Volume 20 Issue 31
Originally issued as K6



Global Journal of Medical Research: K
Interdisciplinary
Volume 20 Issue 6 Version 1.0 Year 2020
Type: Double Blind Peer Reviewed International Research Journal
Publisher: Global Journals
Online ISSN: 2249-4618 & Print ISSN: 0975-5888

The Founding Analytical Categories to the Concept of *Nutritional Rationality*: Qualitative Research with Postgraduate Programs Professors in Nutrition in Brazil

By Marcia Regina Viana

Abstract- *Objective:* To investigate how the academy collaborates in what is believed to be a process – the constructionof the concept of nutritional rationality as the foundation of food practicesdirected to the priority fulfillment of nutritional presup positions.

Method: Qualitative research withthe application of semi structured interview and content analysis of these interviews conducted with professors of Post graduate Programs in Nutrition interviewed during the field research concerning the author's doctor althesis developed in the Programa de Pós Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde of the Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

Keywords: *nutritional rationality, healthy food, qualitative research, food practices.*

GJMR-K Classification: *NLMC Code: QU 145*



Strictly as per the compliance and regulations of:



© 2020. Marcia Regina Viana. This is a research/review paper, distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Noncommercial 3.0 Unported License http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/), permitting all non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

The Founding Analytical Categories to the Concept of *Nutritional Rationality*: Qualitative Research with Postgraduate Programs Professors in Nutrition in Brazil

Categorias Analíticas Fundadoras Do Conceito D*eracionalidade Nutricional*: Pesquisa Qualitativa Com Docentes Pesquisadores De Programas De Pós Graduação Em Nutrição no Brasil

Marcia Regina Viana

Abstract- Objective: To investigate how the academy collaborates in what is believed to be a process – the construction of the concept of nutritional rationality as the foundation of food practices directed to the priority fulfillment of nutritional presup positions.

Method: Qualitative research with the application of semi structured interview and content analysis of these interviews conducted with professors of Post graduate Programs in Nutrition interviewed during the field research concerning the author's doctor althesis developed in the Programa de Pós Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde of the Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

Results: From the analysis of these interviews, representative categories of their content were developed: 1) food convenience, wich presented the intention to consider industrialized food as anally in solving day today difficulties; 2) food prescribing/food standardization, expressing the idea that healthy food should be governed under the principles of Nutritional Science; 3) scientification of the alimentary process, wich entail sa view of technical knowledge as having hegemonic status and being a guarantee of truth.

Conclusion: The analyzed narratives presented significant evidence that the formation of the nutritionist, with special focus on the formation of the researcher, encounters a significantly greater sense of importance related to conceptual constructs that come from researches related to the biological nucleus of food and nutrition.

Keywords: nutritional rationality, healthy food, qualitative research, food practices.

Resumo- Objetivo: Investigar como a academia colabora no que se acredita ser um processo - a construção do conceito de *racionalidade nutricional* como fundante de práticas alimentares voltadas ao cumprimento prioritário de pressupostos nutricionais.

Método: Pesquisa qualitativa com aplicação de entrevista semiestruturada e análise de conteúdo destas entrevistas realizadas com professores de Programas de Pós Graduação em Nutrição, entrevistados durante o trabalho de campo de pesquisa de doutoramento desenvolvida no Programa de Pós Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

Resultados: A partir da análise das entrevistas, foram encontradas categorias representativas de seu conteúdo:1) conveniência alimentar, que apresentou a intenção de considerar os alimentos industrializados como aliados na resolução de dificuldades do dia a dia;2) prescrição/ normatização alimentar, expressa a concepção de que alimentação saudável deva estar regida sob os princípios da Ciência da Nutrição; 3) cientificização do processo alimentar, que enseja uma visão do conhecimento técnico enquanto hegemônico e como garantia de verdade.

Conclusão: As narrativas analisadas apresentaram sensível evidência de que a formação do nutricionista, e aqui nesse estudo destacou-se a formação do pesquisador, encontra peso ou valor bem mais significativo nas construções conceituais advindas de pesquisas relacionadas ao núcleo biológico da alimentação e nutrição.

Palavras-chave: racionalidade nutricional, alimentação saudável, pesquisa qualitativa, práticas alimentares.

I. Introdução

Atualmente encontram-se diferentes estudos que se dedicam a analisar o padrão do consumo alimentar das populações[1,2,3,4,5], o qual tem se modificado pela interferência de diversos fatores. Dentre estes,destacam-se a grande industrialização do setor alimentício, que passou a oferecer maior variedade de produtos para o mercado consumidor,e a crescente inserção da mulher no mercado de trabalho, fazendo com que sua permanência no lar tenha se reduzido e, consequentemente, a procura por alimentos prontos para consumo tenha aumentado. Paralelamente a estes movimentos, cresceu também o interesse das pessoas comuns aos assuntos relacionados à saúde e à alimentação[6].

Para o presente estudo, tomou-se como ponto de partida o desejo de compreensão do fenômeno social observado nestas últimas décadas expresso na maior preocupação das pessoas em praticar um tipo de alimentação *adequada* e que atenda a algum pré-requisito fundamental para garantia de boa saúde e performance física e mental. Esta busca é percebida

Author: e-mail: marcianutrifil@gmail.com

© 2020 Global Journals

principalmente entre pessoas do senso comum, não *experts* no tema da alimentação saudável, mas que construíram o entendimento de que a alimentação deva ser *equilibrada e saudável*. Exemplo desse fenômeno, e também sua consequência, é a grande produção de livros de orientação sobre alimentação escritos por "leigos" e que, notoriamente, indicam haver maior preocupação com um consumo racional da alimentação rica em nutrientes, restrita em energias e que se apresente funcionalmente eficaz, isto é, que vá ao encontro de expectativas de melhor performance e de prevenção de riscos[7].

A *racionalidade nutricional*, objeto de um estudo anterior[8], é o conceito que reúne oconjunto de práticas alimentares atentas ao permanente cuidado em manter na alimentação o equilíbrio de nutrientes, em detrimento do prazer de comer e dos valores com que a alimentação marca o convívio social a ela associados. Tais práticas desdobram-se em princípios que apontam preocupações centradas no "consumo racional de alimentos" e na "alimentação balanceada", como já mencionado. Esse conceito atende a reduzir a relação entre valor nutricional do alimento e saúde como causalidade necessária, isto é, ao entendimento de que a saúde está única e necessariamente implicada com a composição bioquímica do alimento enquanto fonte de nutrientes e com o seu processo de aproveitamento fisiológico no corpo.

Esta discussão ganhou posição de destaque na atualidade, tanto no meio acadêmico, mormente constituído por *expertise*s diferenciadas e especializadas, como também no senso comum do campo de alimentação e nutrição, o qual é formado principalmente por estudiosos "amadores" deste campo, ou seja, que não detém título de *expert* mas que transitam bem por estes conhecimentos, seja por afinidade intelectual ou por interesses ligados ao novo campo de atuação no espaço digital (os chamados "influenciadores digitais"); ou ainda por outros profissionais que abordam essa área com um olhar de crítico da realidade, como é caso do jornalista Michael Pollan, que já escreveu diversos livros sobre o tema, destacando-se os títulos *O dilema do onívoro* (2006), *Em defesa da comida* (2008), *Regras da comida*(2010), *Saber comer* (2017).

Paralelo à preocupação das pessoas em consumir alimentação saudável[9], chama a atenção também o grande número de práticas alimentares diferenciadas encontradas atualmente: vegetarianismo, veganismo, crudismo, dieta sem glúten, alimentação natural, entre outras designações. Navolar et al (2012) em seu estudo *Contribuições para a construção da Nutrição Complementar Integrada,* buscam o entendimento de que as "racionalidades nutricionais" referem-se às práticas alimentares associadas à terapias complementares e que "merecem ser reconhecidas, compreendidas e estudadas" e constituiriam o conceito de Nutrição Complementar Integrada (NCI)[10]. Estas racionalidades sinalizam para uma perspectiva de tratar a alimentação sem privilegiar o modelo dominante pautado em uma perspective energético-quantitativa da Nutrição, a qual exerce o papel fundador da noção moderna do que é um alimento saudável.

Muitos desses modelos de práticas alimentares diferenciadas assentam sobre diferentes propósitos, indo desde a segurança proporcionada por estudos científicos, como seria o caso da funcionalidade alimentar, qualificando os alimentos como *funcionais*, como também posições filosóficas e/ou ideológicas de proteção aos animais e ao meio ambiente, encontradas em práticas alimentares que pretendem eliminar os alimentos de origem animal. A resistência ao uso de produtos industrializados, por sua vez, é encontrada na *ortorexia*, prática alimentar reconhecida como a obsessão por saúde alimentar, qualidade dos alimentos e pureza da dieta, situação em que a pessoa não tolera o fato de desconhecer a origem, o modo de preparo e quem preparou o alimento. ALMEIDA (2014) complementa este debate ao afirmar que "optar por um tipo de alimentação diferente pode ter a ver com escolhas filosóficas e de maior consciência a respeito do papel que se tem no mundo enquanto ser humano e cidadão"[11].

No que diz respeito ao tratamento da obesidade observa-se que a racionalidade nutricional é tomada como a principal diretriz de cuidado[12,13], o que tende a desconsiderar o excesso de peso como processo multifatorial decorrente de ambiente alimentar favorável ao ganho de peso, mas que acaba sendo enfrentado por medidas individualizantes focadas apenas no corpo e restritas à dimensão biológica[14,15.]

A nutrição esportiva é outro segmento em que a racionalidade nutricional é pensada como a principal diretriz de suporte terapêutico, cujo propósito principal é melhorar a performance física, priorizando maior acuidade funcionaldos elementos bioquímicos e fisiológicos favoráveis à prática esportiva[16]. O treinamento para atletas demanda planejamento individualizado por razões inerentes a própria situação singular de atividade física intensa, onde o maior aproveitamento implementado de fatores nutricionais e bioquímicos pode colaborar para que sejam atingidas metas determinadas. Por outro lado, observa-se que frequentadores de academias de musculação têm praticado o uso indiscriminado de suplementos alimentares com o intuito de "potencializar no menor espaço de tempo possívelos seus desejos"[17]. É possível verificar um grande apelo midiático para a utilização dessas substâncias, uma vez que a indústria de suplementos nutricionais está lanç ando constantemente no Mercado produtos dittos ergogênicos que prometem efeitos imediatos e eficazes. Ao lado disso, não se pode deixar de

© 2020 Global Journals

mencionar a ocorrência de profissionais de educação física que estimulam o uso de suplementação para "melhorar" a performance de seu aluno e conquistar maior adesão ao plano de atividades[17].

Dessa forma, este estudo propõe o seguinte questionamento: a maior racionalidade atribuída às práticas alimentares, como implicado no conceito de racionalidade nutricional, poderia ser resultante de extravasamento de conteúdo acadêmico para além dos propósitos pertinentes à Ciência da Nutrição ou, dito de outro modo, que os estudos do campo de alimentação e nutrição estejam sendo desvirtuados do seu propósito original que é o de promoção da saúde humana e levando à corrida ao ideal alimentar preconizado pelo discurso científico? As práticas alimentares definidas no conceito de racionalidade nutricional, são parte de processo maior - o de medicalização da sociedade, em cujo bojo assiste-se à supervalorização do conhecimento científico? Estaria a academia implicada com este processo ao preconizar, na prática docente especializada, um discurso legitimador da soberania de um conhecimento científico contaminado pela ideologia consumista, o qual endossaria conceituações que fomentariam a noção de uma *racionalidade nutricional hegemônica*?

II. Método

Para tentar clarear nosso entendimento acerca dessas questões, efetuou-se pesquisa de campo com professores de Programas de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição com o intuito de investigar como a academia colaboraria no que se acredita ser um processo - a construção do conceito de *racionalidade nutricional* como fundante de práticas alimentares voltadas ao cumprimento prioritário de pressupostos técnico-científicos. É resultado parcial de pesquisa qualitativa realizada durante o projeto de pesquisa de doutoramento intitulado "A Racionalidade Nutricional como co participe do processo de medicalização da sociedade" apresentado ao Programa de Pós Graduação em Alimentação Nutrição e Saúde da UERJ (PPGANS/UERJ). Utilizou-se o método de pesquisa qualitativa, com a técnica de entrevista semiestruturada e roteiro de entrevista formado por três eixos investigativos: formação profissional, concepção de alimentação saudável e relação ciência/ normatização/ industrialização. Serviram como campo de pesquisa três programas de pós graduação em Nutrição - UERJ, UFRJ e UNIFESP/Baixada Santista. Foram entrevistados vinte e seis professores desses programas. As entrevistas foram transcritas e analisadas com base na análise de conteúdo de Lawrence Bardin[18]. O objetivo da pesquisa foi o de investigar nas falas dos sujeitos de pesquisa, a tendência em reconhecer no campo científico em que atuam a perspectiva tecnicista e biologicista.

Sobre a metodologia utilizada, é importante colocar que vários estudos problematizam a inserção da pesquisa qualitativa em estudos de saúde coletiva[19,20]. Segundo DENZIN et al, desde as décadas de 1920 e 1930 a Escola de Chicago já reconheceu nesse método sua importância no estudo da vida de grupos humanos[21]. No estudo que ora se apresenta, intencionou-se investigar o consenso de pesquisadores que, a princípio, têm a si mesmos como os construtores e consolidadores do conhecimento acerca do objeto pesquisado – a racionalidade nutricional, a qual implicará, como já descrito, na efetivação das práticas alimentares. Isto justificaria a adoção deste método como via de acesso aos dados de interesse.

Ainda citando DENZIN et al, a investigação qualitativa pode apresentar três posturas epistemológicas: interpretativismo, hermenêutica e construcionismo social, as quais oferecem a percepção do pressuposto de que as pessoas agem em função de suas crenças, sentimentos e valores; significados que não se dão a conhecer de modo imediato, e por isso, precisam ser desvelados. A pesquisa qualitativa pretende compreender processos em realidades sociais definidas. Nesse caso em especial, desde a fase de especulação do problema investigado, tem-se a inclinação de olhar o processo alimentar como fator estruturante da convivência social e principalmente, da expressividade do sujeito. Ao contrário de estudos que buscam a comprovação estatística das causas de fenômenos (naturais) se repetirem de determinada maneira, a pesquisa qualitativa requer observar e compreender a *qualidade* de fenômenos (da existência humana), qualidade esta expressa na forma, modo, local e no contato com os atores envolvidos na expressão fenomênica.

Em relação à abordagem, pensou-se em criar situação favorável para motivar os professores a discorrer sobre os temas de interesse. Adotou-se a técnica da entrevista semiestruturada com roteiro elaborado de modo a fomentar construções discursivas indicadoras do conceito investigado, o qual associasse ideias que pudessem ser estruturantes deste conceito. Definiu-se *a priori* três questões para motivar as narrativas:

1. Qual a motivação que levou o professor a seguir a carreira do magistério: esta pergunta teve a intenção de resgatar projetos históricos, construídos sob influência da história vivida.
2. Qual a concepção de alimentação saudável: esta pergunta visou estimular possíveis choques entre as crenças tradicional e aquela constituída pela *expertise*;
3. Qual a relação que se estabelece, e se esta relação é possível e justificável, entre a ciência e a indústria de alimentos; esta pergunta não estabelecia nenhuma intenção inicial.

© 2020 Global Journals

Após transcrição das entrevistas e posterior estudo e análise do conteúdo das falas, buscou-se expressar estas narrativas em categorias ou temas que traduzissem a informação sobre as construções subjetivas e intersubjetivas em torno do objeto de estudo.

O projeto foi submetido e aprovado pelo CEP/HUPE sob o parecer 517.525 em 20/01/2014.

- Seleção do campo de pesquisa

Foi feita seleção intencional dos programas que viriam a se tornar os campos de pesquisa. Os critérios que definiram a seleção foram:

1. A concentração da produção intelectual do campo científico Alimentação e Nutrição;
2. Localização favorável ao deslocamento da pesquisadora.

A princípio, os estados federativos escolhidos para serem o campo de pesquisa foram Rio de Janeiro e São Paulo, por terem apresentado a maior incidência de grupos de pesquisa neste campo, no período de 2000 a 2008[22]. Foram eleitos os Programas de Pós Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), *Campus* Ilha do Fundão, o Programa de Pós Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da UERJ (PPGANS/UERJ) e o Programa de Pós Graduação em Alimentos Nutrição e Saúde (PPGANS) da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), *Campus* Baixada Santista. Em relação aos sujeitos de pesquisa e definição da amostra, a intenção inicial era conseguir entrevistar todos os professores dos três programas, independentemente de suas áreas de atuação e assim fechar a amostra por exaustão. A não seleção prévia da área de atuação do professor demonstrava ser um fator favorável à maior ou melhor observação da hipótese inicial de participação da academia no construto racionalidade nutricional, principalmente por permitir a diversidade de discursos: tanto aqueles provenientes de áreas mais vinculadas aos estudos biológicos e clínicos, como dos discursos advindos de áreas com interface com as ciências humanas.

III. Resultados

- Caracterização dos campos

O PPGN/UFRJ possui vinte e quatro professores credenciados e tem o Curso de Mestrado em Nutrição Humana desde o ano de 1985 e o Doutorado em Ciências Nutricionais desde 2005, com as linhas de pesquisa:

1. Bioquímica Nutricional;
2. Ciência e Tecnologia de Alimentos;
3. Epidemiologia Nutricional;
4. Micronutrientes.

O PPGANS/UNIFESP tem o Mestrado Acadêmico em Alimentos, Nutrição e Saúde. Foi fundado em 2014 e comporta treze professores credenciados e as seguintes linhas de pesquisa:

1. Epidemiologia nutricional, saúde urbana, processos socioculturais e políticas públicas;
2. Ciência de Alimentos e Saúde;
3. Nutrição Clínica e Experimental.

O PPGANS/UERJ tem vinte e três professores, quarto deles intencionalmente excluídos por estarem alocados no mesmo núcleo de pesquisa de origem da pesquisadora. Possui as seguintes linhas de pesquisa:

1. Adaptações fisiológicas e metabólicas: programação, nutrição e atividade física;
2. Determinantes individuais e contextuais do estado nutricional e seus impactos na saúde coletiva;
3. Políticas, saberes e práticas em alimentação, nutrição e saúde.

Todos os professores dos três programas foram convidados a participar da pesquisa mas não houve adesão total. Ao todo, foram entrevistados 26 professores dos três programas, assim distribuídos: 9 professores do Programa de Pós Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da UERJ, 8 professores do Programa de Pós Graduação em Nutrição da UFRJ e 9 professores do Programa de Pós Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da UNIFESP/Baixada Santista.

O Quadro 1 demonstra como foi minimamente caracterizada a distribuição dos pesquisadores nos referidos programas. Na distribuição entre homens e mulheres, vê-se que na UFRJ a amostra foi composta em sua totalidade por mulheres. Na UERJ e na UNIFESP os números se repetiram: dois homens e sete mulheres. Esse resultado poderia sugerir uma possível proporção entre o número de mulheres e homens na profissão. Em relação ao tempo de conclusão da graduação, o quadro de professores da UFRJ mostra ser mais maduro, com maior número de professores com mais de trinta anos de formação. A UNIFESP concentra o maior número de professores com formação entre dez e vinte anos, o que indica serem professores mais jovens. Esta característica pode ser atribuída ao fato de ser um programa novo e que tenha atraído profissionais mais jovens.

© 2020 Global Journals

Quadro 1: Quadro demonstrativo do sexo e do tempo de formação docente

INSTITUIÇÃO	UFRJ	UNIFESP	UERJ PRÉ TESTE
Mulheres	8	7	9
Homens	0	2	0
TEMPO DE TITULAÇÃO	UFRJ	UNIFESP	UERJ
Graduação			
menos de 10a	0	0	1
10-15a	1	4	2
16-20a	1	3	2
21-25a	1	0	1
26-30a	2	1	1
31-35a	1	1	1
36-40a	1	0	1
mais de 40a	1	0	0
Mestrado			
até 5a	0	1	0
6-10a	0	1	3
11-15a	1	2	0
16-20a	5	0	3
21-25a	1	1	1
26-30a	1	0	1
31-35a	0	0	0
36-40a	0	0	0
mais de 40a	0	0	0
Doutorado			
menos de 5a	1	2	2
6-10a	2	5	3
11-15a	4	1	3
16-20a	0	1	0
21-25a	1	0	1
mais de 25a	0	0	0

Fonte: Plataforma Lattes - CNPQ, acessado em abril de 2015.

O Quadro 2 mostra as modalidades de formação que os sujeitos de pesquisa apresentaram, tanto na graduação como mestrado e doutorado. Vê-se que, na graduação, é unânime a presença maciça da formação tecnicista biológica. A UNIFESP apresentou maior número de graduação diferentes de Nutrição. Em relação ao mestrado, algumas curiosidades podem ser percebidas: não se registrou docente com formação em Alimentação Coletiva e já se tem uma tímida procura pelas Humanidades – um mestrado em Sociologia, ocorrido na UNIFESP. No mais, as áreas das formações tendem a refletir a distribuição das principais áreas de atuação: alimentos (bioquímica), nutrição (clínica/ biologia), saúde pública (saúde coletiva/ epidemiologia).

No doutorado, o interesse pelas Humanidades pode ter se expressado melhor na procura pela formação em Ciências. Salienta-se que nem todos os professores tinham o curso de Pós Doutorado e que apenas um professor tinha Livre Docência. Como visto, a graduação dos professores era unanimemente composta pela formação tecnicista e biológica, envolvendo cinco profissões básicas: a Nutrição, a Ciência dos Alimentos, a Medicina, a Educação Física e as Ciências Biológicas. É necessário pontuarmos que tal fato é devido principalmente aos editais de concursos para o magistério superior para o Curso de Nutrição ainda serem exclusivamente voltados para nutricionistas. As outras formações apareceram no escopo dessa pesquisa porque seu interesse estava focado na pós graduação e tais modalidades são permitidas e atualmente em alguns programas até desejadas, em mestrados e doutorados *stritu sensu.* O fato do professor aceitar a participação na entrevista pode ser tomado como um indicativo de flexibilidade no processo de elaboração de crenças que norteiam sua prática profissional; esta aceitação pode ser lida como o reconhecimento de que esse tipo de pesquisa – qualitativa – tem relevância epistemológica.

© 2020 Global Journals

Quadro 2: Quadro Demonstrativo Da Especialização Docente

MODALIDADES	UFRJ	UNIFESP	UERJ PRÉ TESTE
Graduação			
Medicina			1
Nutrição	8	6	7
Engenharia de Alimentos		1	
Educação Física		1	
Ciências Biológicas		1	1
Especialização			
Bioquímica	1		1
Residência em Clínica Médica			1
Clínica			
Saúde Pública	1	1	1
Saúde Pública e Medicina Social		1	
Gestão da Saúde Materno Infantil			1
Saúde Nutrição e Alimentação Infantil		1	1
Administração Hospitalar		1	
Adolescência e Equipe		1	
Especialização em Nutrição Clínica		1	
Especialização em Fisiologia do Exercício		1	
Mestrado			
Saúde Coletiva	2		
Epidemiologia			1
Biofísica			1
Bioquímica	1		1
Ciência dos Alimentos	1		
Nutrição	3	1	1
Saúde Pública	1	1	2
Sociologia		1	
Medicina Social			1
Ciências Médicas			1
Ciências Endocrinológicas		1	
Doutorado			
Saúde Coletiva	2	1	2
Epidemiologia em Saúde Pública			1
Nutrição em Saúde Pública		1	
Biofísica			1
Bioquímica	1		
Nutrição	1	1	1
Ciências Nutricionais	1		
Ciências	2	3	
Saúde Pública	1	1	1
Ciência dos Alimentos		1	3
Biologia Celular e Estrutural		1	
Pós Doutorado			
Área não definida	2	2	2
Epidemiologia	1		
Saúde Coletiva	2		
Ciências da Saúde		1	
Ciência e Tecnologia dos alimentos		1	

Fonte: Plataforma Lattes - CNPQ, acessado em abril de 2015.

© 2020 Global Journals

- Tratamento e análise das narrativas

A etapa de leitura e interpretação dos resultados das narrativas é o esforço do pesquisador em doar algum sentido ao material coletado para que possa ser usado como forma de melhor compreender a realidade vivida por seus sujeitos de pesquisa, cujos dados o levarão a dar respostas à sua questão de pesquisa[21,23]. A primeira providência tomada nessa fase constituiu em estudar o *corpus* integral das narrativas e reunir as falas em blocos temáticos de acordo com os eixos do roteiro de entrevistas. A partir desta pré análise, obteve-se um arquivo menor, selecionado por trechos das narrativas especificamente relacionados aos temas. Já com esse arquivo menor, a análise foi orientada pela pergunta principal: "há evidências da racionalidade nutricional no discurso dos professores?" aplicada para refinar esta orientação em cada eixo do roteiro de entrevista, a qual desdobrou-se em três outras perguntas: 1) Como a escolha da profissão pode mostrar evidências da racionalidade nutricional? 2) Como a concepção de alimentação saudável pode mostrar evidências da racionalidade nutricional? 3) Como a construção concebida entre a relação ciência/industrialização pode mostrar evidências da racionalidade nutricional? A partir de então, ao se deter no *corpus* de cada bloco temático, era procurada a resposta para essas perguntas. Estas respostas reunidas criaram um arquivo menor – as unidades contextuais, como listadas a seguir: *melhoramento/inovação*, *informação útil*, *prescrição alimentar, conveniência, gênero, responsabilidade do indivíduo, controle do corpo/equilíbrio/poder, racionalidade "naturalizada"/o não racional, conhecimento científico soberano/a doença (cura)*.

A partir dessas unidades contextuais, chegou-se a categorias principais de análise: *conveniência alimentar, prescrição /normatização alimentar, cientificização do processo alimentar*. Chegou-se a essas categorias pela aglutinação de temas: as unidades contextuais melhoramento/inovação, informação útil, conveniência foram aglutinadas na categoria (i) conveniência alimentar. As unidades contextuais prescrição alimentar, gênero, responsabilidade do indivíduo, controle do corpo/ equilíbrio/poder compuseram a categoria (ii) prescrição / normatização alimentar e por fim as unidades contextuais racionalidade naturalizada/o não racional/conhecimento científico soberano/a doença (cura) foram aglutinadas na categoria (iii) cientificização do processo alimentar. O Quadro 4 mostra a distribuição e origem dessas unidades contextuais e categorias analíticas.

Quadro 3: Quadro de distribuição e gênese das unidades contextuais e categorias analíticas

Categorias Analiíticas	Unidades Contextuais
Conveniência alimentar	. melhoramento/inovação
	. informação útil
	. conveniência
Prescrição alimentar / normatização do comportamento	. prescrição alimentar
	. gênero
	. responsabilidade do indivíduo/controle do corpo/equilíbrio/poder
Cientifização alimentar	. racionalidade naturalizada/o não racional
	. conhecimento científico soberano/doença

Fonte: Texto integral transcrito das entrevistas com os sujeitos da presente pesquisa.

- Interpretação das categorias de análise

A categoria conveniência alimentar acomodou as narrativas que mostraram, principalmente, o entendimento de que a alimentação humana pode ser beneficiada pela industrialização de alimentos. Algumas falas mostram inclinação em atribuir à indústria de alimentos o papel de resolução de entraves do cotidiano:

> "o alimento processado, ele tem que ser feito de maneira diferenciada, ele tem que trazer e não é só o rótulo, né, ele tem que ser um produto saudável na perspectiva do que realmente é necessário...não importa se a gente vai ter que adicionar, o que ... a gente vai ter que desenvolver e adicionar pra fazer isso"

e

> "a gente não consegue viver sem o alimento industrializado [...] a indústria hoje já tem procedimentos e técnicas de desenvolvimento de produtos que podem proporcionar, né, um repertório de produtos muito mais saudável do que o que a gente tem hoje".

Notou-se que a conveniência ou a praticidade por vezes está associada às dificuldades contrárias ou contra hegemônicas ao ideal de bem estar:

> "eu acho difícil pra população preparar o vegetal, ele exige realmente um tempo, ele exige a higienização, descascar, o cortar, ah, bom né nada, isso faz rápido o fogo, faz, mas o contexto é muito complicado".

A avidez de informações sobre composição dos alimentos e sobre alimentação equilibrada também é uma preocupação presente nestas falas. O trecho a seguir mostra isso:

> "hoje em dia as pessoas estão procurando, ao mesmo tempo que as pessoas já começam a ter informações de dieta, de alimentação, da sua relação à saúde".

© 2020 Global Journals

O gênero, apesar de ter sido absorvido pela categoria prescrição, mostrou associação à ideia de conveniência ao atribuir à mulher a responsabilidade, mesmo que de forma velada, do preparo de refeições e acúmulo de funções, expresso quase como uma justificativa para a conveniência proporcionada pela indústria:

> "nós mulheres [...] a nossa cobrança é muito grande, porque hoje a gente quer ser, né, a gente tá aí no mercado de trabalho, a gente quer ser boa dona-de casa, boa mãe, boa profissional e estar linda, que a sociedade cobra isso da gente".

A categoria prescrição/normatização alimentar aglutinou discursos sustentados pela crença epistêmica de que a prática alimentar deve ser norteada pela prescrição e ainda que o comportamento de modo geral deva ter um modelo normatizador. Exemplo dessas narrativas:

> "vejo como um conjunto de alimentos que atenda desde a questão de requisições nutricionais mas também a questão sensorial, prazer da alimentação, de convívio com outras pessoas".

Esta narrativa tem uma formação peculiar: a primeira afirmação, e por ser a primeira tem maior força de inferência, é a de que o alimento tem que atender requisições nutricionais; só depois é apresentado o aspecto prazeroso e social da alimentação.

Encontrou-se narrativas mais específicas ao aspecto técnico da alimentação, incluindo também os micronutrientes na preocupação alimentar:

> "que atenda os ... também as questões dos macro e micro nutrientes" e "tem que ser adequada na proporção, né, dos macronutrientes, tem que ser... importantíssimo que seja adequado em micronutrientes".

Foram incluídas também nesta categoria de análise as falas que apontavam algum tipo de disciplina, tanto física como atitudinal, como a ideia de equilíbrio sugere:

> "(alimentação saudável) é uma dieta que tem um equilíbrio entre proteínas, carboidratos, lipídios, fibras, vitamina [...] o papel meu é, que eu vejo me policiando é mais tentar não exceder na falta de equilíbrio".

O aspecto da autoridade profissional, também expresso nessa categoria, aparece na fala:

> "o poder que a gente tem nas mãos de fazer uma diferença na vidas das pessoas, né, então eu acho que transmitir o conceito da alimentação saudável".

Também nesta categoria estão incluídas as falas que mostram a responsabilização do indivíduo pela qualidade da alimentação a seguir:

> "instrumentalizar o consumidor porque a pressão vem do consumidor [...] quem tem que fazer esse movimento inverso é o consumidor, é ele que tem que ser orientado pra saber o que buscar".

A categoria cientificização do processo alimentar priorizou as falas que mostravam a crença consolidada no conhecimento científico. Um dos modos de perceber a força dessa crença foi enfatizado pela preocupação com a alimentação dos filhos: "eu tento o máximo possível manter o padrão adequado de dieta pra elas" e "eu sou bem regrada com a alimentação dela, [...] mas dela, sim eu controlo".

A crença na primazia do conhecimento científico aliado ao desenvolvimento tecnológico industrial insuflou algumas narrativas:

> "tem produtos novos ofertados no mercado que são de boa qualidade nutricional, tentam aumentar o controle de fibras, diminuir o valor calórico, por conta da obesidade, mas tem que saber escolher e por isso é necessário procurar um nutricionista pra saber adequar a dieta do indivíduo".

A crença na verdade científica é bem colocada na fala a seguir:

> "é porque existem trabalhos científicos de várias áreas confirmando os porquês que frutas fazem bem, o porque que eu preciso ter feijão [...] nós estamos com uma base da ciência pra recomendar esses alimentos por dia muito maior do que nunca tivemos... agora isso ajuda a normatizar né, então é pela ciência que eu descobri que isso é bom [...] se é que isso faz bem comprovadamente pela ciência eu vou normatizar".

IV. Discussão

- As categorias analíticas como expressão da racionalidade nutricional

Após o trabalho de análise das narrativas, chegou-se a três categorias: a conveniência alimentar, a prescrição/normatização alimentar e a cientificação do processo alimentar.

A categoria conveniência alimentar, nas narrativas, mostrou a intenção de considerar os alimentos industrializados como aliados na resolução de dificuldades do dia-a-dia, como o preparo e conservação de refeições. Desde as mudanças observadas na sociedade, como a participação da mulher no mercado de trabalho, a jornada de atividades aumentada e o menor tempo dedicado ao preparo de refeições, as práticas alimentares têm sofrido influência da ideia de conveniência, dada a necessidade de refeições prontas e nutritivas em menor tempo. Esta ideia está também presente no discurso da mídia de alimentos industrializados, no comércio de refeições fora do lar, como também nas propostas de produtos inovadores que visam o melhoramento da saúde. Medina Filho e Motta em seu estudo "Cidade, consumo conveniente, paradigma científico e marketing" explora essa temática e aponta uma transformação econômica ocorrida, "passando da produção de alimentos para a produção de produtos alimentícios", o que acaba por favorecer o agronegócio em detrimento da agricultura familiar[24]. A consequência disso é o monopólio de grandes indústrias de alimentos que detém a produção e comércio desses produtos, observação feita por

© 2020 Global Journals

Contreras e Gracia[25], também apontada por aqueles autores.

Outro fato que favorece os produtos alimentares é que seu uso parece ser legitimado principalmente pela ideia de que são nutricionalmente adequados. Seus rótulos exibem uma composição química do conteúdo, evidentemente sem mostrar o que não apresenta, quando comparado ao produto natural, o qual não apresenta rótulo que chame a atenção para as suas propriedades. Ao lado disso vê-se também que o discurso utilizado para sugerir a adesão ao produto industrializado é o da comodidade encontrada na conveniência, com a promessa de eliminar ou minimizar o trabalho de *fazer* a comida. Mas essa promessa pode não ser totalmente verdadeira, uma vez que, em relação a atividades da vida comum, tudo demanda algum empenho para ser realizado. Talvez não requeira o mesmo tipo de trabalho, mas algum trabalho sempre será necessário, restando ao sujeito escolher ou priorizar o que lhe é mais importante.

A categoria prescrição/normatização alimentar é expressa através da concepção de que a alimentação saudável deva estar regida pelos princípios da Nutrição, os quais prescrevem o equilíbrio entre nutrientes e micronutrientes, como algumas falas evidenciaram. Além disso, esta categoria também considerou narrativas de cunho normatizador, com recomendações de que haja disciplina e equilíbrio na alimentação e ainda, de que o sujeito é o responsável por proporcionar a si e aos que estão sob sua influência a aplicação deste rigor. Desde os primeiros cursos de Nutrição, o que se considerava como informação fundamental e que deveria constar como norma passou por ênfases diferentes, indo desde a ideia de que o certo seria introduzir novos alimentos nos cardápios da população até à noção atual de que o costume alimentar local deva ser respeitado[26]. Essa categoria de análise – prescrição/normatização alimentar – também expressa o discurso científico consensual dos pesquisadores com maior afinidade ao aspecto técnico e biológico da profissão, cujas comprovações são mais facilmente demonstradas através de ensaios clínicos e experimentos laboratoriais. Esta linha de raciocínio mais tendente à linearidade causal, isto é, à ideia de que algo acontece em função de uma causa e que os acontecimentos são explicáveis pela sequência causal de fenômenos, é mais suscetível a compreender a realidade como determinada por uma lógica causal. Assim, nesta lógica a alimentação saudável seria estabelecida muito mais pela ingestão adequada de nutrientes e micronutrientes, o que em uma concepção extremamente reducionista poderia ser conseguido mediante formulação química. Aliás, este é o pressuposto dos suportes nutricionais (enteral e parenteral). Este estatuto de coisas em que existe a norma a seguir, atribui ao sujeito a escolha entre seguir ou não a prescrição e a saúde alimentar poderia ser definida entre a aceitação ou não da norma. Entretanto, acredita-se haver outros elementos responsáveis por essas escolhas, tais como aqueles vinculados à existencialidade da comida.

A categoria cientificização do processo alimentar salienta o aspecto do conhecimento como hegemonia e como garantia de verdade. *Ter o conhecimento das coisas* é debate presente na tradição do conhecimento e remonta à Grécia Clássica com o Rei filósofo de Platão[27], quem agrega a qualidade de conhecimento das coisas à atividade política. O filósofo era o amante do conhecimento, e por isso, o melhor indicado para governar, assim confirmando a relação entre conhecimento e poder. Mais adiante na história da ciência, no século XVI, Francis Bacon (1561-1626) endossará esta relação ao afirmar que "ter conhecimento é ter poder"[28]. É certo que Bacon se referia à capacidade do conhecimento de pôr alguma coisa em movimento, mas o que ficou certo também é que ao longo dos tempos essa relação configurou-se como importante tensão entre nichos específicos de ciência e política. Na esteira desse processo, o iluminismo consagrou o conhecimento advindo da racionalidade como soberano, instituindo a ideia de uma razão organizadora da Natureza, que observava os fenômenos através do método e assim credenciava-lhes a Verdade. A despeito ou não de tais considerações, ou como construto deste preâmbulo histórico, a sociedade atual tem sido denominada de *sociedade do conhecimento*, a qual, na visão de Max Weber[29], atribuiu maior racionalização nas atividades humanas, concedendo maior sistematização da burocracia e incrementando o desenvolvimento tecnológico.

V. Considerações Finais

A título de conclusão temporária deste estudo, retomo a pergunta que norteou a pesquisa, não com o propósito de dar-lhe uma resposta definitiva, mas para considerar como o estudo tratou essa problemática. Seria a *racionalidade nutricional* parte do processo de medicalização da sociedade e estaria a academia implicada com este processo?

A primeira parte desse questionamento leva a considerar que a racionalidade nutricional, definida como prática alimentar muito mais atenta ao permanente cuidado em manter o equilíbrio de nutrientes em detrimento do prazer de comer e dos valores com que a alimentação marca o convívio social a ele associado, é um fenômeno insuflado pela valorização de um tipo de conhecimento que algumas vezes se reveste de científico, mas que nem sempre se trata de conhecimento resultante de pesquisa acadêmica e sim de um tipo de *expertise* interativa[30], não legitimada por campo científico consolidado.

© 2020 Global Journals

Parece haver um mimetismo da *expertise* interativa sobre a produção acadêmica legítima, o qual encontra maior facilidade de fluir por se revestir da mesma linguagem e "seriedade" da expertise contributiva, como definida por Collins[31].

Uma das possíveis explicações ao destacado papel ocupado pela Ciência é o grande valor que lhe é atribuído como depositária de confiança em futuro melhor, reflexão já engendrada por vários pensadores. O fato é que em tempo de grande volume de informações acessíveis, os resultados de estudos com escopo de pesquisa científica, quando apresentados, conquistam maior adesão de parte da população. Por esse aspecto, as ofertas de estilos de vida onde seja requerida, aparentemente maior empenho da racionalidade, incluindo neste conjunto a prática alimentar, se mostram mais sedutoras.

As narrativas analisadas apresentaram sensível evidência de que a formação do nutricionista, e aqui nesse estudo destacou-se a formação do pesquisador, encontra peso ou valor bem mais significativo nas construções conceituais geradas por pesquisas relacionadas ao núcleo biológico da alimentação e nutrição, principalmente pelas categorias descritas: conveniência alimentar, prescrição/normatização alimentar e cientificização do processo alimentar. Nota-se que aquele núcleo tem como interesse investigativo a comprovação de hipóteses pelo modelo causa e efeito e suas teorias assumem o valor de verdade comprovada, reafirmando e consolidando a hegemonia do conhecimento científico consagrado pelo método investigativo de refutação ou comprovação de hipóteses. E assim fechamos um ciclo, o conhecimento científico é muito valorizado, a academia supervaloriza suas produções. Não quer dizer que este tipo de investigação proveniente da comprovação de hipóteses, também conhecido como objetivo, não seja importante; obviamente que é, mas o que se vislumbra ser problemático é a pouca valorização de um tipo de conhecimento em que esse modelo de investigação determinista não se verifica,como se acredita ser o caso do conhecimento das Humanidades, dentro do escopo de programas formadores de pesquisadores em Nutrição, área que abrange não só as Ciências Biológicas mas também as Ciências Humanas.

Um modelo de conhecimento voltado mais para apreciação do aspecto biológico da alimentação, talvez não se mostre competente para perceber os mecanismos de despotencialização e desempoderamento subjetivos que ocorrem no processo de medicalização da sociedade. Segundo Peter Conrad[32], autor visitado durante esse estudo, a medicalização, de modo bem simplificado, é um processo em que manifestações subjetivas são tratadas como desordens médicas. Ora, quem trata de definir o que seja desordem médica é a Ciência, mas quem ou o que poderia, em se tratando de disciplina, tratar da manifestação subjetiva, se não estivermos atentos a elas, através de um arsenal de conhecimento que saiba lidar com esse tipo de conhecimento?

Apesar destas observações, também foi visto que as narrativas dos professores foram atravessadas por questões relacionadas às humanidades. Temas como o gênero, a realização da mulher no mercado de trabalho e a implicação do indivíduo na escolha da alimentação estiveram presentes nas falas e mostraram a preocupação do pesquisador em se apropriar, ou pelo menos, incorpora-las ao seu perfil profissional, uma vez que essas falas se pronunciaram durante as entrevistas.

Um ponto insistente em se fazer relevante na organização dessa reflexão final é a lacuna apontada, em algumas narrativas, da necessidade de haver mais estudos tendo as Humanidades como marco teórico e reflexivo. Faz-se necessário um estudo das práticas alimentares que contemple de modo mais íntimo e acurado a relação que a comida acorda com o ser humano em seus diferentes lugares: cultivo ou produção, distribuição, armazenamento, consumo. Dentro do consumo a miríade relacional se multiplica: comida do campo, comida de festa, comida de escola, comida de velho, comida crua, etc. Nesta miríade de significados e sentidos que a comida assume, não há muito espaço ou condições para se colocar em pauta as relações de causação de efeitos.

Por fim, é mister reconhecer que nessa interface de objetos de estudos - a alimentação e nutrição e a reflexão filosófica, onde penso ter me situado, ainda há muitos pontos de discussão a se encaminharem.

References Références Referencias

1. MONDINI, L; MONTEIRO, CA. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira (1962-1988). Rev. Saúde Pública, 28: 433-9, 1994.
2. LAMBERT, JL; BATALHA, MO; SPROESSER, RL; SILVA, AL; LUCCHESE, T. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. Rev. Nutr., Campinas, 18(5):577-591, set./out.,2005.
3. IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro IBGE, 2011.150 p.
4. POULAIN, JP; PROENÇA, RPC. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Rev. Nutr., Campinas, 16(4):365-386, out./dez., 2003.
5. IBGE. Pesquisa Nacional de Saúde: percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas. Rio de Janeiro, 2014.
6. MARTINS, MCT; ALVARENGA, MS; VARGAS, SVA; SATO, KSCJ; SCAGLIUSI, FB. Ortorexia nervosa:

© 2020 Global Journals

reflexes sobre um novo conceito. Rev. Nutr., Campinas, 24(2):345-357, mar./abr., 2011.
7. NEVES, AS; VIANA; MR; CAMARGO Jr. KR; PRADO, SD; MENDONÇA, ALO. *A Nutrição na busca da supernormalidade: da medicalização da comida à farmacologização social da nutrição*. In: Alimentação e Consumo de Tecnologias. Org. Prado et al. Curitiba: Ed. CRV, 2015. Pags. 17-32.
8. VIANA, MR, NEVES, AS, CAMARGO Jr. KR, PRADO, SD, MENDONÇA, ALO. A racionalidade Nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil.*CiencSaudeColet*, vol 22, no. 2, fev 2017. Está disponível em: http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br
9. LUCHESE-CHEUNG, T; BATALHA, MO; LAMBERT, JL. Comportamentos do consumidor de alimentos: tipologia e representação da comida. Agroalimentaria, vol.18, no. 35, Julio-diciembre 2012.
10. NAVOLAR, TS; TESSER,CD; AZEVEDO, E. Contribuições para a construção da Nutrição Complementar Integrada.Interface - Comunic.,Saude, Educ., v.16, n.41, p.515-27, abr./jun. 2012.
11. ALMEIDA, L.S. "Nem peixe": práticas e relações sociais na culinária vegana. 08/12/14, 48 p. Monografiade bacharel em Sociologia. UnB, ICS, Departamento de Sociologia. Brasília, 08 de dezembro de 2014. Disponível em http://bdm.unb.br/handle/10483/9542. Acesso em 23/02/2015.
12. PEDROSA, RG; DONATO JUNIOR, J; TIRAPEGUI, J. Dieta rica em proteína na redução do peso corporal. Rev. Nutr., Campinas, 22(1):105-111, jan./fev., 2009.
13. NEVES, JA; ZANGIROLANI, LTO; MEDEIROS, MAT. Evaluation of nutritional care of over weight adults from the perspective of comprehensive health care. Rev. Nutri., Campinas, 30(4):511-524, jul./ago., 2017.
14. DIAS, PC; HENRIQUES, P; ANJOS, LA; BURLANDY, L. Obesidade e políticas públicas: concepções e estratégias adotadas pelo governo brasileiro. Cad. Saúde Pública 2017; 33(7):e00006016.
15. FRANCISCO, LV; DIEZ-GARCIA, RW. Abordagem terapêutica da obesidade: entre conceitos e preconceitos. Demetra; 2015; 10(3); 705-716.
16. BARROS, AJS; PINHEIRO, MTC; RODRIGUES, VD. Conhecimentos acerca da alimentação saudável e consumo de suplementos alimentares por praticantes de atividade física em academias. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo. v. 11. n. 63. p.301-311. Maio/Jun. 2017. ISSN 1981-9927.
17. ZAMIN, TV; SCHIMANOSKI, VM. Avaliação de hábitos alimentares saudáveis e uso de suplementos alimentares entre frequentadores de academias. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo. v. 4. n. 23. p. 410-419. Setembro/Outubro. 2010. ISSN 1981-9927.
18. BARDIN L. Análise de Conteúdo. Trad. Luís Antero Reto, Augusto Pinheiro. São Paulo: Ed. 70, 2011.
19. PRADO et al. A pesquisa sobre Alimentação no Brasil: sustentando a autonomia do campo Alimentação e Nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, 16(1):107-119, 2011.
20. DENZIN et al. O planejamento da pesquisa qualitativa - teorias e abordagens. Trad. Sandra Regina Netz. 2a. Ed..Porto Alegre: Artmed, 2006.
21. FLICK,U. Introdução à pesquisa qualitativa. Trad. Joice Elias Costa. 3ª. Ed.. Porto Alegre: Artmed, 2009.
22. MEDINA FILHO, A.L.; MOTTA, K.D.D. Cidade, consumo conveniente, paradigma científico e marketing. In: Freitas et al, orgs. Corpo e consumo nas cidades. Curitiba: Ed. CRV, 2014.
23. CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.
24. SANTOS, L.A.S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Rev. Nutr. vol.18 no.5 Campinas Sept./Oct. 2005. Disponível em http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732005000500011 . Acesso em 26/05/2015.
25. CHAUÍ, M. Introdução à história da filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles, vol 1. 2ª. Ed.. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.
26. MARÍAS, J. História da Filosofia. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
27. WEBER, M.. Ciência e Política duas vocações. Trad. Leônidas Hegenberg e Octany Silveira da Mota. São Paulo: Cultrix, 1993.
28. COLLINS, H.; EVANS, R. Repensando a Expertise. Belo Horizonte: Fabrefactum; 2010.
29. CONRAD, P. The medicalization of society: on the transformation of human condition into treatable disorders. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 2007.

© 2020 Global Journals