

Do poder soberano à microfísica do poder:
hábitos alimentares, convocações
comunicacionais e produção de subjetividades

*From sovereign power to the microphysics of power: eating habits,
communicational calls and production of subjectivities*

*Del poder soberano a la microfísica del poder: hábitos alimenticios,
convocatorias comunicacionales y producción de subjetividades*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.57522>

Lucas de Vasconcelos Teixeira | lvteixeira@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-3890-0747>

Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM) e Universidade de São Paulo (USP),
São Paulo, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 21-março-2023

Aceite: 20-abril-2023

TEIXEIRA, L. V. Do poder soberano à microfísica do poder: hábitos alimentares,
convocações comunicacionais e produção de subjetividades. **Revista Mangút:
Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 176-194,
jun. 2023.



RESUMO

Partindo de uma pesquisa bibliográfica, propomos investigar as imbricações entre alimentação e poder, notadamente no que diz respeito aos hábitos alimentares, às ondas de midiatização e às relações de poder que perpassam a constituição dos sujeitos e os ordenamentos da vida desde o medievo até o contemporâneo. Buscamos respaldo na compreensão de que comer ultrapassa a função biológica e na microfísica do poder foucaultiano, isto é, uma prática social constituída historicamente por mecanismos e procedimentos que atuam no nível do social e que penetram na vida cotidiana dos sujeitos. Estas reflexões permitem observar os engendramentos das racionalidades senhoriais, mercantilistas e capitalistas nos ordenamentos da vida e na produção de subjetividades, bem como a emergência da comunicação midiática e seu protagonismo cada vez mais acentuado na sociedade de controle neoliberal.

Palavras-chaves: Gastronomia; Relações de poder; Constituição dos sujeitos; Ondas de midiatização; Consumo alimentar.

ABSTRACT

Based on a bibliographic research, we propose to investigate the intersections between food and power, especially with regard to eating habits, waves of mediatization and the power relations that permeate the constitution of the subjects and the ordering of life from the middle ages to the present. We seek support in the understanding that eating goes beyond biological function and in the Foucauldian microphysics of power; that is, it is a social practice historically constituted by mechanisms and procedures that act at the social level and penetrate the daily lives of the subjects. These reflections allow us to observe the engendering of seigniorial, mercantilist and capitalist rationalities in the ordering of life and in the production of subjectivities, as well as the emergence of media communication and its increasingly accentuated protagonism in a neoliberally controlled society.

Keywords: Gastronomy; Power relations; Constitution of subjects; Waves of mediatization; Food consumption.

RESUMEN

Con base en una investigación bibliográfica, nos proponemos investigar la superposición entre alimento y poder, especialmente en lo que respecta a los hábitos alimentarios, las olas de mediatización y las relaciones de poder que permean la constitución de los sujetos y el ordenamiento de la vida desde lo medieval hasta lo contemporáneo. Buscamos apoyo en la comprensión de que comer va más allá de la función biológica y en la microfísica del poder de Foucault, o sea, una práctica social históricamente constituida por mecanismos y procedimientos que actúan a nivel social y que penetran en la vida cotidiana de los sujetos. Estas reflexiones permiten observar el engendramiento de racionalidades señoriales, mercantilistas y capitalistas en la ordenación de la vida y en la producción de subjetividades, así como el surgimiento de la comunicación mediática y su papel cada vez más acentuado en la sociedad de control neoliberal.

Palabras claves: Gastronomía; Relaciones de poder; Constitución de sujetos; Olas de mediatización; Consumo alimentar.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das mais básicas necessidades humanas, somente atrás da respiração e da ingestão de água (CARNEIRO, 2003). Porém, o ato de comer vai além de uma demanda fisiológica ao ser atravessado por um complexo sistema de significados e desejos. É por isso que, conforme ponderação de Mintz (2001), dificilmente outro comportamento humano atrai tão instantaneamente a atenção de um estranho do que o ato de comer. De acordo com Ortiz (2007), o consumo de alimentos revela os agrupamentos sociais e suas regras particulares, exprimindo simbolicamente os modos dominantes de uma sociedade. Assim, o comer representa um fator estruturante da organização social que

[...] se complexifica e se diversifica no tempo e nas culturas, ganhando contornos que ora expressam disposições e idiosincrasias pessoais, ora manifestam diferenciação ou exteriorizam complexos processos coletivos, inclusive dinâmicas da produção, distribuição e consumo dos alimentos, de modo que a alimentação revela muito sobre a estrutura da nossa vida cotidiana (MARTINELLI; SILVA, 2019, p. 248-249)

É nas práticas cotidianas referentes ao cuidado de si que se identificam os objetos mais potentes para a construção de novos saberes e poderes (RABINOW, 1999). Podemos citar o consumo alimentar como um desses objetos potentes, pois a cada refeição a “comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (MINTZ, 2001, p. 32). Por sua vez, a mediação é um conceito que nos ajuda a analisar criticamente a inter-relação das alterações na cultura e na sociedade, por um lado, e das mudanças na mídia, por outro (HEPP, 2014).

A mediação pode ser dividida em três momentos históricos. São três ondas distintas, mas que se sobrepõem em alguns momentos nas quais os modos de comunicação se desenvolveram e suas inter-relações se tornaram significativamente mais complexas: mecanização, eletrificação e digitalização (COULDRY; HEPP, 2017). Para estes autores, cada uma dessas ondas significa uma mudança suficientemente distinta no processo de mediação da sociedade, no qual existe uma modificação no conjunto de meios e um aprofundamento no papel que desempenham na moldagem do mundo social. “O aprofundamento da mediação é uma questão do aumento da dependência de todos os processos sociais nas infraestruturas de comunicação” (COULDRY; HEPP, 2017, p. 90, tradução nossa). Portanto, a mediação envolve um aumento progressivo na complexidade dos processos sociais em decorrência das tessituras formadas na relação entre infraestruturas de comunicação e necessidades sociais atendidas por elas.

Com efeito, objetiva-se investigar neste ensaio teórico as imbricações entre o poder e alimentação a partir da Idade Média, passando pela Modernidade até os tempos atuais, com destaque para os hábitos alimentares, as ondas de mediação da sociedade e as relações de poder que perpassam os ordenamentos da vida e a constituição dos sujeitos em cada um dos três momentos sócio-históricos. Vinculado a este objetivo, propõe-se como questão desta pesquisa: Ao analisar do passado medieval até o presente, mesmo que em saltos, será possível identificar a emergência de uma reorganização do consumo alimentar com maior autonomia para os sujeitos na construção de suas subjetividades na contemporaneidade, como no resgate de maneiras de outrora de se relacionar com a comida?

Optamos pela metodologia da pesquisa bibliográfica que “é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos” (GIL, 2002, p. 44). As principais vantagens desse tipo de pesquisa giram em torno da importância para a

compreensão de estudos históricos e também da cobertura de uma ampla gama de fenômenos (GIL, 2002).

ALIMENTAÇÃO E PODER NO MEDIEVO

A 'arte de governar' consiste em um conjunto de procedimentos destinados a dirigir a conduta dos homens (MACHADO, 2015). O poder soberano é uma de suas materializações, desenvolvida "na Idade Média e principalmente no século XVI, com a Reforma e a Contrarreforma, e vigora até a segunda metade do século XVIII" (MACHADO, 2015, p. 30). Uma de suas principais características é a de governar os sujeitos tendo como objetivo a salvação apregoada pela religiosidade católica. "É um poder de tipo religioso que tem seu princípio, seu fundamento, sua perfeição no poder que Deus exerce sobre seu povo" (FOUCAULT, 2008, p. 167-168). Desta forma, é um poder pastoral: que dirige as consciências e as almas do nascimento à morte e que se exerce

[...] sobre uma multiplicidade de indivíduos, velando sobre cada um deles em particular. E Foucault se dedica a mostrar como esse poder se exerce sobre o indivíduo com o objetivo de conhecimento exaustivo de sua interioridade, da produção de sua verdade subjetiva, através de técnicas da confissão, do exame de consciência, da direção espiritual (MACHADO, 2015, p. 31).

Segundo Foucault (2008), o poder pastoral é uma espécie de poder baseado no cuidado por parte do soberano – tal qual o pastor que zela pelo rebanho – e na obediência dos súditos. De acordo com Riera-Melis (1998), esse tipo de relação social surgida no século X transforma-se paulatinamente na estrutura senhorial. Neste modelo, o proprietário do solo o cede em troca de uma renda fixa em dinheiro, ou seja, um percentual das colheitas agrícolas e de cabeças de animais, além de poder cobrar taxas diversas. "Os senhores, em troca de uma proteção e uma justiça eficazes, exigem novas taxas de seus rendeiros e pequenos proprietários independentes sob sua jurisdição" (RIERA-MELIS, 1998, p. 392). Além disso, as forças militares desses senhores permitiam jurisdições privadas para julgar e exigir impostos de quem usava as suas terras.

Com efeito, Foucault (2015) identifica que a justiça se tornou, nas mãos dos senhores feudais, não somente um meio de coerção, mas principalmente uma fonte de riquezas e apropriação de bens dos camponeses. De qualquer forma, "o exercício do poder era confuso, global e descontínuo. Era o poder do soberano sobre grupos constituídos por famílias, cidades, [...] e não um poder atuando sobre o indivíduo" (FOUCAULT, 2015, p. 182). Vale destacar também que a autoridade senhorial se associava com as paróquias e mosteiros, na medida em que pequenas aldeias eram formadas em torno de igrejas. Concomitantemente, o poder pastoral da Igreja Católica foi reforçado com a possibilidade de propagação da Bíblia – primeiro livro completo publicado pela técnica da imprensa – em razão da facilidade que havia na reprodução dos textos com o advento da prensa de Gutenberg. Neste sentido, a 'mecanização' oriunda desta invenção, que caracteriza a primeira onda da midiaticização (COULDRY; HEPP, 2017), modificou os processos comunicacionais mediados dos séculos vindouros, culminando na mídia impressa. Ressalta-se ainda que essa aceleração na difusão de ideias também se fez presente no que se refere à alimentação:

Ao favorecer mudanças profundas nas diferentes esferas da cultura, a imprensa não poderia deixar de causar efeitos na culinária. Os livros de cozinha estão entre os primeiros a serem impressos. Em meados do século XVI, existiam nas principais línguas da Europa Ocidental (FRANCO, 2010, p. 109).

Conforme Laurioux (1998), os livros de receitas que surgiram no século XIV e se espalharam de norte a sul da Europa, registraram as modificações dos hábitos alimentares da realeza e também dos menos favorecidos. O primeiro livro de cozinha impresso na França foi o *Le Viandier*, que nada mais era do que um compilado da culinária da Idade Média.

Ainda de acordo com Larioux (1998), as cozinhas medievais valorizavam sabores fortes (das especiarias), doces e ácidos. Além disso, à mesa quem comia muito dominava os demais na concepção vigente. Assim, a quantidade de comida ingerida, principalmente de carne, simbolizava um modelo de virilidade (CARNEIRO, 2003) e quem conseguia comer mais, até se empanturrar, eram os nobres e os mais abastados.

De todo modo, a base da alimentação na Europa medieval foi constituída de cereais para fazer pão, como trigo, centeio, cevada e aveia, além de vinho (RIERA-MELIS, 1998). De um lado, a aristocracia tinha à sua disposição pão branco feito a partir do trigo – os mais ricos consideravam o pão branco o único digno de ser consumido (CORTONESI, 1998) – além de carnes, ovos, queijos e vinhos: que eram mais recomendados para consumo do que água, pois esta provocava desarranjos intestinais. Além disso, considerava-se à época que os alimentos de origem vegetal eram de difícil digestão “para os estômagos refinados da nobreza” (RIERA-MELIS, 1998, p. 396). Por outro lado, os camponeses tinham acesso a uma dieta predominantemente vegetal, conforme disponibilidade seguindo as estações do ano, além de pão de cereais considerados à época ruins, como cevada e aveia.

Cada classe social se apropria de uma parte desigual do conjunto de recursos agrários, silvícolas e pastoris da sociedade. Cada um lhes atribui valores diferentes e os combina à sua maneira, para constituir seu próprio sistema alimentar. Assim, a mesa torna-se um forte elemento de identidade coletiva (RIERA-MELIS, 1998, p. 394).

O pão era o centro de todas as refeições tanto dos cidadãos quanto dos camponeses. “Segundo um lugar-comum medieval, a sobrevivência dos seres humanos era assegurada pelo consumo de vinho (de ale ou de cerveja, no norte da Europa), de pão e de ‘todas as outras coisas’ que se comiam com pão” (GRIECO, 1998, p. 466). Com efeito, quanto mais baixa era a posição social de um indivíduo, maior era o percentual da renda que se utilizava para a compra do pão.

É pertinente destacar que “nessa sociedade que fez do pão seu principal alimento uma colheita ruim pode ser um fato dramático” (RIERA-MELIS, 1998, p. 408). Desta maneira, o contato contínuo com a terra não livrava os camponeses das consequências das más colheitas (CORTONESI, 1998). Por conseguinte, em anos de colheita ruim a fome assolava não somente mendigos, principalmente quando estas colheitas fracas ocorriam em anos sucessivos, como em 1346-1347, anos que antecederam a peste negra (RIERA-MELIS, 1998). Por isso, “os camponeses paupérrimos, no momento de más colheitas ou dos impostos, empunhavam a foice e iam atacar os castelos ou as cidades” (FOUCAULT, 2015, p. 153). Pode-se dizer, assim, que a fome era o principal vetor das revoltas populares e que o grande perigo ao *status quo* vinha do campo.

Além disso, as especiarias – principais produtos que fomentaram a necessidade de se desenvolver novas rotas comerciais e, conseqüentemente, das grandes navegações do século XV – eram importantes para a sociedade medieval não somente para melhorar o sabor dos alimentos, conservá-los ou disfarçar aromas ruins, mas para distinção social e, especialmente, pelo caráter medicinal (FLANDRIN, 1998a). Desse modo, a função primordial das especiarias era terapêutica: para ajudar o corpo a cozinhar os alimentos no estômago, considerado “uma espécie de panela natural. Sob essa ótica, as especiarias usadas para temperar os alimentos

contrabalançavam a eventual frieza destes” (FLANDRIN, 1998a, p. 481). Portanto, as pessoas não comiam alimentos crus por acreditarem não serem digeríveis sem cocção; as carnes úmidas (com mais gordura) eram assadas para secar e, paralelamente, as carnes magras eram cozidas – o cozimento dos alimentos servia para corrigir os seus vícios (FLANDRIN, 1998a).

Assim, os dietistas equilibravam o sabor dos alimentos com sua função terapêutica: “o gosto medieval era em grande medida formado com base em crenças dietéticas” (FRANDRIN, 1998a, p. 486). Ao mesmo tempo, os dietistas acreditavam que a digestão seria mais eficaz quando se comia com prazer; que se uma pessoa gostava de um alimento, isto estava relacionado com seu temperamento; e que a natureza dos alimentos poderia mudar quando seu sabor era alterado.

Regras gastronômicas e dietéticas que também se mesclavam com as boas maneiras à mesa. Segundo Romagnoli (1998), a mesa é o local de sociabilidade, de encontro da matéria e do espírito, da interioridade com a exterioridade. Além disso, a etiqueta à mesa evidenciava “um indicador altamente sensível e um instrumento de medida bastante confiável do prestígio e valores dos indivíduos em sua estrutura de relações” (ELIAS, 2001, p. 33). Desta forma, corpos e atos agem no jogo social como comunicadores e influenciadores de padrões e consumos alimentares. Neste sentido, os processos de comunicação verbais e não verbais das interações sociais estão intimamente relacionados aos jogos de representação e performances que conformam fachadas – “equipamento expressivo de tipo padronizado intencional ou inconscientemente empregado pelo indivíduo durante sua representação” (GOFFMAN, 2002, p. 29) – que se ajustam à expectativa da plateia (os outros sujeitos) (GOFFMAN, 2002).

Conforme Elias (2001), mesmo Luís XIV, o Rei-Sol – exemplo comumente dado de um rei absoluto –, fazia parte de uma rede de interdependências na qual somente poderia se manter por figurações específicas de uma sociedade de corte que possibilitava ao governante e a seu pequeno círculo de relacionamento permanecer por longos períodos e estabelecer dinastias. Com efeito, ‘figuração’ é uma formação social em que os indivíduos estão ligados uns aos outros de uma maneira particular de dependências recíprocas caracterizadas por um equilíbrio móvel de tensões constituintes do jogo social: “sociedades não são nada mais que figurações de homens interdependentes” (ELIAS, 2001, p. 43), porquanto a sociedade não é um fenômeno que existe independentemente dos indivíduos que a constituem e, da mesma maneira, os sujeitos que a integram não vivem fora da sociedade na qual convivem.

Ao fim e ao cabo, a sociedade feudal tinha na mecânica geral do poder soberano e na presença física do governante/rei alguns de seus traços mais característicos (FOUCAULT, 2015). Contudo, quando surgiu um mecanismo de poder apoiado “mais nos corpos e nos seus atos do que na terra e seus produtos” (FOUCAULT, 2015, p. 291), o poder soberano das taxas e da apropriação tornou-se anacrônico e cedeu espaço ao poder que se exerce por meio da vigilância contínua, um poder burguês desconexode um ponto focal, como o rei. Com efeito, as figurações modificaram-se a tal ponto ao longo da Idade Média até o início da modernidade que alteraram as interdependências entre os indivíduos, os sistemas sociais e os saberes sociais adquiridos. Neste sentido, “cavaleiros e servos não poderiam ser inseridos numa figuração industrial” (ELIAS, 2001, p. 38).

ALIMENTAÇÃO E PODER NA MODERNIDADE

A arte de governar voltada para o Estado também foi estudada por Foucault. Trata-se de uma racionalidade política produzida pelo Estado moderno (MACHADO, 2015), tendo como fio condutor dessa 'razão de Estado' dirigir a conduta dos sujeitos. Porém, a direção da conduta aqui é no sentido de governar racionalmente um conjunto de indivíduos e de coisas (atividades, processos, etc.), pois o Estado não tem mais que se preocupar com a salvação dos sujeitos (FOUCAULT, 2008).

Desta forma, a 'população' passa a ser alvo das relações de dominação, tornando-se necessário organizar em volta dela dispositivos garantidores não apenas de sua sujeição, mas documento contínuo de sua utilidade. Então, com o advento da sociedade disciplinar e suas instituições coercitivas, como a escola e a prisão, organizaram-se dispositivos de normalização incumbidos de fazer com que a população

[...] fosse efetivamente adestrada, repartida, distribuída, fixada de acordo com mecanismos disciplinares. População, princípio de riqueza, força produtiva, enquadramento disciplinar: tudo isso se articula no interior do pensamento, do projeto e da prática política dos mercantilistas (FOUCAULT, 2008, p. 91).

A prática mercantilista visava maximizar a produção de bens por parte da população. Por isso, a modernidade europeia passou a considerar diferentes aspectos do fenômeno da população: de condições de moradia e de higiene, passando pelo surgimento de saberes – como a demografia e a estatística – até a organização de aparelhos de poder que permitiam “não somente a observação, mas a intervenção direta e a manipulação de tudo isso. Eu diria que, neste momento, começa algo que se pode chamar de poder sobre a vida” (FOUCAULT, 2015, p. 404). O poder exercido no âmbito da vida integra sistemas de controle eficazes e econômicos, assegurados por procedimentos que caracterizam as disciplinas: a anátomo-política do corpo humano e os dispositivos reguladores de uma biopolítica da população centrada no corpo-espécie (FOUCAULT, 1999).

Com efeito, a disciplina é uma técnica/tecnologia de 'individualização das multiplicidades' (FOUCAULT, 2008) dos sujeitos para utilizá-los “ao máximo e majorar o efeito útil de seu trabalho e sua atividade, graças a um sistema de poder suscetível de controlá-los” (FOUCAULT, 2015, p. 180). Neste sentido, o poder precisava ser tão eficaz quanto se fosse exercido sobre um só sujeito, mesmo tendo uma multiplicidade de indivíduos a gerir (FOUCAULT, 2015). Salienta-se ainda que os principais atributos da disciplina são: um tipo de organização do espaço, que distribui e classifica os indivíduos; uma forma de controle do tempo, de sujeição do corpo ao tempo, ao processo; utiliza a vigilância como instrumento de controle, que precisa ser entendida pelos sujeitos como permanente; e conforme o poder é exercido, simultaneamente um saber é produzido (FOUCAULT, 2015; MACHADO, 2015). Portanto, esse é o tipo de poder que caracteriza a sociedade disciplinar, que moldou os sujeitos necessários ao funcionamento do capitalismo industrial.

No que se refere à alimentação, com o crescimento populacional europeu do século XVIII (MORINEAU, 1998), o papel dos novos alimentos que surgiram com a colonização – como tomate, batata e café – foi preponderante. Por exemplo, na Inglaterra “costuma-se atribuir o crescimento demográfico à industrialização, quando se deveria levar em conta também a cultura da batata” (MORINEAU, 1998, p. 570-571). É pertinente ressaltar que mesmo com essas 'novidades exóticas', a alimentação dos camponeses e cidadãos menos abastados era pouco variada, ainda baseada essencialmente no consumo de cereais panificados.

Uma dessas novidades foi o açúcar que, até então, era uma iguaria rara e cara prescrita por médicos (LEMPS, 1998), mas que teve o seu consumo ampliado a partir do plantio de cana-de-açúcar nas Américas. Ilustra essa passagem o fato de que era comum os ingleses colocarem açúcar até no vinho (LEMPS, 1998). Já no Brasil colonial, a expansão do açúcar marcou não somente a economia, mas também os hábitos alimentares, como a inserção de rapadura e garapa no consumo cotidiano (CARNEIRO, 2003).

Outras novidades consideradas foram as bebidas estimulantes: chocolate, café e chá. Para Carneiro (2003), a comercialização desses novos gêneros alimentícios foi o propulsor de novos arranjos socioeconômicos – como o sistema das grandes plantações no continente americano (*plantation*) – e também da expansão do tráfico de seres humanos, em um nível nunca antes visto; ambos favoreceram a emergência da Revolução Industrial, ao reunir produção em larga escala, mercado consumidor e capital investidor.

Por sua vez, na França do início do século XVIII, a 'nova cozinha' deu seus primeiros passos e tornou-se a referência dominante (FLANDRIN, 1998b). Para Hyman e Hyman (1998), foi uma cozinha baseada na medieval, mas que foi se afastando gradativamente desta para se tornar a culinária burguesa do século XVIII. Seus princípios eram a simplicidade e o senso de economia, inscrevendo-se entre a comida dos nobres e a dos camponeses. Um de seus efeitos foi a redução da variedade de espécies consumidas de vegetais e especialmente de animais:

[...] verifica-se, nos livros de cozinha e mercados abastecedores, o desaparecimento progressivo do albatroz, cegonha, cisne, grou, alcaravão, espátula, garça, pavão – em suma, todas as grandes aves que guarneciam as mesas dos festins aristocráticos da Idade Média e que, atualmente, são consideradas não comestíveis. O mesmo acontece com todos os mamíferos marinhos: o toucinho de baleia, durante muito tempo indispensável na Quaresma para a preparação de pratos mais aristocráticos como a língua de baleia, porcos-do-mar e focas (FLANDRIN, 1998b, p. 644).

Esta diminuição de espécies comestíveis veio acompanhada pela produção controlada em grande escala e por uma nova ciência do comer bem – a gastronomia – em detrimento da dietética (FLANDRIN, 1998c): "a culinária é vista principalmente como fonte de prazer. Ela se libera de sua estreita e secular vinculação à dietética" (FRANCO, 2010, p. 121). A partir do século XVII, mas em um processo que levou décadas, os franceses passaram a dar importância à harmonia dos sabores e ao 'bom gosto', criticando outros povos que continuavam a valorizar as virtudes medicinais de alimentos. Assim, a importância do que seria bom ou ruim para a saúde perde relevância, dando espaço ao que se refere ao paladar e ao prazer sensorial proporcionado aos comensais.

Outro fenômeno que desponta fortemente neste período é o da indústria alimentícia, que primava pela "queda dos custos de produção, comercialização eficaz e distribuição mais racional" (PEDROCCO, 1998, p. 764). Isto permitiu com que a agropecuária de muitos gêneros alimentícios fosse transferida para as colônias e ex-colônias, pois os países europeus importavam esses alimentos e, ao mesmo tempo, exportavam bens manufaturados excedentes, o que era lucrativo na balança comercial para os europeus (PEDROCCO, 1998).

Os Estados Unidos emergiram como importante competidor global a partir do século XIX nesta seara dos alimentos industrializados, consistindo na principal indústria estadunidense ao final do referido século (CARNEIRO, 2003), tanto por causa das novas tecnologias empregadas quanto pela publicidade. "Três empresas do setor de conservas – Campbell, Heinz e Borden – começaram a renunciar aos caixeiros-viajantes e apostar na publicidade para

aumentar suas vendas no varejo” (PEDROCCO, 1998, p. 775). Desta feita, cobriam mais mercados em menos tempo por causa da comunicação mediada, favorecida pela interligação mais profunda da mídia com novas infraestruturas, como a rede elétrica, as redes de cabo e de transmissão. Trata-se da segunda onda da midiaticização (COULDRY; HEPP, 2017), a da ‘eletrificação’, que não teve um aparato tão definidor quanto foi a prensa para o momento anterior, mas, por outro lado, contou com o telégrafo, o telefone, o rádio, o cinema e posteriormente a televisão, entre outras formas de interação comunicacional.

Vale ressaltar ainda que os norte-americanos foram responsáveis por projetar a *vitaminomania*: “Invisíveis, sem peso nem sabor, as vitaminas revelaram-se um produto ideal para numerosos publicitários” (LEVENSTEIN, 1998, p. 829). Por exemplo, as indústrias de laticínios norte-americanas já enriqueciam o leite com vitamina D na década de 1920 e divulgavam isso por meio de campanhas publicitárias, contribuindo para alterar a imagem do leite – de bebida de criança para o ‘alimento perfeito’ para todas as idades. Levenstein (1998) salienta ainda que a população associou vitamina com vitalidade, dando uma conotação de que eram garantia de vigor e energia.

As vitaminas foram a nova obsessão do século 20, a descoberta que impactou as doutrinas dietéticas do mundo ocidental no novo século com uma força semelhante à exercida pelas proteínas e carboidratos no século 19. A vitamina quase poderia ser classificada como uma invenção e não como uma descoberta, postulada pouco antes da Primeira Guerra Mundial por cientistas engajados em uma busca alquímica pelo “princípio vital”, o ingrediente essencial dos alimentos pelo qual sustentava a vida (FERNANDEZ-ARMESTO, 2004, p. 88, tradução nossa).

Esta *vitaminomania* evidencia o que Foucault (2015) denomina ‘sociedade de normalização’, na qual os discursos disciplinares se baseiam em regras e normas, ou melhor, os discursos normativos são fundamentados por saberes clínicos. Se na Idade Média o poder tinha funções relacionadas a guerra e paz (monopólio das armas) e jurídica – arbitragem de litígios e punição dos crimes –, o poder na sociedade disciplinar acrescentou a este rol a função normativa, de regras para o bem-estar, saúde e longevidade (FOUCAULT, 2015). Consequentemente, os dispositivos de vigilância sobre os indivíduos não se davam mais apenas por imposições sociais ou legais, mas pelo corpo.

ALIMENTAÇÃO E PODER CONTEMPORÂNEO

No pós-guerras mundiais, a saúde cedeu espaço à comodidade, ao *ready to eat*. De acordo com Levenstein (1998), foram criados mais de 400 aditivos para conservar e transformar os alimentos entre os anos de 1949 e 1959.

A alimentação industrial, os aparelhos eletrodomésticos e os supermercados estavam no centro das exposições financiadas e organizadas pelo governo em diferentes países e destinadas a impressionar os estrangeiros com a apresentação das realizações do capitalismo americano (LEVENSTEIN, 1998, p. 836).

Os norte-americanos intitulavam-se o ‘povo mais bem alimentado do mundo’, apesar do sabor dos alimentos ter sido colocado em segundo plano frente a comodidade da comida de micro-ondas. Segundo conceitua Fischler (1998), é a *mcdonaldização* dos costumes alimentares, em que a ubiquidade do hambúrguer – e de toda a espécie de refeições produzidas como em uma linha de montagem taylorista/fordista, os *fast foods* – ameaça as identidades

culinárias regionais e nacionais. Em outras palavras, a racionalização e a industrialização da alimentação em detrimento ao alimento natural.

Com efeito, a alimentação torna-se, propriamente falando, um mercado de consumo de massa: a partir de então processa-se como produto altamente transformado por procedimentos industriais de vanguarda. Concebidos e comercializados com o apoio das mais modernas técnicas de marketing, packaging e publicidade, são distribuídos por redes comerciais que não cessam de aperfeiçoar seu poder e complexidade, colocando em ação uma logística extremamente elaborada (FISCHLER, 1998, p. 846).

Por outro lado, Laudan (2001) avalia positivamente a comida industrialmente processada, pois esse tipo de alimentação teria permitido a pessoas de classes sociais menos afortunadas pagar por alimentos nutritivos e sem contaminação, o que por sua vez melhorou a saúde dos indivíduos e aumentou a expectativa de vida de parcelas da população. Conforme Rabinow (1999), o surgimento da alimentação industrialmente processada contribuiu para que os produtos agrícolas (*in natura*) passassem a ser considerados pelas grandes corporações do setor alimentício como uma mera matéria-prima para a produção de alimentos. "Uma vez que a natureza começou a ser sistematicamente modificada para atender as normas industriais e de consumo [...], ela pode ser redefinida e refeita para satisfazer outras especificações biopolíticas, como 'nutrição'" (RABINOW, 1999, p. 150). Assim, a indústria alimentícia procura modelar a natureza do alimento e transformá-lo em um insumo produtivo tal qual o utilizado em qualquer outro segmento industrial.

Um dos resultados da concretização dessa lógica é a criação dos 'alimentos ultraprocessados', tais quais refrigerantes, *nuggets* e macarrão instantâneo. De acordo com Menegassi *et al.* (2018), os ultraprocessados são alimentos obtidos por meio de substâncias extraídas de alimentos e/ou sintetizadas em laboratório. Para consumi-los, é preciso somente esquentar (como os *nuggets*) ou adicionar água (por exemplo, o macarrão instantâneo) ou nem isso, pois muitos desses produtos já são comercializados prontos para consumo (como os refrigerantes). Segundo Monteiro *et al.* (2016), os alimentos *in natura* representam pouco ou mesmo nada da listagem dos componentes presentes nos ultraprocessados. Os ultraprocessados oferecem essa variedade muito em função dos aditivos, que tanto podem ser úteis para ampliar a durabilidade da comida, quanto podem mascarar problemas de cheiro ou sabor dos alimentos – neste último caso, são classificados como 'aditivos cosméticos'¹ que maquiagem o produto para consumo.

Isto posto, a definição de alimentos ultraprocessados surgiu em artigo científico, no qual foi proposta a escala de processamento dos alimentos (MONTEIRO *et al.*, 2010). Esta escala de processamento atualmente separa os alimentos em quatro grupos alimentares (BRASIL, 2014): alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Quadro 1). Vale ressaltar ainda que a classificação NOVA, como a escala de processamento é conhecida, projetou-se nacionalmente quando foi adotada pelo Ministério da Saúde na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira em 2014. Além disso, a NOVA ganhou relevância internacional e tornou-

¹ Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2021/12/para-que-servem-os-11-aditivos-mais-comuns-na-comida-do-brasileiro.shtml?pwgt=kdbwcokiusjxstg8juqzy44ra7qoejoc94mowl700ex4hm2q&utm_source=whatsapp&utm_medium=social&utm_campaign=compwagift>. Último acesso em 16 abr 2023.

se referência para guias sobre nutrição, por exemplo, da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS)².

Quadro 1. Escala de processamento de alimentos

Grupos de Alimentos	Forma de processamento	Exemplos
Grupo 1 - <i>in natura</i> ou minimamente processados	Alimentos não processados ou com o mínimo de processamento, como a remoção de partes não comestíveis ou não desejadas, secagem, moagem e outros processos similares	legumes, grãos e frutas
Grupo 2 - ingredientes culinários processados	Substâncias extraídas de alimentos do grupo 1 com a utilização de certos tipos de procedimentos, como centrifugação e prensagem	azeite, sal e açúcar
Grupo 3 - alimentos processados	Alimentos produzidos com a adição de sal ou açúcar ou outra substância do grupo 2 a um alimento do grupo 1	frutas em calda, queijos e pães artesanais
Grupo 4 - alimentos ultraprocessados	Comida ou bebida fabricada com diferentes tipos de substâncias e de aditivos (usualmente com muitos ingredientes em sua composição), visando conservar e/ou modificar cor, odor, sabor ou textura do produto final	<i>nuggets</i> , néctar de frutas, margarina, refrigerantes e macarrão instantâneo

Fonte: TEIXEIRA; HOFF, 2021.

Conforme Perez (2020), a indústria de alimentos talvez seja, ao lado da indústria dos cosméticos, a mais variada em termos de fragrâncias, sabores, texturas e usos, segmentando suas ofertas de produtos e suas possibilidades de personalização quase ao infinito. Com efeito, corporações multinacionais, tais quais as principais indústrias alimentícias, dominam os mercados, constituindo oligopólios, que ocorrem quando há concentração de mercado em um pequeno número de empresas, passando a alterar as condições de oferta e demanda, bem como preços e volumes de produção (FREITAS; TRINDADE, 2020). Para Dardot e Laval (2016), desde que as finanças passaram a determinar os rumos da globalização, a maioria dos países viu-se na impossibilidade de confrontar os interesses dos detentores do capital. No caso das empresas alimentícias, a concentração de mercados é prática usual e a *mcdonaldização* dos costumes, que normaliza sabores, é um agente facilitador. Aliás, a indústria agroalimentar realiza um duplo movimento de suprimir as peculiaridades locais e, simultaneamente, disseminar especialidades regionais (FISCHLER, 1998). "O globalismo do consumo oferta a experiência do local" (MARTINELLI; SILVA, 2019, p. 254). Assim, o mercado vale-se das tradições culinárias para impulsionar "em condições vantajosas, determinadas versões homogêneas ou edulcoradas de tais tradições alimentares" (FISCHLER, 1998, p. 859). Neste cenário, há aqueles que governam e que lucram com essa exploração, bem como têm-setambém as suas contrapartes e, logicamente, existem relações de poder imbricadas, por mais difusas que sejam.

Onde há poder, ele se exerce. Ninguém é, propriamente falando, seu titular; e, no entanto, ele sempre se exerce em determinada direção, com uns de um lado e outros

² Disponível em: <<https://epoca.globo.com/saude/noticia/2018/03/um-pesquisador-brasileiro-contra-comida-ultraprocessada.html>>. Último acesso em 16 abr 2023.

de outro; não se sabe ao certo quem o detém; mas se sabe quem não o possui (FOUCAULT, 2015, p. 138).

Corroborando com Foucault, Rose (2011) argumenta que o poder permeia todas as práticas – do micro ao macro – e, na sociedade de controle (DELEUZE, 1992), atua por meio da subjetividade e esta se torna objeto, alvo e recurso de estratégias de regulação de uma nova mentalidade de governo (governamentalidade). Segundo Foucault (2008), os elementos da governamentalidade moderna foram sociedade, economia, população, liberdade e segurança. Assim, a mentalidade de governo do liberalismo constituía a forma de racionalidade própria dos dispositivos de regulação biopolítica, além de campo fértil para as relações de poder. Desta forma, o biopoder foi indispensável para o desenvolvimento do capitalismo na medida em que “só pôde ser garantido à custa da inserção controlada dos corpos no aparelho de produção e por meio de um ajustamento dos fenômenos de população aos processos econômicos” (FOUCAULT, 1999, p. 131). Na pós-modernidade, as relações de poder e controle permanecem, mas adquirem outras camadas a partir de uma ‘nova racionalidade’ (DARDOT; LAVAL, 2016): a governamentalidade neoliberal da sociedade, regime no qual o Estado é eclipsado pela dinâmica de forças globalizantes e de financeirização do capitalismo engendradas na racionalidade neoliberal.

Por sua vez, a terceira onda da midiáticação (COULDRY; HEPP, 2017) – a “digitalização” –, que diz respeito ao computador, internet, mídias digitais e aparelhos celulares, é parte integrante dessa nova racionalidade. Por exemplo, a internet é a infraestrutura viabilizadora da conexão entre dispositivos de mídia contemporâneos e *mainframes* e *datacenters* e, provavelmente, em um futuro não muito distante, a robôs e sistemas autônomos (como casas e carros autônomos), além de vincular todas as nossas atividades aos inúmeros dispositivos e plataformas digitais (COULDRY; HEPP, 2017). Desta forma, colabora para que o controle não esteja mais circunscrito às instituições coercivas, mas se instale todos os aspectos da vida.

Com efeito, acentua-se nesta terceira onda da midiáticação, em que os meios de comunicação tornam-se mais diversos e complexos, seu caráter meta-processual de transformação social – tal qual a globalização – algo abrangente e composto por vários subprocessos, mas que permanece embasado nas práticas humanas. Neste sentido, “certamente podemos esperar um aprofundamento ainda maior das relações de interdependência entre mídia e pessoas, quando uma proporção crescente da comunicação depende de infraestruturas de comunicação baseadas na coleta e processamento de dados” (COULDRY; HEPP, 2017, p. 118, tradução nossa). Essa mais recente onda de midiáticação, relativa aos dados (*dataficação*) já mostra sua face, por exemplo, na maneira pela qual buscamos e produzimos conhecimento ou em quão profundamente os dados já estão relacionados à constituição dos sujeitos, sendo um pré-requisito para a vida cotidiana e para o ordenamento do mundo social. De acordo com Couldry (2019), *dataficação* refere-se à conversão de todos os aspectos da vida em dados e, através dos quais, podem ser extraídos valores, especialmente econômicos. As ondas da digitalização e da *dataficação* corresponderiam a fases da midiáticação profunda, pois estas estão associadas a um engendramento intensificado entre as transformações da cultura e da sociedade e as mudanças específicas na mídia.

Cabe ressaltar que no conceito de *dataficação* estão incluídos os processos e infraestruturas subjacentes para coletar, classificar, avaliar e agir com base nos dados e que a tomada de decisão é apenas parcialmente “feita por humanos, mas muito mais em processos automatizados de cálculo chamados algoritmos” (COULDRY, 2019, p. 420). Portanto, essas

mudanças relacionadas à mídia tendem a ser mais abrangentes do que as quais, atualmente, associamos à digitalização, na medida em que o processo de aprofundamento da interdependência baseada em tecnologia trabalha para categorizar a vida social, articulando o perfil de cultura e sociedade no qual vivemos. Neste sentido, Couldry e Hepp (2017) argumentam que, em uma época de midiatização profunda, o sujeito é agenciado por meio de figurações (ELIAS, 2001) altamente mediadas. Assim, “temos a base para uma mudança extraordinária na ordem social contemporânea. A possibilidade de um rastreamento ou monitoramento contínuo de computadores por outros computadores. Algo que nós comumente conhecemos como vigilância” (COULDRY, 2019, p. 420). O que potencializa os preceitos da sociedade de controle. Cada ação individual nos meios digitais introduz novos dados ao algoritmo programado para encontrar as recorrências de acesso e, assim, estabelecer as preferências de consumo dos sujeitos.

MICROFÍSICA DO PODER, PRODUÇÃO DE SUBJETIVIDADE E CONVOCAÇÕES COMUNICACIONAIS

De acordo com Machado (2015), não há na obra de Foucault uma teoria geral do poder, isto é, suas análises não consideram o poder como tendo uma essência, uma natureza definidora por suas características universais: “o poder não é, justamente, uma substância, um fluido, algo que decorreria disto ou daquilo” (FOUCAULT, 2008, p. 4). Pelo contrário, é uma prática social constituída historicamente por mecanismos e procedimentos que atuam no nível do social, perpassando a vida cotidiana dos sujeitos (FOUCAULT, 2008). Foucault não desconsidera a mecânica do poder exercido pelas instituições e/ou pelo Estado, mas ressalta o que Machado (2015) denomina ‘poderes periféricos e moleculares’ exercidos em diferentes níveis da trama social.

Neste sentido, Foucault (2015) realizou uma análise ascendente do poder, partindo dos micropoderes e das relações de poder, evidenciando que não há um ponto específico no qual se localiza o poder na estrutura social. Daí apreende-se que o poder funciona como uma rede de dispositivos, ou seja,

[...] um conjunto decididamente heterogêneo que engloba discursos, instituições, organizações arquitetônicas, decisões regulamentares, leis, medidas administrativas, enunciados científicos, proposições filosóficas, morais, filantrópicas. Em suma, o dito e o não dito são os elementos do dispositivo. O dispositivo é a rede que se pode estabelecer entre esses elementos (FOUCAULT, 2015, p. 364).

Assim, o dispositivo é um tipo de arranjo engendrado em determinado momento histórico com função estratégica dominante e está sempre inscrito em um jogo de poder, além de existir em ação e se exercer em práticas ou relações (FOUCAULT, 2015). Desta forma, os feixes de relações de poder não ocorrem na maior parte das vezes com base na violência, no direito ou na repressão. “Quando se definem os efeitos de poder pela repressão, tem-se uma concepção puramente jurídica desse mesmo poder; identifica-se o poder a uma lei que diz não. O fundamental seria a força da proibição” (FOUCAULT, 2015, p. 44). Essa noção negativa do poder, que Foucault avalia ter sido aceita em grande medida, não responde as razões pelas quais as relações de poder são admitidas e mantidas.

O poder possui uma eficácia produtiva, uma riqueza estratégica, uma positividade. E é esse aspecto que explica o fato de que ele tem como alvo o corpo humano, não para

suplicia-lo, mutilá-lo, mas para aprimorá-lo, adestrá-lo. [...] Pois seu objetivo básico não é expulsar os homens da vida social, impedir o exercício de suas atividades, e sim gerir a vida dos homens, controlá-los em suas ações para que seja possível e viável utilizá-los ao máximo, aproveitando suas potencialidades e utilizando um sistema de aperfeiçoamento gradual e contínuo de suas capacidades (MACHADO, 2015, p. 20).

Com efeito, tornar os “corpos dóceis” para ampliar a utilidade econômica dos sujeitos e ao mesmo tempo reduzir a resistência contra as ordens do poder institucionalizado. O que a investigação de Foucault quer mostrar “é que a dominação capitalista não conseguiria manter-se se fosse exclusivamente baseada na repressão” (MACHADO, 2015, p. 19). Por isso, o poder não deveria ser analisado buscando-se a intenção ou a estratégia; “mas estudar o poder onde sua intenção – se é que há uma intenção – está completamente investida em práticas reais e efetivas; estudar o poder em sua face externa” (FOUCAULT, 2015, p. 283). Assim, deve-se procurar identificar nas práticas os processos de sujeição que regem os comportamentos, como vimos nas mudanças dos hábitos alimentares e nas sobreposições das ondas de midiaticização.

Ao analisarem o conceito de disciplina em Foucault, Dardot e Laval (2016) indicam que o poder não pode mais exercer-se apenas pela coerção dos corpos, mas que precisa agir acerca das antecipações imaginárias dos sujeitos: é uma lógica que consiste em dirigir indiretamente a conduta, conformando uma “liberdade de escolha” com a obrigação de uma atitude maximizadora, isto é, o sujeito precisa buscar a autovalorização constante para merecer sua condição de existência. É uma nova ordenação que privatiza as condutas, tanto em relação às atividades político-econômicas quanto referente a relações sociais e comportamentos. É um ordenamento no qual o indivíduo é incitado a tornar-se o único responsável por seu destino, obrigando os “sujeitos neoliberais” a governarem a si mesmos sob a pressão da competição uns com os outros, como se esta fosse a única “regra do jogo” possível (DARDOT; LAVAL, 2016).

Deste modo, mais do que tornar os “corpos dóceis”, trata-se agora de envolver inteiramente a subjetividade dos indivíduos para produzir formas mais eficazes de sujeição – a inovação da tecnologia neoliberal, em suma, é vincular a maneira de o sujeito ser governado ao modo com o qual o próprio indivíduo se governa (DARDOT; LAVAL, 2016). Neste sentido, os ritmos do consumo reforçados pelas mensagens publicitárias e pelas estratégias de marketing são inseparáveis dessa exigência cada vez maior de um *ethos* da escolha supostamente livre.

Portanto, a racionalização chega até o mais íntimo do indivíduo, ou seja, a “racionalização do desejo”. Segundo Prado (2013), isto se dá por meio de convocações comunicacionais compostas por discursos modalizadores biopolíticos e enunciadores específicos. Por exemplo, dispositivos comunicacionais fomentados pelas grandes corporações que incitam aos cuidados com a saúde, exercícios e alimentação balanceada. Simultaneamente, verifica-se a proliferação dos *fast foods* e da comida industrialmente processada com seus discursos de praticidade e de alimento prazeroso, normalmente também provenientes de conglomerados multinacionais. Vale destacar ainda que os produtos *light* são outra camada desse intrincado processo de racionalização, pois se as indústrias cozinhavam para as pessoas para comodidade das mesmas, com os produtos *light* a proposta é que elas se encarreguem também em solucionar ‘a luta contra a balança’ (FISCHLER, 1998). Esses discursos e seduções comunicacionais conflitantes imputam ao sujeito a sensação de falta e de que nunca será possível atingir o seu objetivo, no caso de saúde e beleza.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao buscar entender a inter-relação entre comida e poder, foram mapeados os seguintes aspectos: o caráter social da alimentação, a microfísica do poder que permeia todas as práticas na trama social e as aproximações entre poder e alimentação no medievo, na modernidade e na pós-modernidade com ponderações em relação às ondas de midiatização em cada um desses momentos sócio-históricos. O Quadro 2 a seguir explicita e condensa estes e outros tópicos.

Evidenciou-se que os vínculos do sujeito com o alimento em alguns momentos pendem para a dietética/saúde e em outros toma a direção do prazer sensorial e da gastronomia, de acordo com a racionalidade vigente. Concomitantemente, o alimento foi um dos fatores modificadores do ordenamento social. Por exemplo, ao alicerçar a estruturação do modelo feudalista no qual o camponês pagava de impostos em troca da utilização da terra e proteção senhorial. Vale destacar também que a derrocada do rei soberano foi possível a partir do momento no qual o exercício do poder se dava “no corpo social, e não mais sobre o corpo social” (FOUCAULT, 2015). Foi quando se percebeu que era mais eficaz ‘vigiar do que punir’ através de dispositivos disciplinares.

Quadro 2. Resumo dos principais pontos abordados no texto

Aspecto analisado	Características mais presentes		
Sociedade	Pastoral	Disciplinar	Controle
Período histórico	Idade Média	Modernidade	Pós-Modernidade
Racionalidade	Senhorial	Mercantilista/Capitalista	Neoliberal/ Capitalismo financeiro
Onda de midiatização	Mecanização	Eletrificação	Digitalização /Dataficação
Alimentação	Dietética	Gosto/Industrializada	Convocações diversas (saúde, gastronomia, comodidade, etc)
Poder	Soberano	Disciplinar/Biopoder	Biopoder/Gestão de si
	Microfísica do poder		

Fonte: Elaborado pelo autor.

O poder disciplinar – caracterizado por um conjunto de técnicas codificadoras do que é permitido e do que é proibido, na qual “uma boa disciplina é o que lhes diz a cada instante o que vocês devem fazer” (FOUCAULT, 2008, p. 60) – moldou os corpos e as populações (poder sobre a vida) para serem inseridos no capitalismo industrial. As indústrias, como as do setor alimentício, nasceram como uma de manifestações da racionalidade liberal. Pertinente notar também que a partir da industrialização houve a emergência de dispositivos comunicacionais, ganhando ainda mais relevância na governamentalidade neoliberal.

Na pós-modernidade, “o capitalismo se reorganizou sob novas bases, cuja mola é a instauração da concorrência generalizada, inclusive na esfera da subjetividade” (DARDOT; LAVAL, 2016, p. 202). Neste sentido, as subjetividades são constituídas a partir de autonomias

reguladas (ROSE, 2011), uma nova ordenação na qual o sujeito é compelido a gerir a si mesmo. O poder nessa nova racionalidade é assentado sobre convocações comunicacionais responsáveis por conduzir o sujeito a fazer o que se imagina querer fazer e, assim, seguir de bom grado os ordenamentos impostos pelo mercado, como o consumo de alimentos ultraprocessados.

Arelado à discussão ao longo deste trabalho, cabe enfim concluir sobre a questão problema levantado acerca da possibilidade de reorganização do consumo alimentar com maior autonomia para os sujeitos na construção de suas subjetividades. Seguindo os passos de Foucault (2015), procuramos identificar os processos de sujeição, seja nas instâncias materiais ou simbólicas, enquanto constituição de sujeitos ao longo deste artigo. Sujeições garantidoras de um incremento contínuo da utilidade da população na sociedade disciplinar, responsável por organizar espaço e tempo dos sujeitos, além de se valer da vigilância como instrumento de controle e do saber-poder, ou seja, o exercício de um poder levando a uma produção de saber (FOUCAULT, 2015; MACHADO, 2015). E que, no neoliberalismo, envolve inteiramente a subjetividade dos indivíduos para produzir formas mais eficazes de sujeição (DARDOT; LAVAL, 2016). Compreendemos, tal qual Elias (2001) que as redes de interdependências só podem se manter por figurações específicas em uma dada sociedade. No contemporâneo, o equilíbrio móvel de tensões organizadoras do jogo social não nos parece indicar uma mudança completa no horizonte. Melhor dizendo, ainda não vislumbramos uma alteração nas figurações a ponto dos sistemas e saberes sociais sejam completamente diferentes, como na comparação de Elias (2001) sobre os cavaleiros medievais não terem a menor condição de inserção na figuração industrial.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2ª. Edição, 1ª. Reimpressão, 2014.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CORTONESI, Alfio. Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 409-436.
- COULDRY, Nick; HEPP, Andreas. **The mediated construction of reality**. Cambridge: Polity Press, 2017.
- COULDRY, Nick. Do mito do centro mediado ao mito do Big Data: Reflexões sobre o papel da mídia na ordem social. **Revista Comunicação Mídia Consumo**, v. 16, n. 47, 2019, p. 407-431.
- DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A nova razão do mundo: ensaio sobre a sociedade neoliberal**. São Paulo: Boitempo, 2016.
- DELEUZE, Gilles. **Conversações (1972-1990)**. São Paulo: Editora 34, 1992.
- ELIAS, Norbert. **A sociedade de corte**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Historia de la comida**: alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets Editores, 2004.

FISCHLER, Claude. A 'McDonaldização' dos costumes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 841-862.

FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998a, p. 478-495.

FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII). *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998b, p. 640-666.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998c, p. 667-688.

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade I**: A vontade de saber. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1999.

FOUCAULT, Michel. **Segurança, território, população**: curso dado no Collège de France (1977-1978). São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

FRANCO, Arioaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2010.

FREITAS, Adriana; TRINDADE, Eneus. A conformação de oligopólios midiáticos na indústria de alimentos: o caso Nestlé. **Revista Comunicação Midiática**, v. 15, n. 1, p. 48-63, 2020.

GIL, Antonio. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GOFFMAN, Erving. **A representação do Eu na vida cotidiana**. Petrópolis: Vozes, 2002.

GRIECO, Allen. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 466-477.

HEPP, Andreas. As configurações comunicativas de mundos midiáticos: pesquisa de mediação na era da "mediação de tudo". **Matrizes**, v. 8, n. 1, p. 45-64, 2014.

HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 625-639.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 447-465.

LAUDAN, Rachel. A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, Processed Food. **Gastronomica: the Journal of Food and Culture**, v. 1, n. 1, p. 36-44, 2001.

LEMPs, Alain. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 611-624.

LEVENSTEIN, Harvey. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 825-840.

MACHADO, Roberto. Introdução: por uma genealogia do poder. *In*: FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

MARTINELLI, Fernanda.; SILVA, João. Comida como afeto: identidades, emoções e alteridade na produção e no consumo alimentar. *In*: SIQUEIRA, Denise; FORTUNA, Daniele (Org.). **Narrativas do Eu: gênero, emoções e produção de sentidos**. Porto Alegre: Sulina, 2019, p. 246-264.

MENEGASSI, Bruna *et al.* A nova classificação de alimentos: teoria, prática e dificuldades. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, 2018, p. 4165-4176.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MONTEIRO, Carlos A. *et al.* A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, n. 11, 2010, p. 2039-2049.

MONTEIRO, Carlos A. *et al.* Classificação dos alimentos. *Saúde Pública*. NOVA. A estrela brilha. **World Nutrition**, v. 7, 2016, p. 28-40.

MORINEAU, Michel. Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 560-579.

ORTIZ, Renato. Cultura e modernidade-mundo. *In*: ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2007, p. 71-104.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 763-778.

PEREZ, Clotilde. **Há limites para o consumo?**. Barueri: Estação das Letras e das Cores, 2020.

PRADO, José Luiz Aidar. **Convocações biopolíticas dos dispositivos comunicacionais**. São Paulo: EDUC: Fapesp, 2013.

RABINOW, Paul. Artificialidade e iluminismo: da sociobiologia à biossociabilidade. *In*: RABINOW, Paul. **Antropologia da razão**. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1999, p. 135-157.

RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII). *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 387-408.

ROMAGNOLI, Daniela. Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 496-508.

ROSE, Nikolas. **Inventando nossos selfs**: psicologia, poder e subjetividade. São Paulo: Vozes, 2011.

TEIXEIRA, Lucas; HOFF, Tânia. Biopolítica do saudável e a controversa tentativa de revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira. **Revista Galáxia**, n. 46, v. 46, 2021, p. 1-22.