozinha, porque daí acaba ocorrendo o que aconteceu com a minha mãe, que é ter uma repulsa por cozinhar, tipo ver aquilo como uma obrigação super chata e não sentir prazer nenhum com isso.

<Internas\E11F4G2> - § 3 referências codificadas [3,08% Cobertura]

Referência 1 - 0,75% Cobertura

Então assim, eu sou ainda do tempo em que as mães da gente queriam que a gente aprendesse a fazer tudo né, só podia casar depois que soubesse fazer pão e soubesse pilotar uma cozinha muito bem

Referência 2 - 1,40% Cobertura

19:58 N: Sim [assumi a responsabilidade por cozinhar quando casei], também só eu, porque o meu marido é daquela geração que homem não vai pra fogão porque é coisa de mulher, agora as minhas meninas tão o ensinando que não é assim. Agora ele cozinha melhor do que eu. Ele prepara um risoto, muito bom, mas tem que convencer ele a ir pro fogão, não é tão fácil.

Referência 3 - 0,92% Cobertura

Ah, eu não sei, eu tô gostando da ideia de que os homens também cozinham, que não seja só a função da mulher. Eu gosto, as vezes eu gosto de ir pra cozinha preparar alguma coisa eu gosto, mas assim todo dia aquela função só pra mim, não.

<Internas\E12F5G2> - § 5 referências codificadas [3,32% Cobertura]

Referência 1 - 0,74% Cobertura

E daí eu casei com uma pessoa que assim ô, tinha uma mãe... perfeita. Uma [REDACTED] da vida que cozinha do bom do melhor, avó da [REDACTED] avó paterna, fazia assim maravilhas. E meu marido era acostumado a comer as maravilhas que a mãe dele fazia, e eu não sabia fazer arroz. Sempre digo que eu queria ter a quantidade de arroz que eu enterrei, porque eu fazia errado, daí pra ele não ver eu enterrava no fundo do pátio, eu queria ter hoje a quantidade de comida que eu enterrei. Daí eu fui aprendendo assim meio na marra, sabe?

Referência 2 - 0,90% Cobertura

Daí ele, e daí ele ficava bravo e ele ficava chateado, porque aquele arroz não tava bom, e também outra coisa que eu aprendi, que eu tive que fazer na marra, porque ele não comia comida requentada, e daí tinha que fazer de meio dia e de noite, meio dia e de noite. E daí eu fui aprendendo, claro que hoje por exemplo meu arroz é bem feito, essas coisas comuns eu faço muito bem feito, eu sei fazer.. algumas coisas comuns eu sei fazer, sabe? Mas eu nunca me dediquei a fazer uma coisa melhor, um prato especial, essas coisas. E também era limitado, eu também, não é justificativa pra mim, mas é que meu tempo sempre foi muito limitado.

Referência 3 - 0,13% Cobertura

Mas na época da farmácia era eu que meio dia, em seguida que casei era eu que tinha que fazer.

Referência 4 - 1,20% Cobertura

15:13 G: Daí nesse intervalo ele ficava com a funcionária na farmácia. Foi aí, aí nesse intervalo que ele ficava, enquanto eu cozinhava e levava pratinho pronto pra secretária lá na farmácia, eles ficavam juntinhos ali. Acho que por isso eu gosto menos da cozinha.

15:35 G: Enquanto eu tava... claro que não era só ali né, com certeza. Mas enquanto eu cozinhava talvez eles aproveitassem. E tu acredita que eu levava comida prontinha pra ela lá, ou então eu fazia assim ô, eu fazia a janta, botava na mesa e dizia pra ela "ah vai lá jantar enquanto nós tomamos um chimarrão" aí ela ia lá dentro da minha cozinha, comia, jantava, e daí depois que ela jantava a gente ia jantar. Eu me prestei pra isso nessa vida. Eu me prestei pra isso nessa vida, aí foi muito difícil, aí foi muito doloroso, muito, muito

Referência 5 - 0,35% Cobertura

.. e daí eu casei, sentava na mesa e ele não dizia uma palavra, nenhuma. Aquilo me fazia sofrer um horror, eu achava assim de certo a comida que tá ruim. Eu acho que esse é o grande trauma de eu não cozinhar, porque eu achava assim sempre tá horrível

<Internas\E13F5G3> - § 8 referências codificadas [3,95% Cobertura]

Referência 1 - 0,40% Cobertura

em compensação, a família do meu pai todo mundo sabe cozinhar muito bem, todo mundo sabe cozinhar, as mulheres da família do meu pai são mulheres tradicionais, elas são muito prendadas, elas cozinham, elas costuram, elas... elas são chegadas as prendas domésticas. A minha mãe sempre se sentiu inferiorizada porque ela não era, eu acho que de uma forma ela me passou isso, então eu achava que cozinhar, era coisa de mulherzinha, sabe, não sei se dá pra entender o que eu quero dizer.

Referência 2 - 0,32% Cobertura

É coisa assim de mulher submissa digamos assim, e minha mãe era força bruta de trabalho, sabe, porque trabalha, então eu queria ser como a minha mãe, então eu tinha isso de querer cozinhar, eu achava assim, que uma mulher que cozinhasse, que ficava em casa cozinhando pro marido era submissa, eu tinha essa ideia do ato de cozinhar, embora eu tivesse uma certa curiosidade por cozinhar

Referência 3 - 0,79% Cobertura

E daí tem uma coisa engraçada, quando eu comecei a namorar com [REDACTED], acho que umas primeiras vezes que a gente saiu assim, na casa de uma amiga sabe, saiu mais caszinho mesmo, tipo, minha amiga convidou a gente pra ir na casa dela e fazer uma janta, disse ah, legal né, vamos fazer uma janta, e eu, o [REDACTED], um amigo do [REDACTED] e a minha amiga, eu cheguei lá minha amiga me chamou pra cozinha pra gente fazer uma lasanha de berinjela e eles ficaram na sala, e nós duas cozinhando, era a casa dela, aí eu voltei lá da cozinha, sentei do lado deles e disse assim, eu só quero te dizer uma coisa, essa não foi a educação que a minha mãe me deu, ele "como assim?", daí eu disse, é, essa história da mulher ficar cozinhando, então eu tinha essa visão, e você sentado aqui, essa não foi a educação, foi a minha amiga que criou aquela cena. E daí ele disse, não, tudo bem, também não foi a educação que minha mãe me deu e daí eu disse, ah então tá.

Referência 4 - 0,42% Cobertura

agora minha mãe tem namorado e esses dias ela me liga desesperada pra saber se dava não sei o que lá pra fazer pro namorado e daí assim, num período isso foi uma coisa que me incomodou bastante, porque todo o feminismo que eu acreditava que a minha mãe tinha nela, eu vi cair por

água abaixo quando ela começou com esse namorado, porque daí eu fiquei assim, tá mas porque que tu tá fazendo pra ele, porque que tu tá fazendo assim, porque tu tá tão desesperada pra agradar ele, então isso foi um ponto estranho.

Referência 5 - 0,59% Cobertura

só que daí, é claro que tem a ver com a decisão né, eu não tô cozinhando porque eu sou obrigada, eu não tô cozinhando pra agradar o meu marido, eu não tô cozinhando porque é minha função social, ao contrário disso né, eu tô cozinhando porque eu gosto né, porque eu descobri que eu gosto, porque eu descobri o que eu posso cozinhar bem, porque eu descobri que é uma forma que eu tenho de mostrar pra pessoas o quanto eu gosto delas né, de me fazer feliz, então acho que essa foi uma mudança bem grande, talvez se eu morasse na casa da minha mãe até hoje eu não tivesse descoberto isso, talvez a influência da minha mãe de uma forma negativa em relação a isso, ao sentimento, talvez tivesse me mantido nesse lugar.

Referência 6 - 0,54% Cobertura

A minha mãe, eu acho que ela tem mede de cozinhar, acho que tudo que ela faz é gostoso, assim, ela faz poucas coisas, mas o que ela faz é bem feito, é gostoso, gosto da comida dela, mas ela tem trauma de cozinha, a minha mãe tem daí aquela coisa bem forte assim da ideia da mulher.. de se sentir diminuída porque não sabe cozinhar, então acho o que a minha mãe sente assim, é muito claro, ela tem um sentimento assim de humilhação e de insegurança porque ela diz que a minha vó não deixava ela cozinhar, já tem isso sabe, assim minha mãe ela tem.. embora ela cozinhe bem, ela tem trauma assim, ela não se liberta sabe, ela não consegue se libertar.

Referência 7 - 0,37% Cobertura

eu vejo pessoas que pensam hoje como eu pensava, eu tinha orgulho de não saber cozinhar, eu tinha orgulho de que isso não era tarefa pra mim, eu lembro, acho que logo no início do mestrado, eu tava conversando com uma colega e ela tava falando não sei o que lá e daí eu disse pra ela assim de uma forma quase orgulhosa sabe, ela me falando, não sei o que, não, minha mãe não me deu essa educação, minha mãe não me criou pra isso, sabe?!

Referência 8 - 0,52% Cobertura

que se tu for ver a maioria dos chefes é homem, né, então se as cozinheiras são as mulheres e os chefes são os homens, o meu ídolo mor é o Claude né, então essas coisas assim de poder né e talvez até por isso que na minha família os homens saibam cozinhar e cozinham, mas talvez eles não tivessem a imposição social, eles decidiram né, o meu primo mais velho cozinha muito, ele cozinha muito bem, nossa, ele cozinha, muito, muito, muito bem, precisa ver as fotos assim das coisas que ele faz, agora ele fez bariátrica né, é o filho da minha tia que cozinha tudo, ele cozinha muito bem, mas daí é diferente porque é decisão

<Internas\E14F6G2> - § 1 referência codificada [0,36% Cobertura]

Referência 1 - 0,36% Cobertura

Era bom, porque assim, a nossa época era das mulheres aprender cozinhar, porque ia casar, () né, porque a tradição era casar né. E então você procurava fazer e aprender de tudo, sabe, com gosto assim

<Internas\E16F7G1> - § 1 referência codificada [1,40% Cobertura]

Referência 1 - 1,40% Cobertura

00:21 J: Eu vejo assim como... me vejo na obrigação daí, eu me vejo na obrigação da gente ter que fazer né.

<Internas\E18F7G3> - § 2 referências codificadas [4,84% Cobertura]

Referência 1 - 1,73% Cobertura

Daí eu tive que mostrar os meus dotes culinários. Daí quando eu casei com o [REDACTED] eu fui pra casa dele e lá na casa dele, a mãe dele não gosta de cozinhar, a mãe dele não gosta nada de cozinhar, não cozinha bem, tadinha, ela é um amor, mas ela não cozinha bem. Eles não tinham o hábito... eles só comiam sempre a mesma coisa, sempre a mesma coisa, eles compravam as vezes era pouquinho, tipo eles dois bifés, picavam e faziam carne com batata e arroz, era sempre a mesma comida. Daí eu falei não gente, ah, e era sempre de primeira, arroz e batata, não tinha nunca um tomate picado, nunca teve salada, aí eu pensei não né, daí eu comecei a fazer comida.

Referência 2 - 3,10% Cobertura

Pra mim essas coisas são muito leves assim, eu não tenho obrigação de cozinhar tá, se eu quero eu cozinho, se eu não quero eu não cozinho e na minha casa ninguém me cobra assim, tu tem que cozinhar. Hoje eu não vou cozinhar, não vou cozinhar, isso sempre foi assim, nunca tive a obrigação em fazer, tem vezes que eu me coloco na obrigação pros meus filhos, porque eles não sabem fazer, são duas crianças né. Mas lá em casa é bem leve assim, se eu digo assim, ah não, hoje não vou cozinhar, deu, ou a gente vai comer alguma coisa fora, ou vai comprar alguma coisa, ou o [REDACTED] vai fazer ou vai ser feito um café mais reforçado sabe, assim, eu não tenho muito essa coisa de assim, aí só porque eu sou mulher eu tenho que cozinhar, nada disso, não tem nada dessas frescuras. É assim pra mim né, frescura pra mim, não tem muito isso e às vezes eu digo assim, tá [REDACTED], hoje tu faz comida que eu vou ficar aqui no sofá sentada, daí sempre... mas aí eu não gosto de lavar louça, eu odeio lavar louça, odeio lavar louça e daí como ele já cozinhou o justo é que eu lave louça né, então eu prefiro cozinhar que eu gosto muito mais que vai me dar prazer e ele lava a louça,

<Internas\\E19F8G3> - § 2 referências codificadas [1,50% Cobertura]

Referência 1 - 0,79% Cobertura

A minha mãe sempre cozinava né, a minha mãe era dona de casa, então todos os dias, até as vezes eu me sinto perdida assim porque, né, minha mãe tava o tempo inteiro ali, metade da manhã era só cozinhando, só fazendo almoço né, aquela dedicação ali exclusiva e a gente não né, a gente não tem mais essa disponibilidade né e as vezes eu penso, meu Deus, então eu tô fazendo errado.

Referência 2 - 0,71% Cobertura

Ah, eu acho que socialmente sim né, é, as famílias culturalmente foram sempre organizadas de modo que a mulher organiza né, a refeição da família digamos assim, mas aqui na nossa casa não né, é aqui o [REDACTED] gosta, sempre gostou, participa, mas existe né, culturalmente assim, aqui em casa não, tanto que eu aprendi muita coisa com ele né, então.

<Internas\\E20F9G3> - § 1 referência codificada [1,63% Cobertura]

Referência 1 - 1,63% Cobertura

É ruim (mulher como responsável por cozinhar), aí eu acho... acho que a gente poderia dividir né, tipo, eu acho que seria mais interessante se ele participasse mais. Mas eu me incomodo assim tipo, saber se eu não tivesse aqui a [REDACTED] não ia comer, ela ia comer banana, ia comer o que tá ali, o leite, alguma coisa assim, mas a comida mesmo, então me deixa um pouco incomodada assim, eu não gosto, eu já não gostava lá na minha casa de ver sempre a minha mãe fazer e meu pai sempre pedindo, pedindo, pedindo, o [REDACTED] não pede, a diferença.. o comportamento deles é diferente assim, mas lá me incomodava essa coisa da comida só minha mãe fazer e ele só pedir, e me incomoda aqui é o fazer..., mas eu já me acostumei também aquela coisa, a gente vai se acostumando, mas me incomoda um pouco.

<Internas\E21F10G3> - § 2 referências codificadas [1,84% Cobertura]

Referência 1 - 1,44% Cobertura

Eu acho que eu nasci na melhor época, porque antigamente era obrigatório né, então eu dou graças a Deus de ter nascido nessa época porque não é obrigatória, então até uma evolução das mulheres, porque antes mulher não trabalhava, ficava só em casa cozinhando, se fosse nessa época acho que eu sei lá o que eu tinha feito, talvez saberia cozinhar melhor.

Referência 2 - 0,40% Cobertura

Uhum, a mulher hoje não tem essa função que a mulher é obrigada a cozinhar né, antigamente tinha.

<Internas\E22F11G2> - § 4 referências codificadas [2,41% Cobertura]

Referência 1 - 0,70% Cobertura

E aí também olha, outra experiência negativa que eu tive também logo que eu casei, igual eu te falei, a minha mãe não ensinou a gente a fazer nada, então o primeiro bife que eu fiz pro meu marido, ele pegou o bife assim e jogou longe, porque tava todo queimado e ele falou que não tava

igual o bife da mãe dele, maior tristeza, mas superei também, meu bife hoje é uma delícia.

Referência 2 - 0,38% Cobertura

Ah, isso foi muito difícil pra mim, igual eu te falei, eu sofria muito assim, eu ficava muito magoada, muito triste, chorava, mas superei, não teve nenhuma causa maior, não deu nenhum divórcio até agora.

Referência 3 - 1,03% Cobertura

Não, pra mim não, eu acho que homem cozinha tão bem quanto mulher, eu acho que não é porque eu sou mulher, que eu tenho que cozinhar, não, não acho isso, eu acho que qualquer pessoa pode cozinhar, desde que goste, se não gostar não funciona. Tipo, eu respeito muito assim, por exemplo, eu tenho uma amiga que ela não gosta de cozinhar, mas ela é ótima em outras coisas, então ela não precisa saber, se ela não gosta, pra que que ela tem que cozinhar, entendeu, eu acho que é por ai, se não gosta, não adianta querer aprender porque não vai dar certo.

Referência 4 - 0,31% Cobertura

então sempre foi muito bem certinho lá em casa, mas eu sempre gostei, sempre foi minha responsabilidade, mas com gosto, eu não me sentia obrigada a fazer, entendeu.

Referência 1 - 4,14% Cobertura

1:27:24 R: Bom, na minha família tem muito, muito, muito, assim o meu irmão cozinha um pouco, mas o meu irmão é gay então tem um pouco, não sei se. mas os macho da família, meu Deus, eles não chegam nem perto né, o meu tio ele faz algumas coisas específicas assim, tipo, já até trouxe já pra cá, charque o meu tio faz, molho de pimenta, o molho de pimenta do meu tio, então o meu tio experimenta mais fazer coisas agora que se aposentou, ele faz um pouco mais, mas até então era essas coisas especiais assim sabe, o molho do tio Chico, o charque, mas a rotina, o dia a dia é a minha tia, isso é em toda.. na minha casa, na casa da minha tia, na casa da minha outra tia, a mãe da [REDACTED] era a que menos tinha isso assim porque ela nunca gostou de cozinhar e eles trabalhavam na usina, então ficavam o dia inteiro fora, então na casa dela não tinha muito isso,

meu tio era bem independente assim, no sentido de fazer um arroz com ovo, um bife, mas lá assim que não tinha essa questão de ser a mulher a responsável por.. tanto por cozinhar, quanto por lavar, tanto que quando meu irmão vai e ajuda, eles ficam meio assim, é fogo. Daí eu sempre brigo né, com todo mundo que faz isso, toda vez que eu vou pra casa é um brigadeiro, pra casa da minha vó assim, porque eu fico brava, daí ao invés de eu falar delicadinha eu falo, vem aqui ajudar, vocês acham que é só a gente tem que lavar.

Mas e isso vem desde a minha vó, minha vó é super machista, mas é a geração dela né, daí aqueles que a gente acha que consegue mudar a gente ainda tenta né, tipo meu primo, ele não faz nada assim, ele como salgado, só que ele nunca teve essa referência em casa, porque a mãe dele não cozinhasse, comia fora e tal, tal, tal era a diarista que cozinhasse, então não sei, talvez não tenha essa referência de sabor, comida gostosa de casa que tenho e daí ele não faz muito, a [REDACTED] agora que tá morando fora tá começando a fazer mais coisas assim, mas talvez pra gente que tem a referência da mãe fazendo em casa, gosto da comida, seja um pouco mais fácil, ela tem um pouco né, ela fala da minha mãe por exemplo, comida da minha mãe, a minha mãe quando faz bobó faz pra ela também, pra mandar congelado, tem um pouco disso, mas sempre foi das mulheres da casa. Sempre, meu pai não faz nada, não frita um ovo, agora que mora com a minha vovó né, a minha vó é cega, não enxerga quase nada, eu nem sei como ela tá se virando, mas eu acho que ele faz bife, salada de tomate, daí tá, come um monte de porcaria, tá com o colesterol alto, tudo alto, mas por esse motivo assim, nem churrasco ele faz, meu tio também não faz churrasco, quando tem churrasco que tem lá em casa é minha mãe que faz, o churrasco que seria do homem né. É sempre minha mãe.

Eu quero fazer o contrário né, eu com certeza, eu provavelmente, eu não vou querer que isso seja uma responsabilidade atribuída a mim, por mais que eu goste de cozinhar e que eu queira, não me importasse muito a partir do momento que aquilo vira uma regra e é tua responsabilidade, você faz isso porque você é a mulher da casa, já não dá, provavelmente eu vou tentar fazer com que isso não aconteça, desde a seleção do indivíduo até todo um processo de educação. E da proatividade também é algo que tipo, a pessoa pode nem ser a responsável, mas se não vier falar ah, eu vou te ajudar a fazer isso, eu vou... pra aprender né, foi assim que eu aprendi né, foi ajudando a fazer, então.

Referência 1 - 1,09% Cobertura

Quando casei... japonês né, aí fui me meter a fazer um prato japonês. Até eu lembro até hoje, era acho que, cará, essas coisas aí... o Inhamé, aquela comida melenta de ... aí eu fiz, eu lembro que o meu marido falou:- isso é comida de cachorro, ta parecendo. Aí eu disse: - Ah é, você jamais vai me ver fazendo um prato japonês de coisas diferentes pra você. E não fiz, tanto é que eu não sei cozinhar comida japonesa, minhas filhas até que fazem. Acho que até a [REDACTED] deve fazer, as outras nunca vi fazendo.

Referência 2 - 2,00% Cobertura

54:52 M: Eu vejo que elas cozinham, mas não é o forte delas não. De nenhuma. Essa que é casada com o japonês até que, entra um pouquinho na... porque é casada com o japonês né, mulher de japonês obedece mais, né. Eu sempre lutei contra isso né.

A: Foi mais desobediente? 55:12 M: Muito mais. Mas ela cozinha e as vezes ela entra em pânico, lá na, nessa festa de ano novo eu só via nos olhinhos dela, “Vai deitar, vai descansar um pouco”, né, porque eu via que aquilo pra ela tava muito. Eu acho que é ela que é a mais.... embora ela cozinhe, ela é a mais parecida comigo.

A [REDACTED] logo que casou cozinhou, cozinhou.... também foi largando, porque ela começou a trabalhar, né... ela é assim, você tá lá na casa dela, hoje eu vou pro trabalho, se vocês quiserem vão ali e compre um sanduíche.

<Internas\E8F3G2> - § 4 referências codificadas [1,87% Cobertura]

Referência 1 - 0,17% Cobertura

Eu assumi tudo é. Aí de repente assumi tudo né... cozinha, casa, da alí a pouco filho, trabalho, assumi tudo. Aí eu cozinhou.

Referência 2 - 0,41% Cobertura

Ah, uma coisa que eu nunca esqueço... Eu fui fazer um Quiabo... aí eu fiz né pra agradar né, recém-casada.... Aí fiz lá o quiabo cortei né do jeito que o pai dele cortava, eu lembro que ele falava assim: -Não corte assim,

porque quem cortava assim é meu pai e eu não quero que corte igual o meu pai.

Referência 3 - 0,78% Cobertura

Fazia um lanche e até hoje, até hoje não né porque hoje não é mais assim, né... Até eu me separar, a minha luta assim era pra poder comer sentada à mesa... Porque o [REDACTED] é fissurado, não sei se é até hoje mas acho que até hoje, em TV. Então ele sempre queria comer ali assistindo TV, e isso me irritava um monte, me irrita até hoje TV... eu nem tenho TV em casa. Aí eu não conseguia, porque... até depois das crianças grandes não conseguia, porque o pai comia vendo TV e não tinha como... arrumar a mesa pra gente comer. Aí depois, eu consegui... depois de me separar...

Referência 4 - 0,50% Cobertura

Porque muito ai que raiva, porque às vezes eu chegava assim 10 horas, chegava e as crianças ainda não tinham jantado, falei assim:- Caramba você não fez nada pra eles comerem? Às vezes eu ia fazer alguma coisa pra eles comerem, porque geralmente não era janta nada, era lanche. Aí eu ia ajeitar alguma coisa 10 horas, porque eles tinham comido uma pipoca, na TV.

APENDICE I - NOTA DE IMPRENSA – INFLUÊNCIA MATERNA NO DESENVOLVIMENTO DE SIGNIFICADOS E PRÁTICAS RELACIONADOS A COZINHAR

A tese desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) no âmbito do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) buscou explicar de que maneira mães influenciam suas filhas com relação ao hábito de cozinhar. O estudo foi defendido pela nutricionista Ana Cláudia Mazzonetto, em junho de 2019, sob orientação da professora Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates, coorientação do professor José Luís Guedes dos Santos em parceira com a Professora Moira Dean, da Queen's University Belfast (Irlanda do Norte). O estudo foi apoiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), que concedeu bolsa de doutorado e de doutorado sanduíche à aluna.

A pesquisa foi realizada por meio de entrevistas abertas com mulheres de diferentes gerações. A partir de suas histórias, a doutoranda buscou compreender, entre outros aspectos, de que maneiras as mães influenciam suas filhas com relação a cozinhar, investigando não somente o que é herdado e aprendido de uma geração para outra, mas também o que é mantido e modificado pelas filhas a partir do que foi transmitido pelas mães. Foram identificadas três principais formas de influência materna: ideias sobre a responsabilidade pelo ato de cozinhar; sentimentos e atitudes com relação a cozinhar; e práticas culinárias.

A primeira forma de influência é com relação à ideia de quem deve ser o responsável por cozinhar em casa. A mãe pode transmitir, intencionalmente, a ideia de que a filha é a responsável por cozinhar. Isso aconteceu quando a filha foi criada para repetir um papel desempenhado pela mãe. Mesmo que ela não tenha ensinado a filha a cozinhar, a ideia de que será ela quem irá desempenhar essa função no futuro foi transmitida, não somente pela mãe, mas pela família e pelo ambiente social em que a filha está inserida. Essa ideia também pode ser transmitida de maneira implícita, sem que a filha esteja, necessariamente, sendo 'criada' para isso. Esse caso ocorre quando a mãe é a única responsável por cozinhar no ambiente doméstico, fazendo com que a filha entenda, ainda que indiretamente, que essa também será sua responsabilidade no futuro, porque é isso que 'uma boa mãe faz'. Um outro caminho é quando as filhas aprendem que cozinhar não é, nem será, sua responsabilidade. Nesses casos a mãe pode até ser a responsável por cozinhar em casa, mas não deseja isso para as filhas, recomendando que priorizem seus estudos

ou atividades extracurriculares. Já outras mulheres viveram em casas onde funcionárias eram responsáveis pela cozinha e foram ensinadas que não estavam sendo ‘criadas para cozinhar’. Entre esses dois extremos, há mulheres que aprenderam que cozinhar é uma responsabilidade compartilhada, na qual a família precisa estar envolvida, ainda que as mães continuem sendo as principais responsáveis pelo preparo dos alimentos.

A segunda forma de influência é a partir das atitudes e sentimentos que as mães demonstram com relação a cozinhar, que podem ser aprendidos e incorporados de duas maneiras pelas filhas. A primeira depende de como a filha foi incluída nessas atividades. Atitudes negativas como mães muito exigentes ou críticas na cozinha, ou mães que evitaram a participação das filhas, impedindo-as de participar podem influenciar no desenvolvimento de atitudes e sentimentos negativos. Por outro lado, envolvimento mais paciente, inclusivo e respeitando os limites de uma pessoa que ainda está aprendendo podem aproximar essa criança da cozinha. A segunda maneira é pelos sentimentos e atitudes que a mãe expressa com relação ao ato de cozinhar por si só. Seus sentimentos positivos ou negativos podem afetar da mesma forma a percepção das filhas. A transmissão desses sentimentos pode variar dependendo das situações. Por exemplo, mães podem incluir os filhos de maneira mais positiva em atividades como preparar um bolo aos finais de semana e, ao contrário, podem demonstrar sentimentos negativos diante da necessidade diária de cozinhar. Além disso, mesmo não gostando de cozinhar e expressando esse sentimento, muitas mães demonstram alegria e recompensa por estar alimentando aqueles que ama.

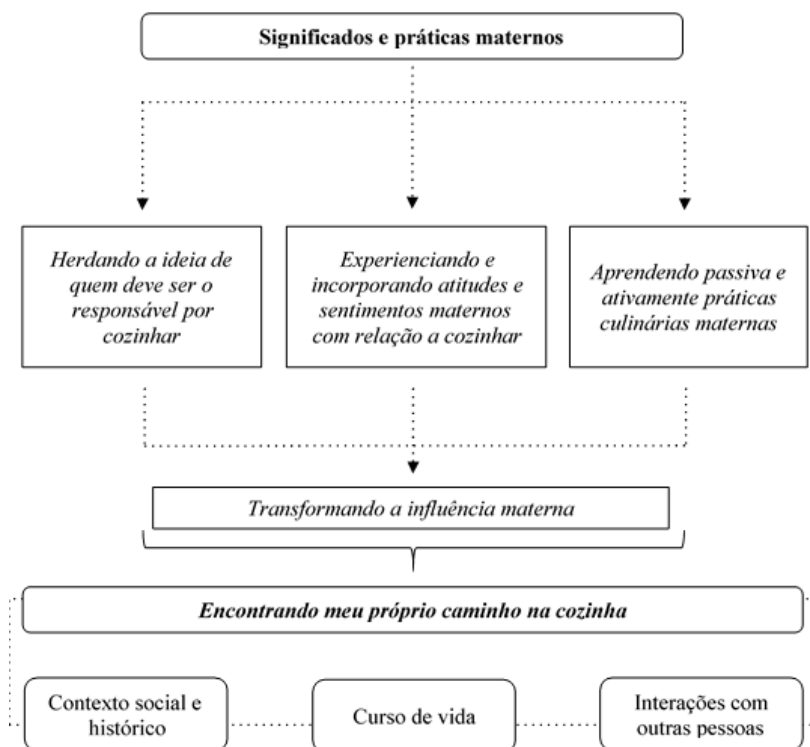
A terceira forma de influência diz respeito a como fazer, ou seja, as filhas aprenderam práticas culinárias com suas mães. Esse aprendizado ocorreu de duas maneiras principais. A primeira é um aprendizado passivo e acontece ‘quase sem querer’. As filhas compartilharam a cozinha, observaram suas mães cozinhando e comeram a comida preparada por elas. Essas experiências permitiram que, mais tarde, cozinhassem ‘intuitivamente’, sabendo que é assim que a mãe faz. A segunda forma diz respeito ao aprendizado ativo, ou seja, aprender fazendo junto das mães, recebendo orientações e copiando o que elas fazem ou mediante orientações prévias.

Por outro lado, mesmo que as influências maternas sejam inegáveis, cada uma dessas mulheres foi, ao longo do tempo, transformando essas influências. Dependendo do contexto social, da época em que viviam e das suas histórias de vida, muitas começaram a questionar e repensar a responsabilidade por cozinhar. Mesmo aquelas

que, ao assumir a cozinha de casa, passaram a questionar esse papel como sendo unicamente seu. As atitudes e os sentimentos também se modificam quando comparados com as mães. Algumas, por exemplo, descobriram-se como cozinheiras, e deixaram para trás o sentimento negativo herdado das mães. A transformação desse sentimento negativo passa, muitas vezes pela recusa de entender cozinhar como uma responsabilidade feminina ou materna, mas como uma habilidade necessária para alimentar-se e, muitas vezes, prazerosa. As práticas culinárias também são adaptadas. Embora tenhamos aprendido muito com as mães, o contato com novos tipos de comida, com novos ingredientes, novos utensílios, fez com que essas mulheres encontrassem novos caminhos na cozinha.

Como resultado, o título do estudo ficou: ***Encontrando meu próprio caminho na cozinha***, para destacar que as influências maternas existem, mas que são transformadas e modificadas, dependendo do contexto em que as mulheres estavam inseridas, das pessoas com quem conviveram e de suas próprias trajetórias de vida. Um resumo do que foi apresentado pode ser visto na figura a seguir. O fenômeno em questão foi explicado da seguinte maneira: *A forma como essas mulheres abordam a culinária em suas vidas é fortemente moldada pelo que elas herdaram, incorporaram e aprenderam com suas mães. Suas ideias sobre a responsabilidade por cozinhar, seus sentimentos e atitudes bem como suas práticas refletem, ainda que parcialmente, o que trouxeram delas. No entanto, desenvolveram seu próprio caminho na cozinha, redesenhando aquilo que foi aprendido conforme o contexto histórico e social em que estão inseridas, as trajetórias de vida que trilharam e as pessoas com quem se relacionam.*

Compreendendo a transmissão de significados e práticas relacionados a cozinhar entre gerações



Contato: Ana Cláudia Mazzonetto – ac.mazzonetto@gmail.com