



## O Guia Alimentar para a População Brasileira: uma análise de riscos à luz da teoria social

Claudia Ambrosi<sup>1</sup>  
Márcia Grisotti<sup>2</sup>

### Resumo

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) é um documento oficial que aborda princípios e recomendações de uma alimentação adequada e saudável para os brasileiros, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no sistema de saúde e outros setores, públicos e privados. É uma cartilha considerada importante mediadora de escolhas e facilitadora na tomada de decisão, para reconhecimento identitário do povo, especialmente num país com tanta diversidade. Este ensaio teórico versa sobre conceitos da sociologia escolhidos para análise e problematização, envolvendo políticas públicas e normativas institucionais no Brasil. Objetivo: Analisar e discutir a formulação do guia à luz de conceitos da teoria social, em especial a reflexividade, construção da identidade, teorias da modernidade e dos riscos. Resultados: Após análise foram verificadas vantagens do guia: Foi considerada a diversidade alimentar cultural e biológica das regionais brasileiras, tradicionais e consolidadas. Teve base de referência nos alimentos e não nos nutrientes, facilitando a compreensão das recomendações pelo público. Preocupou-se em evitar inadequações alimentares no cotidiano contemporâneo, considerando a aquisição de alimentos adequados e acessíveis. No entanto, foram visualizados dois graves riscos, sem abordagem: há uma discussão sobre consumo de alimentos processados e ultraprocessados que não é abarcada; e uma total omissão de alerta referente aos organismos geneticamente modificados (OGMs) conhecidos como transgênicos. Conclusões: Embora essa ferramenta oficial tenha sido construída de forma inovadora ao valorizar a comensalidade e o modo como se come, estimulando tempo, atenção e companhia à mesa. Contudo, a comunicação do guia deixou a desejar, ampliando assim a distância entre a percepção de leigos e peritos. É necessário que seja feita uma revisão para incrementar alguns aspectos, especialmente em relação aos riscos aqui apontados.

Palavras-chave: riscos alimentares, modernidade, Sociologias da alimentação, alimentação, cultura e sociedade, guias populacionais

### Introdução

O ato de se alimentar tem função estruturante na organização de um grupamento humano. Por isso, a alimentação não deve ser entendida somente como uma consequência de

---

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, SC, Brasil. Nutricionista, Mestre em Nutrição e Doutora em Ciências Humanas pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas da UFSC. Área Sociedade e Meio Ambiente.

<sup>2</sup> Professora da UFSC onde coordena o Núcleo de Pesquisa Ecologia Humana e Saúde vinculado ao Programa de Pós-graduação em Sociologia Política da UFSC.

fenômenos biológicos ou ecológicos, mas sim como uma prática associada a diversas representações sociais (Beardsworth; Keil 1997). Essas, por sua vez, permitem compreender os diversos grupos, suas vontades e crenças, as quais estão sendo cada vez mais influenciadas por movimentos de modernização e globalização e transformadas em normativas governamentais e políticas públicas (Poulain; Proença 2003).

Diante disso, nota-se que a realidade brasileira é marcada por um padrão de ampla diversidade alimentar. Porém, ao mesmo tempo, é afetada por grande desigualdade social na acessibilidade dos recursos, o que ocasiona falta de equidade entre a população. Nesse cenário, é apresentado um Guia com recomendações direcionadas à população, objeto da presente análise. Embora ele tenha sido elaborado com base na forma como os agentes se comportam, a partir dos hábitos culturais e regionais do Brasil, isso não significa necessariamente que as recomendações contidas no Guia possam influenciar nos processos rotineiros dos agentes. Essas decisões costumeiras são influenciadas por uma miríade de opções e dependem, principalmente, de outros fatores ambientais. Ou seja, a escolha da dieta alimentar não se baseia apenas em recomendações nutricionais institucionalizadas, visto que perpassam muitas outras instâncias da vida.

O artigo pretende, à luz dos enquadramentos da teoria social, analisar os aspectos sociais da alimentação, problematizando as políticas públicas relacionadas à alimentação e suas normativas institucionais no Brasil. Dentre as políticas públicas, foi escolhido o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), pois sua formulação reflete a discussão teórica e prática sobre adequações dietéticas consideradas adequadas para o povo. Na primeira parte do artigo se demonstra como o guia foi construído, quais os atores envolvidos e sua repercussão mundial; identificamos categorias de alimentos e os níveis de processamento. Na segunda parte, são analisadas as normas sociais e as práticas com abordagem da teoria social. Na terceira parte, debate-se sobre conceitos de alimento saudável ou o que potencialmente pode trazer riscos à saúde. Por fim, apresenta-se os principais resultados. Desse modo, o trabalho teve como objetivo analisar e discutir a formulação do GAPB à luz de conceitos da teoria social, em especial a reflexividade, construção da identidade, teorias da modernidade e dos riscos.

### **O Guia Alimentar Para População Brasileira**

O GAPB é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional (EAN) no Sistema Único de

Saúde (SUS) e também em outros setores. O GAPB constitui uma das principais estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (BRASIL, 2013a). O documento contribui para o desenvolvimento de estratégias para realização do direito humano à alimentação adequada (DHAA) (BRASIL, 2014), pois toma como alicerce o conceito de segurança alimentar e nutricional (SAN), apontado na Lei Orgânica nº 11346:

“Garantir acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (CONSEA 2006).

O GAPB responde à proposição da Organização Mundial de Saúde de que os governos forneçam informações à população, em linguagem simplificada, que seja compreendida por todas as pessoas, e que leve em conta a cultura local, onde o principal alvo seja facilitar escolhas alimentares mais saudáveis (WHO, 2004). O primeiro GAPB havia apresentado as diretrizes alimentares oficiais para população brasileira e constituiu um marco de referência para indivíduos e famílias, governos estaduais e profissionais de saúde, a fim de promover a alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2006). Porém, diante das transformações sociais vivenciadas pela sociedade brasileira, o que impacta sobre suas condições de saúde e de nutrição, fez-se necessária a revisão e documentação de novas recomendações. O aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e a centralidade que a alimentação tem para a saúde mundial destacam-se como duas tendências amplas e fundamentais para entender essas transformações, pois passaram a compor as variáveis que põem em risco a saúde, devido seu caráter relevante.

Dessa forma, foi lançada a 2ª edição do GAPB, disponível em plataforma *on-line* e impressa, a qual apresenta um diferencial que vem sendo reconhecido internacionalmente: os padrões de adequação e recomendações nele utilizados foram obtidos com base nas culturas regionais e tradicionais do Brasil. Além disso, considerou-se como base de referência os alimentos, não apenas os nutrientes, uma vez que estes se afastam da percepção cotidiana da população. Por estes motivos, o GAPB vem sendo elogiado no meio acadêmico, sobretudo, por oferecer incentivo à população para o consumo de ‘comida de verdade’<sup>3</sup>, além da forma como

---

<sup>3</sup> Recomendações gerais do guia: basear a alimentação em alimentos, sendo com grande variedade e predominantemente de origem vegetal; usar com moderação óleos, gorduras, açúcar e sal nas preparações; e limitar

foi desenvolvido, especialmente na questão da limitação no uso de ultraprocessados (UP). Pesquisadores em diversas áreas do conhecimento, como Boyd Swinburn (Nova Zelândia), Michel Pollan (EUA), Georgy Srinins (Austrália), Marion Nestle (EUA) e Jean-Pierre Poulain (França), dentre outros, demonstraram publicamente em entrevistas, palestras ou visitas ao Brasil, a sua admiração pelo GAPB.

A tática do Ministério da Saúde (MS) foi criar estratégias de ampla comunicação para divulgar o conteúdo do documento, incluindo manuais, folhetos e vídeos para a população em geral (BRASIL, 2014). Desde a organização até a concretização do Guia foram necessários aproximadamente três anos, em extensas etapas que contribuíram e merecem destaque:

- 1ª etapa: consistiu de oficina de escuta e formalização de grupos de trabalhos (GTs), onde os peritos eram profissionais da saúde, educação, assistência social e agricultura, professores de universidades, dirigentes de conselhos profissionais e de associações profissionais e membros de organizações de controle social de políticas públicas e de defesa do consumidor, das mais diversas partes do Brasil;
- 2ª etapa: foi elaborada a primeira versão por equipe integrada de técnicos da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), além de pesquisadores do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (NUPENS/USP);
- 3ª etapa: consistiu em uma nova oficina para avaliação da versão, também por equipe multidisciplinar, com participação de gestores e representantes da sociedade civil e organizada, todos empenhados em responder às questões: *Se o capítulo não contemplou algum conteúdo essencial? Algum conteúdo não é pertinente ou deveria ser retirado? Alguma coisa poderia ser dita de maneira diferente? O que destacaria como pontos fortes e pontos fracos no capítulo? Avaliação geral da nova versão do GABP;*
- 4ª etapa: foi elaborada a segunda versão, a qual foi disponibilizada para a consulta pública na plataforma *on-line* do MS entre os dias 10/2 a 07/05/2014.

Em paralelo à última etapa, ocorreram 27 oficinas estaduais com participação de trinta peritos em cada estado; encontros com Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), delegacias estaduais com a participação e debate de representantes de universidades públicas e

---

produtos prontos para consumo, evitando, em particular, os ultraprocessados. Receberam destaque as circunstâncias que envolvem o ato de comer: quando, como, onde e com quem comer, além de fazer sugestões sobre como os cidadãos podem superar os obstáculos que possam impedir a adoção das recomendações do guia, seja no âmbito pessoal ou familiar, seja no âmbito da cidadania (Brasil 2014).

privadas. Houve reuniões e ciclos de discussões *on-line* promovidos pelo MS em novos espaços e com outros atores sociais, tais como: Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO); Conselho Nacional de Saúde (CNS); Mesa Diretiva do CONSEA; Sistema Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN); e Rede Nutri do SUS.

Convém destacar que, durante os três meses de consulta pública, foram recebidas 3.125 itens de contribuição de 436 indivíduos e instituições, sendo 201 de Instituições de Ensino, 102 de pessoa física, 58 de secretarias de órgãos federais, estaduais e municipais, 53 de conselhos/entidades sem fins lucrativos, 17 de indústrias, associações e sindicatos de alimentos e 05 contribuições oriundas de outros usuários de *internet*. Todo o processo de trabalho participativo descrito acolheu as sugestões de um grande número de pessoas e instituições, contemplando necessidades de diversos atores e setores da sociedade interessados na temática.

No entanto, ao analisar a lista de participantes das oficinas, constatou-se que a interdisciplinaridade do grupo foi diminuindo ao longo das etapas. Inicialmente, a maioria dos pesquisadores tinha foco na epidemiologia nutricional e saúde coletiva; vigilância sanitária e órgãos de defesa do consumidor, além de meio ambiente, *slow food*, educação e pesquisas de câncer e saúde indígena. O que se fez notar é que participaram também integrantes do agronegócio e da empresa Petróleo Brasil S.A.<sup>4</sup> Porém, na etapa final, os GTs contaram apenas com a participação de profissionais técnicos nutricionistas.

O estudo partiu da premissa que as questões simbólicas, identitárias e práticas alimentares cotidianas da população tenham sido consideradas na elaboração do GAPB, o que também favorece o uso da comida como padrão cultural do seu povo. Outra preocupação crucial na elaboração do GAPB foi diferenciar e distinguir as categorias de alimentos e os níveis de processamento entre eles. Por isso será apresentada a evolução proporcionada por esse entendimento que é um dos pontos controversos do Guia.

### *Classificação do processamento dos alimentos por categorias*

Desde o final do século XX, pesquisas chamavam atenção para as transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas na sociedade contemporânea e mudanças ocorrendo no padrão de alimentação da população mundial, como consequência de alterações na extensão e no propósito do processamento industrial aplicado para preservar, extrair, modificar ou criar novos alimentos (DIEZ-GARCIA, 2003; MONTEIRO *et al.*, 2016). Pesquisadores argumentam

---

<sup>4</sup> PETROBRAS é uma empresa produtora de fertilizantes nitrogenados utilizados como adubo na agricultura.

que é inútil recomendar o consumo baseado em grupos alimentares, tal qual o guia americano da pirâmide alimentar, pois no mesmo grupo encontram-se cereais integrais e matinais, e, neste caso, ambos podem ter sistemas de produção/manufatura, processamento, conservação e logística diferentes. Consequentemente, os alimentos podem estar classificados num mesmo grupo dietético, mas terem potencial para provocar efeitos metabólicos desiguais no longo prazo (Menegassi *et al.* 2018).

Poulain (2013) relata que o processo de industrialização foi resultado da quebra do vínculo entre alimento e natureza, desconectou os comedores de seu universo biocultural. Em paralelo, teria havido um afrouxamento de determinadas relações socializadoras inerentes à alimentação. Assim, o alimento chega ao consumidor “sem identidade, sem qualidade simbólica, sem alma”, numa palavra que diz que o alimento industrializado é *dessocializado*.

Por conseguinte, a transformação das receitas pela indústria, colocou em pauta uma grande distinção entre o que é alimento de verdade e o que é produto alimentício. Todas essas controvérsias geradas minaram a percepção do consumidor e isso acabou por afetar a confiança do sistema perito e do excesso de tecnologia empregada no processamento. Foi então a partir de 2009 que o grupo de estudos da USP propôs um sistema de classificação de alimentos, denominado *NOVA*, o qual divide os alimentos conforme o grau, o tipo e o propósito de processamento (Monteiro *et al.* 2016). Os termos foram utilizados pelo MS para a elaboração do GAPB em quatro grupos completamente distintos de alimentos, são eles: alimentos *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados e alimentos ultraprocessados.

De acordo com Louzada *et al.* (2019), além do GAPB, o emprego da classificação *NOVA* em estudos populacionais sobre alimentação, nutrição e saúde tem sido crescente<sup>5</sup>. No Brasil, ela já foi utilizada para avaliar: padrões de compra domiciliar de alimentos e preços relativos dos produtos; a influência do ambiente alimentar e do marketing de alimentos no consumo de produtos UP; o impacto de intervenção de educação nutricional, entre outros. A conveniência da classificação *NOVA* foi igualmente reconhecida em relatórios da OPAS e da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO).

Essa terminologia foi rapidamente disseminada e, conforme declarou a cientista social Marion Nestlé (2019) em sua visita ao Brasil, trata-se de uma forma de classificação utilizada

---

<sup>5</sup> Estão disponíveis mais de 500 artigos científicos publicados em revistas indexadas que citam a nomenclatura *NOVA* como parâmetro para classificar níveis de processamento de alimentos, além disso, também tem servido de referência para outros guias na América Latina (Dados do site [www.DietID.com](http://www.DietID.com), acesso em outubro de 2020).

mundialmente. A pesquisadora robustece a afirmação de que a indústria de alimentos exerce influência tanto nas pesquisas científicas, como também acaba interferindo na criação e regulação das políticas públicas, fatores que alcançam seu país de origem, mas igualmente o Brasil.

Contudo, ao mesmo tempo que ganha notoriedade, o próprio GAPB tem sido alvo de críticas e geração de controvérsias. Em setembro de 2020, uma nota técnica foi emitida pelo Ministério da Agricultura e Pecuária solicitando ao MS que seja feita uma revisão do GAPB, as principais argumentações é que se trata de “uma classificação confusa, incoerente, que impede ampliar a autonomia das escolhas alimentares”. Dizem ainda, ser “algo cômica” a forma como o guia diferencia os UP por meio da contagem do número de ingredientes.

De fato, na prática, a diferenciação dos alimentos tanto por pessoas leigas quanto especialistas tem se mostrado um pouco confusa. Em análise realizada por Menegassi *et al.* (2018), os autores demonstraram baixo índice de assertividade para a classificação de 30 alimentos, entre as quatro categorias *NOVA*. A mediana de acertos, antes e depois da realização de minicurso elucidativo, foi 13 e 23, respectivamente. Ou seja, o estudo demonstrou que os participantes da amostra, mesmo sendo realizado na faculdade de nutrição, entre alunos e professores nutricionistas, houve dificuldade para compreensão da classificação.

### **As normas sociais e as práticas alimentares**

Primeiramente, distingue-se a norma *alimentar social* da *norma dietética*, utilizando os parâmetros: a primeira, remete ao conjunto de convenções relativas à composição estrutural das tomadas de decisões alimentares e as condições e contexto do seu consumo. Já a norma dietética é definida em função das descobertas científicas e dos processos que pesam sobre os prescritores técnicos a respeito de quantidade e qualidade do que consideram uma boa alimentação. Essas decisões têm como pano de fundo os achados do que seria necessário comer para se obter uma boa saúde (Fischler 2011).

As normas sociais e dietéticas não se excluem, muito pelo contrário, se influenciam. Um bom exemplo são os alimentos orgânicos que, uma vez colocados na lista de prioridades dietéticas, passaram a ter vez na estrutura produtiva com mercados cada vez maiores, implicando inclusive em discussões éticas sobre o consumo ou não de agrotóxicos, debates sobre os impactos ao meio ambiente, além de argumentações dietéticas sobre consequências à saúde humana a longo prazo. Poulain (2013) constatou que ocorre uma crise no aparelho normativo, não apenas no mecanismo de escolha, isso porque a necessidade de estabelecer

normas e padrões acaba se inflacionando de injunções, ordens e obrigações contraditórias, a partir de discursos higienistas, estéticos e identitários.

Assim, a partir dos discursos e preceitos do “que pode/deve ou não comer”, no âmbito da sociologia, Poulain (2013 [1998]) ressalta que o que caracteriza a situação do comedor moderno não é a ausência de regras, mas sim, o excesso delas. Existem normas e leis implícitas sobre o que alguém deve ou não comer, sobre a comida e sobre o ato de comer, mas isso não significa que todos os indivíduos assimilem e/ou pratiquem essas. Há muitas variáveis entre as normas (sociais e/ou dietéticas) e as práticas alimentares, decorrendo no que Fischler (2011[1979]) chamou de *gastroanomia*: termo que significa a desestruturação dessa sintaxe norma-prática em função da individualização do ato de comer, uma defasagem entre as normas e as práticas. Fischler afirma que as pessoas se sentem desconfortáveis e cheias de medos e conflitos sobre o que/como deveriam comer, e, alguns indivíduos, diante da incerteza e da dúvida constante, optam por serem submissos a alguma autoridade dogmática ou ao ceticismo e/ou tendem à imobilização. Ou seja, são tantas normas, tantos amigos e inimigos da saúde, que o consumidor se vê perdido, distanciando-se da regra social tradicional, tendo dificuldade para se adequar à alimentação considerada saudável hoje.

Diante desse processo, além de provocar ansiedade e necessidade constante de adaptação, provoca também um esvaziamento, uma falta de sentido pessoal sobre como se alimentar. A propósito do sentido da ação, destacamos as contribuições de Giddens (2002), que intensificou os estudos sobre a sociedade contemporânea, abrindo espaço para considerar o *eu* e a constante construção da *identidade* como pontos fundamentais. Sua reflexão não é fruto de uma abordagem psicológica, mas sim, dos mecanismos de produção da autoidentidade e de como, nessa autoconstrução, o indivíduo assume alguns padrões globais e constrói outros individuais. Tal consideração permite se pensar também sobre as consequências das escolhas.

O processo de construção de autoidentidade é o processo de tomadas de decisões cotidianas, próprio da modernidade. Uma das principais características dessa época é a globalização e a quebra de barreiras, o que faz com que as normas sejam padronizadas mundialmente, por um lado, e que as peculiaridades culturais sejam mundialmente conhecidas, por outro (Giddens 1991). Isso faz com que a construção da autobiografia se torne tarefa complexa, impondo aos indivíduos perturbações e ansiedades generalizadas, exigindo a criação de novas formas (e identidades) para se lidar com essas perspectivas (no lugar das tradicionais). Conforme mencionado, as normas e pressões advindas delas, são muitas e estão no cotidiano.

Então, sob a ótica de Giddens para construção da identidade, mesmo se sentindo perdido e confuso, o sujeito precisa fazer escolhas em todos os âmbitos da vida, incluindo na alimentação.

Nesse contexto, haja vista que as normas sociais e dietéticas se influenciam mutuamente, analisou-se a identidade alimentar em toda contextualização do GAPB. Sendo uma normativa institucional, o Guia é capaz de favorecer/auxiliar nas escolhas, de forma que estimule a cultura e hábitos regionais e locais, por isso deve ser considerado um instrumento importante, sobretudo num país tão diverso com opções tão variadas.

Giddens (2002) diz que o indivíduo é confrontado rotineiramente com uma complexa variedade e opções de escolha, de maneira que tende a buscar estratégias para lidar com todas essas informações. Uma estratégia pode ser a formação de rotinas que possibilitam realizar tarefas cotidianas em um modo automatizado. Também explica o problema que o indivíduo moderno encontra ao ter que se posicionar frente às normas pode ser explicado como se ele transferisse o poder a algum *expert*. Por exemplo, o desenvolvimento da medicina levou à exaustão dos saberes e habilidades curativas consideradas leigas por muito tempo, abandonou-se o saber tradicional para seguir apenas o da ciência moderna. O mesmo ocorreu com a alimentação, criou-se um grande leque de linhas e discursos especializados. Porém, em meio a todos esses desencaixes, os indivíduos ainda continuam sendo responsáveis por suas escolhas cotidianas. De acordo com o autor, faz-se necessário que haja uma reapropriação dos saberes, e nesta reapropriação, abre-se espaço entre crenças e práticas leigas e o sistema perito, ao que ele nomeou *mecanismo de (re)encaixe*. Então, os homens alteram o mundo material e transformam as condições de suas próprias ações, fazem isso com base em seus conhecimentos diversos sobre ser no mundo. Às escolhas embasadas em próprios conhecimentos, denominou *empoderamento*.

Quando se trata de temas complexos e/ou situações em que o leigo tem dificuldade de traduzir para a ação, busca-se a informação especializada, recorrendo aos peritos. É dessa forma que o indivíduo passeia entre conhecimentos peritos e leigos e faz suas próprias interpretações e escolhas. Assim, marcada pela reapropriação e empoderamento, a tomada de decisão do indivíduo refaz o projeto reflexivo de construção da identidade (Giddens 2002).

Podemos citar que, também entre os peritos, existem diferentes posicionamentos a respeito do “comer saudável”. Até mesmo nos círculos ortodoxos da ciência da nutrição há divergência entre escolhas baseadas em nutrientes e outros que procuram embasar em alimentos (em sua integralidade e não reduzidos aos nutrientes). Aprofundando a busca, podem ser encontradas diversas condutas dietoterápicas em cada uma das *escolas em competição* entre os

melhores métodos para se alimentar. Citar-se-á algumas linhas dietéticas visadas e conhecidas só para servirem de exemplos, como a nutrição funcional, a suplementação de específicos nutrientes, a alimentação vegana e suas variações, as dietas paleolíticas, dietas *low carb*, dietas isentas de alérgenos, glúten, lactose, bem como a clássica dieta mediterrânea. Além de tudo isso, o indivíduo ainda poderá usufruir de imensa variedade de informações, livros e pesquisas nas quais poderá fazer sua própria interpretação. Sua decisão torna-se difícil mediante tantas opções, parecendo não haver uma autoridade máxima a quem recorrer, o que se torna um dilema. Sua decisão individual poderá dizer muito a respeito do “estilo de vida” que adota.

Assim, o empoderamento está disponível ao leigo na forma de reflexividade. Giddens (1984; 2002) abre espaço para considerar que a *reconstrução do eu* a partir do encontro reflexivo com sistemas especializados expressa alguns dos dilemas centrais característicos de muitas situações nas condições da alta modernidade e os considera como pontos fundamentais para o entendimento da sociedade.

### **Alimento saudável e os riscos alimentares**

Uma grande ansiedade tem se intensificado e se mostrado cada vez mais expressiva na alta modernidade, o que, por sua vez, está relacionada às incertezas e controvérsias em torno da relação ao trinômio: alimentação, saúde e doença. Nessa seção, faz-se uma reflexão do atual cenário alimentar, analisando a questão do alimento como promotor e preventivo de doenças, mas, ao mesmo tempo, pensando em como também ele pode ser fonte de riscos para a saúde. Trata-se do saudável aqui como um termo polissêmico e questionável. Grisotti (2010) afirma que qualquer categorização dos alimentos como saudáveis ou não saudáveis significa uma simplificação das complexas relações que envolve uma dieta adequada. A estruturação de um padrão de dieta saudável é complicada, já que ela é determinada pela quantidade consumida e pela posição do produto dentro da dieta total, e não apenas pela composição de um produto.

No glossário de alimentação e nutrição do MS, dieta significa alimentação geral que serve de padrão para os indivíduos e/ou é um tipo de alimentação específica recomendada a um indivíduo para atender às suas necessidades terapêuticas (Brasil 2013b). Muitas vezes o termo dieta, devido às transformações sociais de sua imagem, adquire, cotidianamente, um conceito “corriqueiro”, uma expressão que viu o seu significado ficar empobrecido. No entanto, conforme aponta Azevedo (2021), essa lógica contida na antiga tradição que diferencia alimentos que fazem bem e outros que devem ser evitados em determinadas situações, como em enfermidades, foi sendo substituída pela ciência que está tentando explicar tudo em uma

outra racionalidade, nem melhor nem pior, mas com uma linguagem diferente: a “evidência científica”. Aos poucos, os modos de vida foram se alterando, tendo fortes influências e o conceito de saudável está sendo modificado.

A noção de risco nutricional que, inicialmente, repousava na impossibilidade de acesso ao alimento, levou a escolhas dietéticas coerentes com as preocupações científicas ortodoxas, voltadas para a relação entre dieta e saúde (Beardsworth; Keil 1997). Porém, os cuidados com as deficiências nutricionais e com a fome ainda persistem, inevitavelmente vinculadas ao contexto político-social. Agora convive-se com temores das repercussões do consumo excessivo de certos nutrientes, gordura, colesterol, sal, açúcar e álcool na dieta. A produção e o consumo de alimentos envolvem interações humanas e naturais que foram se complexificando no desenvolvimento da humanidade e acabaram por expor imbricadas relações de poder e iniquidades, bem como repercussões ambientais, sociais e sobre a saúde humana (Azevedo 2017).

No processo de elaboração do GAPB foi focado alertar sobre as deficiências de micronutrientes e desnutrição crônica que ainda são prevalentes em populações vulnerabilizadas, especialmente crianças e mulheres de regiões suscetíveis e quilombolas. Mas o GAPB também focalizou as graves repercussões para a saúde, correlacionadas com o expressivo aumento do sobrepeso e obesidade, bem como de outras DCNT. Haja vista estas últimas estão entre as principais causas de morte entre adultos, e demonstram associação com as transformações no modo de vida, retratada na mudança de padrão alimentar da população brasileira (BRASIL, 2014). Assim, existe uma frágil fronteira entre a categoria de alimento que parece saudável e a categoria que apresenta risco. As consequentes controvérsias científicas geradas por tal perspectiva são exploradas em Guivant (2006) e David e Guivant (2012). Tratam-se de questões fundamentais ao conhecimento científico, acolhidas e discutidas pelas Sociologias da Alimentação.

Dito isso, cabe apreender que uma *sociedade de risco*<sup>6</sup> não surge apenas da crescente percepção dos resultados adversos de avanços técnicos, mas é intrínseca, também, à ampliação das possibilidades de investigação e conhecimento. Anthony Giddens e Ulrich Beck são estudiosos que contribuíram para consolidar a abordagem no estudo dos riscos, do mesmo modo que problematizam o tratamento dado ao tema por análises técnicas. Argumentam que o saber

---

<sup>6</sup> A tese da “sociedade de risco” foi elaborada por Ulrich Beck, a partir dos anos 1980, para caracterizar um segundo período da modernidade em que o risco surge a partir da industrialização e adquire um caráter distinto de outras épocas. Viver na “sociedade de risco” significa viver em circunstâncias incertas criadas por nós mesmos.

perito, tanto quanto o conhecimento leigo, é perpassado por pressupostos culturais. Portanto, a ideologia de que existiria um indicador objetivo que poderia medir a periculosidade é resultado de percepção cultural em particular (Beck 2010).

Giddens (1991; 2002) caracteriza os riscos como decorrentes da modernização, e procura mostrar como a base da incerteza está vinculada a outros aspectos de natureza das instituições, como as relações de confiança. A conscientização do risco pelo público leigo é característica da vivência moderna. Isso implica no reconhecimento de que os sistemas peritos possuem “lacunas de conhecimento” e, por conseguinte, não possuem controle pleno das consequências de suas decisões. De acordo com o autor, surge uma circunstância ainda mais agravante quando um conjunto de riscos não é percebido por peritos, visto que não se problematiza apenas os limites do conhecimento perito, mas também a própria ideia de perícia (Giddens 1991). A omissão do risco por parte dos peritos é uma questão considerada grave.

### **Resultados da análise**

Ao realizar a presente análise foi percebido que pelo menos duas informações pertinentes ao risco alimentar foram omitidas na segunda edição do GAPB, a saber: sobre alimentos industrializados e/ou UP, e sobre os alimentos transgênicos, aqueles contendo organismos geneticamente modificados (OGMs).

Primeiramente, o GAPB desaconselha fortemente o uso de UP, os quais consistem em produtos elaborados a partir de formulações industriais, contêm substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, amidos) ou derivadas desses alimentos (as gorduras são hidrogenadas, amidos são modificados) ou, ainda, sintetizadas em laboratório (aromatizantes, corantes). Os UPs contêm componentes químicos que são adicionados na indústria para ressaltar sabor, manter a cor, estabilizar, emulsionar, adoçar, entre outras atribuições de conservação. Porém, em sua página 51, por intermédio de imagens no formato de uma escada, o GAPB traz o apelo visual que uma parcela da alimentação diária (equivalente a 1/3 do dia) possa ser proveniente de UPs. Portanto, as impactantes imagens ilustrativas podem conduzir o leitor leigo a fazer uma interpretação contrária àquela orientação, quando seu consumo rotineiro e diário foi fortemente desaconselhado.

Em segundo lugar, mas não desvinculada da primeira e igualmente preocupante, foi verificado que o GAPB oculta toda e qualquer alerta para a presença de OGMs, seja nos alimentos *in natura*, seja nos ingredientes de alimentos embalados que são comumente consumidos no Brasil. O GAPB apenas oferece uma citação sobre o assunto na página 32,

porém sem relevância. Infelizmente, estamos no momento em que a população ainda não tomou consciência do potencial risco em consumir alimentos transgênicos. De acordo com Guivant (2006), o Brasil está entre os países que apresentaram respostas favoráveis ao consumo de OGMs, enquanto a maioria dos entrevistados, na Europa e na Austrália, afirmaram rejeitá-los, ainda que fossem alimentos que contivessem maior valor nutricional. Em estudos com foco nas questões envolvendo controvérsias tecnocientíficas, Guivant (2010 [1998]) destaca a produção e consumo de alimentos, bem como a utilização desmedida de agrotóxicos e sua relação com a disseminação dos transgênicos, em diversos contextos sociais.

O impacto na produção de alimentos com sementes modificadas e resistentes pode ser ainda maior do que tem sido divulgado. Dados de uma pesquisa com mais de 10 mil produtores de soja e de milho no período entre 1998 e 2011, constatou tendência de aumento no uso de pesticidas e agrotóxicos. O padrão estimado de mudança no uso de herbicidas ao longo do tempo se deve à resistência das ervas daninhas ao glifosato (Perry et al 2016). Ao avaliar rotulagens de alimentos comercializados em rede de supermercados da região sul do Brasil, Cortese *et al.* (2018) apontaram que aproximadamente 64% de toda variedade dos produtos alimentícios e/ou ingredientes contidos nos mesmos possuem OGMs em potencial na sua composição.

Sob essa análise, os fatos expostos podem ser considerados riscos críticos e estão em consonância ao que Giddens aponta como “circunstância agravante quando um conjunto de riscos<sup>7</sup> não é percebido por peritos, ou pelo menos não é comunicado, visto que não se problematiza apenas os limites do conhecimento perito, contudo, complexifica e agrava também a própria ideia de perícia” (Giddens 1991: 132). De acordo com Guivant (1998), um dos maiores desafios que deve ser superado pelo sistema perito é atingir um parâmetro racional dos leigos mediante não somente com a difusão do maior número de informações pelos técnicos, mas também com uma comunicação e debate mais aberto e sistemático sobre saúde e alimentação.

---

<sup>7</sup> Relata Giddens (1991), como peritos destes sistemas estão uma gama de profissionais das mais variadas áreas, incluindo a saúde. Existe, portanto, no mundo moderno uma maior confiança estabelecida entre os atores e os sistemas abstratos estabelecidos. Dentro deles são postas relações entre os mesmos, os peritos e a confiabilidade da perícia, as quais perpetuam esta confiança uma vez que, os mesmos têm responsabilidades e utilizam de mecanismos que configuram esta confiança. Assim, os sujeitos estão submetidos e confiam no modelo biomédico imposto, sofrendo obviamente as consequências do mesmo. Nessa perspectiva, um modelo que não seja embasado em confiança, parece incapaz de tratar da alimentação saudável, uma vez que não consideram os parâmetros da subjetividade, essenciais para tal prática.

## Considerações finais

Importante aludir ao fato da existência de uma diretriz oficial, na forma de guia alimentar, não significa, necessariamente, que a população irá se alimentar conforme preconizado. Os próprios autores do GAPB reconhecem os obstáculos existentes para a adoção das recomendações. Ademais, Louzada *et al.* (2019) afirmam que apesar da grande responsabilidade por suas escolhas alimentares, a ação efetiva está distante de ser uma simples decisão individual e, na maioria dos casos, requer políticas públicas e ações regulatórias do Estado que tornem o ambiente alimentar mais propício para a superação dos obstáculos apontados. As questões econômicas e de acesso ao alimento são essenciais nas escolhas individuais e que interferem na adesão da alimentação saudável.

A antropóloga Carmem Rial (2010) vai além ao problematizar o argumento segundo o qual, para ajudar os indivíduos a realizarem boas escolhas, é necessário educá-los, informá-los contra certos obstáculos representados pela ignorância, pressões comerciais, em especial, a publicidade, para que assim a façam, segundo a concepção da tomada de decisão e escolha a partir da racionalidade:

Porém, como Bourdieu bem definiu através da metáfora do *monstro antropológico*, é uma ilusão – e no entanto, como está disseminada essa ilusão! - pensar que todos os indivíduos fazem escolhas a partir de uma racionalidade que pesa as diferentes opções e julga segundo informações obtidas de *experts* – no caso, nutricionistas (Rial 2010: 125).

Estamos diante do papel da ciência nas argumentações dos diversos atores envolvidos, as agências governamentais que invocam a ciência para embasar suas decisões regulatórias e a indústria que invoca a ciência para questionar as regulações estatais e os aconselhamentos (Grisotti 2010). Além disso, acrescenta a pesquisadora, os meios de comunicação publicizam os conhecimentos produzidos com o intuito de informar os consumidores e estes, no meio de tantas informações, parecem estar cada vez mais confusos sobre o que devem ou não comer.

Nestlé (2019) vem demonstrando os extraordinários gastos com publicidade de produtos e marcas específicas por parte das indústrias alimentares e, por outro lado, a total incompatibilidade dos orçamentos governamentais de investirem na mesma proporção em promoção da saúde e aconselhamentos dietéticos. Louzada *et al.* (2019) e epidemiologistas brasileiros integrantes da equipe de Carlos Monteiro defendem a tese de que alimentos UP fazem mal para a saúde. Afirmam que a sociedade ainda não tem a real noção sobre os danos causados por esses produtos e, ainda, que a indústria de alimentos sempre estará se utilizando

de estratégias de ataque para manter seus interesses econômicos. Por conta disso, os autores sugerem que tais indústrias deveriam ser submetidas a outro tipo de regulamentação, semelhante a que passou o setor do tabaco.

Já a argumentação de Swinburn (2019) é pautada no que chama de inércia. Ele mostra que algumas pesquisas populacionais comprovam o interesse das pessoas para uma boa rotulagem de alimentos, para a comida saudável em escolas e apoio para restrição no marketing exagerado aos alimentos tipo *junk foods*. Porém, há pouca ação no mesmo sentido, diz ele. O especialista, um pesquisador em saúde e alimentação, epidemiologista e professor de Nutrição Populacional e Saúde Global da Universidade Auckland, na Nova Zelândia, é um dos pioneiros a utilizar o termo *Sindemia Global*, o qual se refere à coexistência de três grandes epidemias que afetam os países invariavelmente ao sistema econômico e renda. Por isso defende que todo o sistema alimentar global precisa ser modificado, afirmou em entrevista realizada no Brasil:

Para quebrar a inércia atual nas ações, é necessário sensibilizar a população, é a primeira que precisa ser mobilizada. Precisamos começar pensando não pelo indivíduo, mas precisamos pensar o sistema como um todo, em quem toma as decisões e em quem faz as leis. Há decisões que implicam no sistema global. Essa é uma forma sindêmica de pensar, incluindo o meio ambiente e todo o entorno (Swinburn 2019: A12).

Ambicioso trabalho multidisciplinar sobre a saúde planetária defende que os pesquisadores dos grupos de trabalhos e comitês responsáveis por divulgações oficiais a respeito de alimentação devem estudar nutrição no seu contexto cultural e reforça que as recomendações jamais devem constituir um ataque à cultura local (The Eat 2019).

Para Giddens (2002), independentemente do quão local sejam os contextos específicos de ação dos indivíduos, eles contribuem diretamente nas influências sociais que possuem consequências e implicações globais. Essa afirmação explica como as identidades individuais influenciam a esfera coletiva e a consequente interpenetração do local e do global. Então, partindo do princípio de que os impactos são inescapáveis, a construção do eu e questões identitárias são feitas de uma forma reflexiva, as pessoas sabem o que estão fazendo e porque estão fazendo, mesmo que seja limitado a determinadas opções. Diante da inseparável condição reflexiva da abordagem deste autor, a qual afeta as escolhas cotidianas, é natural que os novos modos de comer se pluralizem e precisem ser analisados sob lentes inovadoras. É importante lembrar que as estruturas sociais não são invioláveis, nem permanentes, mas sim, possuem uma forma evolutiva.

Na questão dos OGMs, existe um abismo de incompreensão de risco tecnológico entre alguns cientistas e não-cientistas. Para os primeiros, os transgênicos são seguros, totalmente aceitáveis e nenhuma outra crítica é justificada. Todavia, para os leigos, há questões mais amplas e duvidosas sobre segurança. Aliás, esses precisam ser informados: *como os transgênicos podem afetar a saúde e o meio ambiente e por que estas informações não estão sendo notificadas na rotulagem de alimentos processados?* Além disso, razões éticas, distribuição injusta, marketing não-transparente, controle desigual e/ou antidemocrático no suprimento das sementes, todos são questionamentos que devem ser elucidados aos consumidores leigos.

Diferentes campos de estudo argumentam que OGMs valem a pena, mas outros demonstram que seus efeitos podem ser danosos. Com toda essa ciência inconclusiva, fica difícil se chegar a uma opinião mais consistente sobre o uso, o valor, os domínios, a política, enfim, os riscos do consumo de alimentos transgênicos, fundamentalmente a longo prazo. No âmbito das escolhas, todos indivíduos podem optar pela evidência que lhe fizer mais sentido, além de estarem expostos às influências e ao dinamismo do mundo moderno. Mas é grave que o indivíduo tenha que assumir a responsabilidade por um risco oculto, sem que haja devida conscientização e conhecimento. É preciso trabalhar para que todo e qualquer alimento passível de oferecer riscos deva ser alertado, informado e, por que não dizer, publicizado. Logo, sendo parte da política em saúde pública, o GAPB deveria estar em conformidade com todas as outras políticas que afetam o ser humano e o planeta. Como se destina a proteger e reforçar a cultura e o sistema alimentar baseado em alimentos *in natura* ou minimamente processados, por conseguinte, o GAPB não poderia ter omitido dois riscos tão impactantes. De acordo com Guivant *et al.* (2009), é urgente a criação de espaços legítimos para debate público sobre o risco dos OGMs e outras tecnologias, com sistemas unidirecionais, transparentes e abertos, de maneira que a informação recebida possa ajudar os indivíduos a fazerem suas escolhas e decisões.

Sobre o processo de trabalho participativo adotado na formulação do GAPB, foi-lhe atribuída uma grande vantagem devido ao seu caráter compartilhado e amplo debate. Apesar disso, como aqui o GAPB está sendo apreciado e discutido à luz da teoria social, cabe mais algumas considerações. É conveniente mencionar que, logo após o lançamento em 2014, o GAPB recebeu elogios como “as novas diretrizes brasileiras são revolucionárias por serem organizadas em torno de alimentação e saúde: a fundamentação científica do GAPB é centrada na comida/refeições, e não em torno de nutrientes” (Pollan) e “o guia brasileiro exerceu

liderança mundial na linha da alimentação em vários aspectos, e revolucionou após o seu lançamento” (Swinburn). Ainda, “as orientações são notáveis pelo fato de serem baseadas em alimentos que os brasileiros de todas as classes sociais comem todos os dias e considerarem as implicações sociais, culturais, econômicas e ambientais das escolhas alimentares” (Nestlé) (Nascimento 2015).

Sendo assim, o GAPB sustenta o compromisso de promoção de hábitos alimentares saudáveis por meio do estímulo à ampliação da autonomia e empoderamento. Propõe a se engajar em práticas que tenham fundamentação científica, propicie autocuidado e o debate das pessoas com os profissionais da saúde e os gestores, respeitando as vontades, as diferenças, o diálogo e as subjetividades. O GAPB inovou ao considerar e valorizar a comensalidade e o modo como se come, entendendo que os atributos tempo, atenção e companhia à mesa são determinantes para uma alimentação saudável e para a saúde. Além disso, de acordo com Moreira (2010), os modos de comer são estruturantes da organização social, influenciando a sociabilidade e, em última análise, o prazer ao comer.

Oliveira e Santos (2020) sugerem o desenvolvimento de outras pesquisas para estas discussões à luz das ciências sociais e humanas e dos conceitos fundantes do GAPB. Conceitos como padrão, prática, tradição alimentar, habilidade culinária, comensalidade dentre outras medidas são intrínsecos ao desenvolvimento de programas e ações para a PAAS dentro das diretrizes da PNAN, dizem as autoras.

À luz da problemática epidemiológica e dos crescentes índices das DCNT, a melhor estratégia de intervenção social, ambiental, regulatória e médica que um país pode adotar, com finalidade preventiva, é estimular uma alimentação saudável e equilibrada com o consumo de alimentos de verdade, papel que o GAPB cumpriu em sua diretriz (BRASIL, 2014). De acordo com Louzada *et al.* (2019), infelizmente, o Brasil apresenta uma mistura de avanços e retrocessos e vem perdendo posições em relação aos determinantes imediatos das condições de saúde da população.

Os princípios que orientaram a formulação do GAPB evidenciam uma forte relação entre comida e identidade social do povo, assim como os estudos na área da socioantropologia evidenciam. Porém, a despeito dos pontos positivos, a comunicação dos riscos deixou a desejar, ampliando assim a distância entre a percepção de leigos e peritos.

Com base na premissa de que questões simbólicas e identitárias e práticas alimentares da população tenham sido consideradas na elaboração da norma dietética oficial nacional é possível que o parecer técnico do GAPB seja um facilitador para escolhas cotidianas e auxilie

para a consolidação da identidade cultural dos brasileiros. Contudo, sendo o Brasil um país com aproximadamente 212 milhões de habitantes e com enormes diferenças e disparidades regionais, sociais e étnicas, e extensa ocupação territorial é desafiador sustentar que um Guia chegue aos indivíduos contribuindo para a promoção da saúde com equidade e integralidade.

## Referências

AZEVEDO, E. 2017. “Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos”. *Sociologias*, 19(14). Disponível em: <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>. Acesso em: 2 jun. 2021.

AZEVEDO, E. 2021. “Por que a gente come o que come?” *Panela de Impressão*, Podcast – Spotify, terceira temporada. Disponível em: [https://open.spotify.com/show/0t4xWwItF91mXwNv5SsUnZ?si=X6UoF6cFR0G-8BOhgQdODg&dl\\_branch=1](https://open.spotify.com/show/0t4xWwItF91mXwNv5SsUnZ?si=X6UoF6cFR0G-8BOhgQdODg&dl_branch=1). Acesso em: 21 jun. 2021.

BECK, U. 2010. *Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade*. Tradução de Sebastião Nascimento. São Paulo: Ed. 34.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2006. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2013a. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNaN*. Brasília: MS. 84 p.:il. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2013b. *Glossário temático: alimentação e nutrição*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario\\_tematico\\_alimentacao\\_nutricao\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_tematico_alimentacao_nutricao_2ed.pdf). Acesso em: 11 out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2014. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde.

CONSEA. 2006. Conselho nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Lei de Segurança Alimentar e Nutricional*. LOSAN. Lei nº 11.346, 15 de setembro de 2006. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 11 set. 2018.

CORTESE, R. MARTINELLI, S., FABRI, R., PROENÇA, R. P., CAVALLI, S. 2018. “A label survey to identify ingredients potentially containing GM organisms to estimate intake exposure in Brazil”. *Public Health Nutrition*, 21(14): 2698-2713. Disponível em: doi:10.1017/S1368980018001350 Acesso em 13 novembro 2018.

- DAVID, M., GUIVANT, J. S. 2012. “A gordura *trans*: entre as controvérsias científicas e as estratégias da indústria alimentar”. *Política & Sociedade*, 11(20). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5007/2175-7984.2012v11n20p49>. Acesso em 12 julho 2018.
- DIEZ-GARCIA, R. W. 2003. “Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana”. *Revista de Nutrição*, 16(4): 483-492. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>. Acesso em: 12 ago. 2021.
- FISCHLER, C. 2011. “Cultura e *gastro anomia*: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista”. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, 17(36): 235-256. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v17n36/v17n36a10.pdf>. Acesso em 01 setembro 2018.
- GIDDENS, A. 1984. *A constituição da Sociedade*. São Paulo: Martins Fontes.
- GIDDENS, A. 1991. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Editora Unesp.
- GIDDENS, A. 2002. *Modernidade e Identidade*. Traduzido por P. Dentzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- GUIVANT, J. S. 2006. “Transgênicos e percepção pública da ciência no Brasil”. *Ambiente & Sociedade*, Campinas, 9(1): 81-103.
- GUIVANT, J. S., CAPALBO, D. M. F., DUSI, A. N., FONTES, E. G., PIRES, C. S. S. 2009. “Acima Dos Confrontos Sobre Os Transgênicos: Uma Experiência Piloto De Consulta Pública”. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, 26(1/3): 11-37.
- GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. 2010. “Introdução”. In: *Novas Práticas Alimentares no Mercado Global*. 1. ed. Florianópolis: UFSC.
- GRISOTTI, M. 2010. “Doenças infecciosas emergentes e a emergência das doenças: Uma revisão conceitual e novas questões”. *Ciência & Saúde Coletiva*.
- LOUZADA, M. L. da C., CANELLA, D. S., JAIME, P. C., MONTEIRO, C. A. 2019. *Alimentação e saúde: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira*. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública USP.
- MENEGASSI, B., ALMEIDA, J. B de, OLIMPIO, M. Y. M., BRUNHARO, M. S. M., LANGA, F. R. 2018. “A nova classificação de alimentos: teoria, prática e dificuldades”. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 23(12): 4165-4176.
- MONTEIRO, C. A., CANNON, G., LEVY, R. B. *et al.* NOVA. 2016. “A estrela brilha. [Classificação dos alimentos. Saúde Pública.]” *World Nutrition*, 7(1-3): 28-40.
- MOREIRA, S.A. 2010. “Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos”. *Ciência e Cultura*, 62(4): 23-26.
- NASCIMENTO, S. P. 2015. “Caminhos para uma alimentação saudável”. *Revista Higiene Alimentar*, 29: 244-245.

NESTLE, M. 2019. “Crítica radical da indústria alimentícia, professora americana diz que 'comer menos é a maior ajuda'. Entrevista cedida à Janaína Figueiredo”. *Jornal O Globo*, Rio de Janeiro, 5 maio 2019. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/sociedade/critica-radical-da-industria-alimenticia-professora-americana-diz-que-comer-menos-a-maior-ajuda-23642607>. Acesso em: 18 ago. 2019.

OLIVEIRA, M. S. da S. e SANTOS, L. A. da SILVA. 2020. “Guias alimentares para a população brasileira: uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação”. *Ciência & Saúde Coletiva* [online], 25(7): 2519-2528. Epub 08 Jul 2020. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.22322018>>. Acesso em 23 ago. 2020.

PERRY, E. D., CILIBERTO, F., HENNESSY, D. A., MOSCHINI, G. 2016. “Genetically engineered crops and pesticide use in U.S. maize and soybeans”. *Science Advances*. v.2, n.8.

POULAIN, J. P. 2013. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Trad. Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2ª ed., Florianópolis: Editora da UFSC.

POULAIN, J. P., PROENÇA, R. P. da C. 2003. “Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas,16(4): 365-386, dez. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400001>. Acesso em: 13 nov. 2019.

RIAL, C. 2010. “As práticas alimentares e suas interpretações”. In: GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. *Novas práticas alimentares no mercado global*. 1ª ed. Florianópolis: UFSC.

SWINBURN, B. 2019. “O Brasil está seguindo os EUA e retrocede”. *O Estado de São Paulo*. Disponível em: [file:///D:/Users/Usuario/Downloads/O%20Estado%20de%20S.%20Paulo%20\(1\).pdf](file:///D:/Users/Usuario/Downloads/O%20Estado%20de%20S.%20Paulo%20(1).pdf) Acesso em 19 agosto 2019.

THE EAT - LANCET COMISSÃO. 2019. *A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas: um sumário executivo para decisões políticas sobre alimentação* destinado a governos nacionais e municipais, sociedade civil, financiadores, empresas e agências internacionais. Organização e tradução: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. São Paulo: IDEC. Disponível em: [https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/08/idec-the\\_lancet-sumario\\_executivo-baixa.pdf](https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/08/idec-the_lancet-sumario_executivo-baixa.pdf). Acesso em: 14 nov. 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION – WHO. 2004. *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health: The Americas regional consultation meeting report*. Genebra: WHO.