

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EXTENSÃO RURAL

Luana Fernandes Melo

**A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE  
NUTRICIONISTAS DOCENTES DO ESTADO DO RIO GRANDE DO  
SUL, BRASIL**

Santa Maria, RS  
2022

Luana Fernandes Melo

**A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE  
NUTRICIONISTAS DOCENTES DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL**

Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), para a obtenção do título de Doutora em Extensão Rural.

Orientador: Prof. Dr. José Marcos Froehlich

Santa Maria, RS  
2022

This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Finance Code 001

Melo, Luana Fernandes

A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE NUTRICIONISTAS DOCENTES DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL / Luana Fernandes Melo.- 2022.  
149 p.; 30 cm

Orientador: José Marcos Froehlich

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Programa de Pós Graduação em Extensão Rural, RS, 2022

1. Ciência da Nutrição 2. Alimentação saudável 3. Docentes 4. Sustentabilidade 5. Sistema Agroalimentar I. Froehlich, José Marcos II. Título.

Sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFSM. Dados fornecidos pelo autor(a). Sob supervisão da Direção da Divisão de Processos Técnicos da Biblioteca Central. Bibliotecária responsável Paula Schoenfeldt Fatta CRB 10/1728.

Declaro, LUANA FERNANDES MELO, para os devidos fins e sob as penas da lei, que a pesquisa constante neste trabalho de conclusão de curso (Tese) foi por mim elaborada e que as informações necessárias objeto de consulta em literatura e outras fontes estão devidamente referenciadas. Declaro, ainda, que este trabalho ou parte dele não foi apresentado anteriormente para obtenção de qualquer outro grau acadêmico, estando ciente de que a inveracidade da presente declaração poderá resultar na anulação da titulação pela Universidade, entre outras consequências legais.

**Luana Fernandes Melo**

**A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE  
NUTRICIONISTAS DOCENTES DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL**

Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), para a obtenção do título de **Doutora em Extensão Rural**.

Aprovada em 03 de junho de 2022.

---

**José Marcos Froehlich (UFSM)**  
**(Presidente/Orientador)**

---

**Carmen Lozano-Cabedo (UNED/Espanha)**

---

**Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro (UFPB)**

---

**Janaína Balk Brandão (UFSM)**

---

**Vanessa Ramos Kirsten (UFSM)**

Santa Maria, RS  
2022

## AGRADECIMENTOS

A Deus, por ser minha fortaleza em todos os momentos da minha existência. A mim, por eu nunca ter desistido dos meus sonhos. A minha mãe, Eliete, por ser tudo na minha vida e por ser uma mãe tão incrível, presente, atenciosa e outras milhares de qualidades, onde sempre se esforçou o máximo que pôde para que as filhas estudassem. As minhas irmãs, Amanda e Aline, por serem essenciais na minha vida e pessoas as quais eu sempre posso contar. Aos meus sobrinhos, Sophia e Bernardo, por deixarem tudo mais leve quando tava pesado demais para suportar. Aos meus outros familiares por todo o apoio para que eu chegasse até aqui. A UFSM, (juntamente a PRAE e o SATIE) por ser uma universidade diferenciada e que prestou todo um suporte de moradia, atenção e assistência estudantil para que eu conseguisse concluir meus estudos e fosse muito feliz nesse lugar. Aos meus amigos, Paty Marodin, Yosani Morales, Elton Ferreira, Roselaine Piber, Lara Santos, Victória Ursulino, Daniel Ferreira, Priscila Sousa, Ricardo Alberti, Hilquias Chiquete, Tomás Adão, Rodrigo Faccin, Luis Augusto, Fernando José, Danyella Brasil, Luana Costa, Gabryella Brasil e Alexandre Eduardo de Araújo, por toda a amizade, parceria, companheirismo, sorrisos e apoio que muito me ajudaram nesses últimos anos, os mesmos foram um dos melhores presentes que ganhei. Ao meu orientador, Dr. José Marcos Froehlich, por toda a orientação e acompanhamento durante esse tempo, o qual foi muito presente durante todo esse processo de doutorado. E a outras pessoas que eu não mencionei mas que foram substanciais para que eu conseguisse ser doutora, algo que eu sempre almejei. Muito obrigada!

Tudo posso naquele que me fortalece!  
(Filipenses 4:13)

## RESUMO

### A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE NUTRICIONISTAS DOCENTES DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

AUTORA: Luana Fernandes Melo  
ORIENTADOR: José Marcos Froehlich

A história do campo da nutrição no Brasil se constituiu com base na hegemonia da abordagem biológica e clínica dos alimentos, que a literatura recente tem chamado de nutricionismo. Este se caracteriza pela ênfase na composição química dos alimentos e ao superdimensionamento do papel que determinados nutrientes exerceriam sobre a saúde. Neste sentido, emergiram no campo da nutrição contribuições multidisciplinares que passaram a questionar o reducionismo nutricional e a postular uma perspectiva mais sistêmica, a partir da qual a noção de alimentação saudável passou a ser correlacionada às multidimensões da alimentação. Assim, os objetivos desta pesquisa são identificar e interpretar se as representações sociais de docentes de nutrição do estado do Rio Grande do Sul sobre alimentação saudável estão pautadas pela abordagem do nutricionismo, por uma abordagem sistêmica ou em transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica. Buscar compreender as representações sociais sobre alimentação saudável de docentes de nutrição se reveste de importância na medida em que são os docentes que contribuem diretamente com o processo de ensino-aprendizagem dos estudantes e com suas futuras práticas profissionais que, por consequência, vão impactar na saúde da população. A pesquisa teve abordagem qualitativa e quantitativa, cujo universo foi constituído por docentes de cinco instituições (três públicas e duas não públicas) das regiões central, norte, sul, leste e oeste do estado. As instituições públicas foram a Universidade Federal de Santa Maria (Campus de Palmeira das Missões), a Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e a Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA – Campus de Itaqui). E as instituições não públicas foram a Universidade Franciscana (UFN – Santa Maria) e Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS – Campus de Porto Alegre e São Leopoldo). Os instrumentos de coleta de dados foram formulários (dados sociodemográficos, questões dissertativas, fechadas e livre associação) e pesquisa documental. Já os instrumentos de análise de dados foram: análise de conteúdo, discurso do sujeito coletivo (DSC) e frequência de resposta e porcentagem. A pesquisa pode estar limitada em sua generalização, pois no Rio Grande do Sul existem cerca de 24 instituições que oferecem 35 cursos de nutrição e este estudo contemplou somente docentes de 5 universidades e de 6 cursos. Entretanto, reiteramos sua importância, pois foi o primeiro estudo no Brasil a analisar as representações sociais de docentes de nutrição sobre alimentação saudável no atual contexto de difusão dos ODS e da Agenda 2030 da ONU, ademais num cenário pós-pandemia da Covid-19. Os resultados apontam indícios consistentes de que as representações sociais de docentes de nutrição do estado do Rio Grande do Sul estão em processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica da alimentação saudável. Tal parece em sintonia com os debates e discussões que se fazem notar no atual contexto da Ciência da Nutrição brasileira, principalmente sobre a importância de considerar a noção de sustentabilidade nos sistemas agroalimentares para as recomendações de uma alimentação saudável. Todavia, também propicia reconhecer que ainda permanecem muitos desafios por enfrentar e superar.

**Palavras-chave:** Ciência da Nutrição. Alimentação saudável. Docentes. Sustentabilidade. Sistema Agroalimentar.

## ABSTRACT

### HEALTHY EATING IN SOCIAL REPRESENTATIONS OF TEACHING NUTRITIONISTS IN THE STATE OF RIO GRANDE DO SUL, BRAZIL

AUTHOR: Luana Fernandes Melo

ADVISOR: José Marcos Froehlich

The history of the field of nutrition in Brazil was based on the hegemony of the biological and clinical approach to food, which recent literature has called nutritionism. This is characterized by the emphasis on the chemical composition of food and the overestimation of the role that certain nutrients would play on health. In this sense, multidisciplinary contributions emerged in the field of nutrition that began to question nutritional reductionism and to postulate a more systemic perspective, from which the notion of healthy eating began to be correlated with the multidimensions of food. Thus, the objectives of this research are to identify and interpret whether the social representations of nutrition teachers in the state of Rio Grande do Sul about healthy eating are guided by the nutritionist approach, by a systemic approach or in transition from nutritionism to the systemic approach. Seeking to understand the social representations of nutrition professors about healthy eating is of importance insofar as professors are the ones who directly contribute to the teaching-learning process of students and to their future professional practices that, consequently, will impact on health of the population. The research had a qualitative and quantitative approach, whose universe consisted of professors from five institutions (three public and two non-public) in the central, north, south, east and west of the state. The public institutions were the Federal University of Santa Maria (Campus of Palmeira das Missões), the Federal University of Pelotas (UFPel) and the Federal University of Pampa (UNIPAMPA – Campus of Itaqui). And the non-public institutions were the Franciscan University (UFN – Santa Maria) and the University of Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS – Porto Alegre and São Leopoldo Campus). The data collection instruments were forms (sociodemographic data, essay questions, closed and free association) and documental research. The data analysis instruments were: content analysis, collective subject discourse (CSD) and response frequency and percentage. The research may be limited in its generalization, because in Rio Grande do Sul there are about 24 institutions that offer 35 nutrition courses and this study only included professors from 5 universities and 6 courses. However, we reiterate its importance, as it was the first study in Brazil to analyze the social representations of nutrition teachers about healthy eating in the current context of dissemination of the SDGs and the UN 2030 Agenda, in addition to a post-Covid-19 pandemic scenario. The results point to consistent evidence that the social representations of nutrition teachers in the state of Rio Grande do Sul are in the process of transitioning from nutritionism to a systemic approach to healthy eating. This seems in line with the debates and discussions that are taking place in the current context of Brazilian Nutrition Science, mainly on the importance of considering the notion of sustainability in agrifood systems for the recommendations of healthy eating. However, it also makes it possible to recognize that there are still many challenges to be faced and overcome.

**Keywords:** Nutrition Sciences. Healthy eating. Teachers. Sustainability. Agrifood system.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Jeca Tatu adoecido .....	38
Figura 2 – Monteiro Lobato e Jeca Tatu .....	38
Figura 3 – Representação da alimentação saudável no DSC das docentes .....	95
Figura 4 – Representação da formação científica e profissional do nutricionista no DSC das docentes .....	100
Figura 5 – Representação da alimentação saudável e sustentabilidade no DSC das docentes .....	110

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Eventos mundiais da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica.....	41
Quadro 2 – Eventos brasileiros da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica .....	43
Quadro 3 – Contextos acerca da comida/comer, alimentação/alimentos e nutrição .....	52
Quadro 4 – Eventos mundiais e brasileiros acerca da formação profissional em nutrição e sua periodização histórica .....	67
Quadro 5 – Instituições que ofertam cursos de nutrição no Rio Grande do Sul .....	70
Quadro 6 – Instituições selecionadas e suas regiões no Rio Grande do Sul .....	75
Quadro 7 – Instituições no Rio Grande do Sul e docentes com formação em Nutrição .....	76
Quadro 8 – Variáveis de estudo e instrumentos de coleta e análise dos dados .....	77
Quadro 9 – Características sociodemográficas .....	78
Quadro 10 – Caracterização multidimensional de alimentação saudável .....	88
Quadro 11 – Descritores da conexão entre alimentação saudável e sustentabilidade .....	104
Quadro 12 – Livre associação da alimentação saudável .....	111
Quadro 13 – Livre associação da sustentabilidade .....	107
Quadro 14 – Livre associação dos sistemas agroalimentares .....	114

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Docentes dos cursos de nutrição por instituição .....	76
Gráfico 2 – Titulação máxima das docentes de nutrição .....	85
Gráfico 3 – Área de atuação da nutrição das docentes .....	85
Gráfico 4 – Idade das docentes de nutrição .....	86
Gráfico 5 – Alimentação saudável na formação do nutricionista .....	97
Gráfico 6 – Conexões da alimentação saudável e sustentabilidade .....	101
Gráfico 7 – Livre associação da alimentação saudável .....	112
Gráfico 8 – Livre associação da sustentabilidade .....	116
Gráfico 9 – Livre associação dos sistemas agroalimentares .....	119

## LISTA DE SIGLAS

ABENUT – Associação Brasileira de Educação em Nutrição  
ABN – Associação Brasileira de Nutricionistas  
ABESO – Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade  
ABRAN – Associação Brasileira de Nutrologia  
ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva  
AMP – Alimento Minimamente processado  
ASBRAN – Associação Brasileira de Nutrição  
CC – Conceito de Curso  
CFM – Conselho Federal de Medicina  
CFN – Conselho Federal de Nutrição  
CFE – Conselho Federal de Educação  
CNA – Comissão Nacional de Alimentação  
CNAN – Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição  
CNRM – Conselho Nacional de Residência Médica  
CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
CPC – Conceito Preliminar de Curso  
CRN – Conselho Regional de Nutricionistas  
DCN – Diretrizes Curriculares Nacionais  
DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada  
DSC – Discurso do Sujeito Coletivo  
EAD – Educação à distância  
ENADE – Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes  
FADERGS – Faculdade de Desenvolvimento do Rio Grande do Sul  
FAO – Organização das Nações Unidas para agricultura e alimentação  
FEBRAN – Federação Brasileira das Associações de Nutricionistas  
FNEN – Fórum Nacional das Entidades de Nutrição  
FSG – Centro Universitário da Serra Gaúcha  
IAN – Insegurança alimentar e nutricional  
IAPI – Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários  
IMC – Índice de Massa Corporal  
INAN – Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição  
INCA – Instituto Nacional de Câncer  
INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira  
LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional  
MEC – Ministério da Educação  
ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável  
OMS – Organização Mundial da Saúde  
ONU – Organização das Nações Unidas  
PA – Pirâmide Alimentar  
PAA – Programa de Aquisição de Alimentos  
PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador  
PEC – Projeto de Emenda Constitucional  
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar  
PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição  
PNAPO – Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica  
PNARA – Política Nacional de Redução de Agrotóxicos

PNPS – Política Nacional de Promoção da Saúde  
PNSAN – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
PPC – Projeto Político do Curso  
PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar  
PRONAN – Programa Nacional de Alimentação e Nutrição  
PUCRS – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
RDA – Dose Diária Recomendada  
RS – Representação social  
SAN – Segurança Alimentar e Nutricional  
SAPS – Serviço de Alimentação da Previdência Social  
SBAN – Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição  
SBN – Sociedade Brasileira de Nutrição  
SC – Sem Conceito  
SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
SUS – Sistema Único de Saúde  
UCS – Universidade de Caxias do Sul  
UERJ – Universidade Estadual do Rio de Janeiro  
UFCSPA – Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre  
UFN – Universidade Franciscana  
UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro  
UFSM – Universidade Federal de Santa Maria  
UNIJUI – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul  
UNIPAMPA – Universidade Federal do Pampa  
UNIRIO – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro  
UNIRITTER – Centro Universitário Ritter dos Reis  
UNISC – Universidade de Santa Cruz do Sul  
UNISINOS – Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
UNIVATES – Universidade do Vale do Taquari  
URCAMP – Centro Universitário da Região da Campanha  
URI – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões  
USDA – Departamento Americano de Agricultura  
UNICEF – Fundo das Nações Unidas para a Infância  
USP – Universidade de São Paulo

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	13
1.1 PROBLEMÁTICA .....	15
1.2 OBJETIVO .....	28
<b>1.2.1 Objetivos Específicos</b> .....	28
1.3 JUSTIFICATIVA .....	29
<b>2 DESENVOLVIMENTO</b> .....	35
2.1 REFERENCIAL TEÓRICO .....	35
<b>2.1.1 História da nutrição</b> .....	35
<b>2.1.2 Alimentação saudável</b> .....	55
<b>2.1.3 Formação profissional</b> .....	62
2.2 METODOLOGIA .....	69
<b>2.2.1 Sujeitos da pesquisa e instituições participantes</b> .....	70
<b>2.2.2 Variáveis do estudo, coleta e análise de dados</b> .....	77
<b>2.2.3 Limitações da pesquisa</b> .....	83
2.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	84
<b>2.3.1 Os debates da alimentação saudável a partir das representações sociais de docentes de nutrição</b> .....	84
<b>2.3.2 A alimentação saudável e a sustentabilidade nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil</b> .....	101
<b>2.3.3 A alimentação saudável, a sustentabilidade e os sistemas agroalimentares nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil</b> .....	110
<b>3 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	120
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	124
<b>ANEXOS</b> .....	146

## 1 INTRODUÇÃO

A ciência da nutrição surge com a identificação e o isolamento de nutrientes presentes nos alimentos e com os estudos dos efeitos de nutrientes individuais sobre a incidência de determinadas doenças (BRASIL, 2014); assim, até o final do século XX, as pesquisas em nutrição humana e ciência dos alimentos foram conduzidas principalmente com base em uma abordagem que muitos autores consideram reducionista (FARDET; ROCK, 2016) e que mais recentemente passou a ser chamada de nutricionalismo.

Este termo “nutricionismo” foi cunhado pelo australiano Gyorgy Scrinis e mencionado pela primeira vez no início do século XXI. Já Michael Pollan popularizou o termo nutricionalismo pouco tempo depois em seu livro ‘Em defesa da comida: um manifesto’ (POLLAN, 2008). Scrinis continuou publicando significativas obras sobre o tema do nutricionalismo nos anos seguintes (SCRINIS, 2013; 2021). No Brasil, o termo nutricionalismo é acionado em vários trabalhos, como os de Koritar (2019), Koritar e Alvarenga (2017) e Ribeiro, Jaime e Ventura (2017).

Segundo a literatura crítica ao nutricionalismo, a classificação dos alimentos de acordo com seus compostos e nutrientes individuais foi se mostrando progressivamente insuficiente para compreender o que seria uma alimentação saudável. Assim, vários autores passaram a defender uma perspectiva mais sistêmica e sustentável nas abordagens científicas da nutrição (FARDET; ROCK, 2016; PAIVA *et al.*, 2019). Como na conjuntura atual, conforme Viana *et al.* (2017), é recorrente a reflexividade do fenômeno alimentar e nutricional, os padrões e tendências da alimentação podem ser alvos de disputas e reconfigurações. Desta forma, no presente trabalho consideramos que vigoram duas amplas abordagens no campo da nutrição na atualidade: a abordagem do nutricionalismo; e outra, emergente, que se propõe mais sistêmica e sustentável.

Portanto, no âmbito da ciência da nutrição tem havido crescente discussão sobre o que se deve considerar como alimentação saudável, com posições que buscam questionar os preceitos do nutricionalismo, partindo de uma visão mais ampla, que valora o alimento para além dos nutrientes, não reduzindo a composição nutricional a mero fator de sobrevivência individual (saciar a fome e evitar doenças). Neste prolífico debate e produção de narrativas

sobre alimentação saudável (BERNARDES, 2011; VIANA *et al.*, 2017), os docentes de nutrição compõem um papel estratégico e fundamental, visto que os mesmos são agentes de transformação social ao contribuírem para formar profissionais capazes de aprender continuamente e construir conhecimentos conectados com a realidade social das pessoas (LUZ *et al.*, 2015).

Assim, questionar e investigar, buscando compreender quais são as representações sociais de docentes de nutrição quanto à alimentação saudável que estão predominando, torna-se particularmente relevante num cenário atual de múltiplas incertezas, disputas e interesses em jogo, como os que estão envolvidos no campo da nutrição (ciência, profissão e políticas sociais). E também para eventualmente repensar os conteúdos e embasamentos da própria formação profissional em nutrição (KORITAR, 2018), posto que as representações sociais são tidas como uma rede de conceitos e imagens interativas que nos permitem interpretar uma realidade; ou seja, uma representação é sempre algo que tem um significado para alguém, e tais significados são elaborados e compartilhados em processos específicos de interação social em mundos concretos e particulares (MORERA *et al.*, 2015).

Logo, as representações sociais engendram os processos de construção do conhecimento da realidade, por isso é imprescindível que os contextos que envolvam a alimentação saudável sejam formados a partir da concepção de que a realidade é sempre complexa e resulta de muitas interconexões (FARDET; ROCK, 2016; VARGAS, 2016).

A alimentação é uma atividade que envolve muito mais que o ato de comer e a disponibilidade de alimentos (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017; MELO, 2018); a mesma abrange o *comfort food* e existem várias dimensões da alimentação que se conectam umas com as outras e se relacionam com a saúde e o bem-estar dos indivíduos (BRASIL, 2014). Neste sentido, a alimentação saudável é uma prática social com efeitos heterogêneos que ocorrem a partir da integração das dimensões biológica, sociocultural, ambiental, econômica, política e comportamental (BRASIL, 2012; DUROCHER, 2022; LOZANO-CABEDO; AMAYA-CORCHUELO, 2021).

De acordo com Poulain (2004), a percepção de alimentação saudável não deve ser ancorada apenas em normas dietéticas e sociais, mas em aspectos ambientais, culturais, psicológicos e econômicos. Leão (2013) também afirma que os fatores que determinam a



alimentação e os hábitos alimentares são muitos e de diferentes naturezas, tais como, econômicos, psicossociais, éticos, políticos e culturais. Desta forma, apesar das aporias no assunto de alimentação saudável, o que se compreende é que esta vai além do mero consumo de nutrientes e da abordagem mecanicista, biologicista e reducionista, devendo-se levar em consideração multifatores como fundamentais na definição de práticas saudáveis (SANTOS, 2005a).

Neste contexto, é notório que os alimentos que compõem a dieta e o corpo humano são sistemas complexos que interagem antes, durante e após as refeições, todos os dias. Essas complexas relações subjacentes à relação nutrição-saúde não podem ser modeladas com base em uma relação causa-efeito linear entre um composto alimentar e um efeito fisiológico ou metabólico, pois explicar o todo a partir de uma parte mediante uma abordagem reducionista é insuficiente para as questões de saúde e sustentabilidade contemporâneas. Daí a importância de compreender a alimentação saudável a partir de uma abordagem científica sistêmica da nutrição, que leve em conta os fatores físicos, socioambientais, políticos e culturais (FARDET; ROCK, 2016).

Por conseguinte, os elementos textuais deste trabalho se referem a introdução (problemática, objetivos e justificativa), desenvolvimento (referencial teórico, metodologia e resultados e discussão) e considerações finais. O referencial teórico é composto por três tópicos: história da nutrição, alimentação saudável e formação profissional. A metodologia também é formada por três tópicos: sujeitos da pesquisa e instituições participantes; variáveis do estudo, coleta e análise de dados e, por fim, limitações da pesquisa. Do mesmo modo, nos resultados e discussão há três tópicos: os debates da alimentação saudável a partir das representações sociais de docentes de nutrição; a alimentação saudável e a sustentabilidade nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil e, por último, a alimentação saudável, a sustentabilidade e os sistemas agroalimentares nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

## **1.1 PROBLEMÁTICA**

No século XXI, a abordagem científica que reduz a alimentação saudável à composição química dos alimentos e ao papel que determinados nutrientes (como gordura, sódio e fibras) exercem sobre a saúde foi denominada de nutricionalismo (POLLAN, 2008; SCRINIS, 2013, 2021). O nutricionalismo se baseia na supervalorização dos nutrientes, tentando explicar todos os problemas alimentares em termos de falta, excesso ou desequilíbrio de nutrientes (SCRINIS, 2013, 2021), postulando uma relação mecânica de causa-efeito entre determinado nutriente e a saúde de uma pessoa (THROSBY, 2018).

O nutricionalismo também se caracteriza por se basear na busca de precisão, controle e intervenção, incentivando a adoção normativa de mecanismos ligados ao isolamento nutricional e ao cálculo (CRONIN; MALONE, 2019). Logo, um risco à saúde é que conceitos centrados apenas nos nutrientes e no papel biológico da comida podem tornar as pessoas muito confusas sobre o que comer (SCRINIS, 2013), distanciando-as de outros aspectos que estão envolvidos nas atitudes, escolhas, no comportamento, consumo alimentar e na promoção de uma vida mais saudável (KORITAR, 2018).

Por isso, é relevante ter em conta que nutrientes isoladamente passam a explicar pouco a relação entre alimentação e saúde (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017) e não são suficientes para o estar saudável, que vai além da ingestão de nutrientes. Conforme Fardet e Rock (2016), um estado saudável deve ser visto a partir de uma perspectiva mais sistêmica, incluindo, além da dieta, exercício físico, bem-estar e interdependência com outros seres vivos no ambiente natural e social.

No entanto, ainda existe um processo de valorização dos nutrientes em detrimento de outros aspectos da alimentação (KORITAR, 2018), em que estudantes e profissionais da área da saúde, a despeito de sua formação acadêmica, podem ter conceitos centrados apenas nos nutrientes e no papel biológico da alimentação (KORITAR; ALVARENGA, 2017). Ou seja, ainda hoje o campo científico da nutrição é caracterizado pelo acentuado enfoque em ciências biológicas em detrimento de ciências político-sociais (ASSONI, 2015). Neste viés, para Kraemer *et al.* (2014, p. 1338): “Os postulados teórico-conceituais das ciências contemporâneas ainda carregam uma herança da ciência surgida na revolução científica moderna do século XVII.”

De fato, a perspectiva biológica que interferiu na constituição do campo científico da nutrição contextualiza-se supervalorizando os aspectos clínico-fisiológicos relacionados ao uso e consumo dos nutrientes, tendo como foco o indivíduo e o alimento como agente de tratamento. A mesma recebeu influência das escolas norte-americanas e europeias (VASCONCELOS, 2002). Segundo Kraemer *et al.* (2014) existe uma noção de alimentação saudável, produzida no imaginário social da sociedade ocidental contemporânea, guiada por uma concepção de saúde reduzida à busca de cura ou prevenção da doença, reproduzindo o paradigma mecanicista e tecnicista moderno, onde o ser humano não é visto em sua integralidade individual viva.

Stein e Nemeroff (1995) ressaltam que na visão biológica o julgamento moral difere de acordo com o alimento que é comido e que o prazer se tornou dissociado da alimentação saudável, visto que a intenção é ter uma alimentação focada no balanço de nutrientes para evitar o surgimento de doenças. Desse ponto de vista, a terapêutica nutricional é centrada nas quantidades e nos horários em que os alimentos devem ser ingeridos, de modo a estabelecer uma vida com os menores riscos possíveis de adoecimento (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Segundo Fardet e Rock (2016), apesar das limitações da abordagem reducionista, sob uma perspectiva histórica não se deve minimizar os êxitos que alcançou, principalmente ao desvelar mecanismos fundamentais de ação fisiológica dos nutrientes, tal como o papel das vitaminas que salvaram milhões de vidas, especialmente nos países em desenvolvimento, devido a ações que supriram carências vitamínicas, ajudando a aumentar a expectativa de vida. Também segundo Brasil (2014), estudos do efeito de nutrientes individuais sobre a incidência de determinadas doenças foram fundamentais para a formulação de políticas e ações destinadas a prevenir carências nutricionais específicas (como a de proteínas, vitaminas e minerais) e doenças cardiovasculares associadas ao consumo excessivo de sódio ou de gorduras de origem animal.

Portanto, é fato que a alimentação apresenta uma função biológica vital, mas a percepção biológica influencia parcialmente a saúde, enquanto que a percepção biopsicossociocultural influencia na totalidade da saúde (KORITAR, 2018); por isso que se deve compreender a alimentação como temática intersticial de articulação entre o biológico e

o psicossociocultural, não devendo ser reduzida à perspectiva do nutricionismo (KRAEMER *et al.*, 2014).

A alimentação tem obviamente uma função biológica vital, entretanto, a prescrição de condutas que consideram alimentação saudável somente como aquela na qual valor calórico e nutricional dos alimentos são valorizados em detrimento dos aspectos socioculturais da alimentação, minimiza esta última e desconsidera as cotidianidades e estruturas sociais nas quais os indivíduos estão inseridos (GRAHAM *et al.*, 2018). Uma vez que no ato da alimentação, o ser humano biológico e o ser humano sociocultural estão estreitamente ligados (CONTRERAS, 1993).

Para Vargas (2016), as ciências biológicas consideram ‘a saúde’ como objeto, dedicando particular atenção às questões fisiológicas do corpo. Porém, para Mauss (1974) e Rodrigues (2006), o corpo é menos biológico do que se pensa, sendo também histórico e vinculado às diferentes sociedades, grupos e indivíduos. Neste sentido, conforme Vargas (2016), não se trata de negar a dimensão biológica dos fatos que envolvem o corpo, mas de reconhecer a existência de outros elementos implicados na compreensão dos fenômenos que o determinam, visto que o corpo é também uma construção sociocultural. A visão biopsicossociocultural da alimentação, nutrição e saúde se insere na abordagem sistêmica da alimentação saudável e tem como objetivo considerar a totalidade do indivíduo para a obtenção de uma vida saudável a partir das conexões entre os seus diversos aspectos, congruentes com a vida dos seres humanos e do meio em que estão inseridos.

As diretrizes curriculares dos cursos de nutrição no Brasil<sup>1</sup> também colocam ênfase nos aspectos biológicos da alimentação e os conteúdos de Psicologia, Sociologia e Antropologia são restritos a um curto período do curso (BRASIL, 2001), sendo pouco explorados e articulados com conteúdos relacionados à prática profissional, dificultando uma integração transdisciplinar desse conhecimento e a formação de um pensamento complexo sobre o tema (MORIN, 2015). Soma-se a isso a falta de espaços de interlocução formativa para discutir conceitos, crenças e preconceitos dos estudantes e docentes, reforçando o foco

---

<sup>1</sup> As diretrizes estão atualmente em processo de revisão.

valorizado atualmente, segundo o qual saúde e alimentação estão fortemente medicalizadas<sup>2</sup> e ligadas à estética (CASTIEL; DIAZ, 2007; VILLAGELIM *et al.*, 2012).

Historicamente, a visão biológica da alimentação saudável foi intensificada com os estudos após a II Guerra Mundial sobre perfil epidemiológico das doenças, que passaram a sustentar uma associação causal entre alimentação e doenças crônicas (DIEZ-GARCIA, 1997), dando origem à medicalização da comida (AZEVEDO, 2008; VILLAGELIM *et al.*, 2012). Autores também destacam que a racionalização do pensamento científico na medicina, e conseqüentemente na nutrição, sobrevalorizaram o organismo e não o ser humano, crendo que o corpo se alimenta de nutrientes e não de alimentos. Logo, a ênfase dada aos nutrientes transformou o consumo alimentar numa espécie de medicalização em nome da promoção da saúde (SILVA *et al.*, 2002).

Para Portilho, Castañeda e Castro (2011), é preocupante a supervalorização da abordagem biomédica da alimentação, com o quesito da necessidade humana fisiológica de se alimentar diariamente, pois essa necessidade torna os seres humanos mais vulneráveis aos interesses hegemônicos vigentes nos atuais sistemas agroalimentares, implicando o campo da alimentação nas dinâmicas de governança, poder e dominação sociopolítica e econômica do mundo contemporâneo.

A crítica ao nutricionismo e à supervalorização da abordagem biomédica da alimentação tem favorecido o avanço de uma visão mais sistêmica do ser humano, nos quais eventuais cenários epidemiológicos são considerados no âmbito de uma proposta do que seria um cuidado integral da saúde. Essa abordagem mais sistêmica postula que o alimento não deve ser considerado apenas do ponto de vista da satisfação das necessidades biológicas, mas levar em conta também outros fatores e funções sociais, ambientais, culturais e simbólicas inerentes à vida (CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005; KORITAR, 2018; POULAIN, 2004).

Na abordagem crítica ao nutricionismo, para o (re)estabelecimento da saúde é necessário mais do que prescrever nutrientes, daí a razão de porque não se deve normatizar a alimentação e olhar para a informação científica como algo incontestável, pois as verdades científicas são provisórias, duram só enquanto não são retificadas por uma nova abordagem teórica. Todos esses aspectos – nutricionismo, supervalorização da visão biomédica da

---

<sup>2</sup> Segundo Azevedo (2008), a racionalização e medicalização da dieta é um processo que foi ditado por Beardsworth & Keil. O trabalho ‘Sociology on the menu’ desses últimos, de 1997, pode explicar melhor.

alimentação, normatização da dieta<sup>3</sup> – vinculam-se a ideias reducionistas da alimentação saudável, que remetem a preceitos da ciência moderna da nutrição e não se dirigem às veredas de uma abordagem mais sistêmica da alimentação (KRAEMER *et al.*, 2014).

Por outro lado, a abordagem sistêmica da alimentação saudável dialoga com as concepções do Conselho Federal de Nutrição – CFN (2018a), que buscam ir além de um significado biológico da alimentação e em considerar também suas dimensões ambiental, cultural, econômica, política, social, regional, psicoafetiva, comportamental e simbólica, visto a complexidade do campo da alimentação, ou seja, o alimento é profundamente absorvido por complexas relações (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011). E o termo “cuidado sistêmico da saúde” defende que o indivíduo seja visto em sua totalidade, considerando aspectos biológicos, psicológicos, sociais e espirituais (FARDET; ROCK, 2016; McCORMACK, 2003; McEVOY; DUFFY, 2008).

Vale ressaltar que existem várias dimensões da alimentação e a abordagem sistêmica da alimentação saudável inclui não apenas as dimensões biológicas, nutricionais, ambientais, socioculturais, políticas, econômicas, regionais, comportamentais e psicológicas da alimentação, mas também outras dimensões, como as que menciona Moreira (2021), comentando que a alimentação também é atravessada pelas dimensões de classe, raça, gênero, sexualidade e território.

Segundo Rizzolo (2021), falar sobre a alimentação e todas as dimensões que ela abrange revela um grande potencial para discutir sobre hábitos, histórias, práticas culturais, costumes, conhecimentos geracionais, relações de poder, sistemas agroalimentares, entre outros temas, que com semelhanças e diferenças perpassam a sociedade e a vida de todas as pessoas, em âmbito individual e coletivo.

Portanto, a abordagem sistêmica da alimentação saudável segue os direcionamentos do extinto Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA<sup>4</sup> (2007), que trata a alimentação saudável como um direito humano básico e uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as

<sup>3</sup> O Ministério da Saúde considera que o termo alimentação apresenta o mesmo significado que dieta e vice-versa e que alimentação saudável é o mesmo que dieta equilibrada ou balanceada e pode ser resumida por três princípios: variedade, moderação e equilíbrio – [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_saudavel.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf). Entretanto, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), a alimentação saudável não deve ser confundida com dieta para emagrecer.

<sup>4</sup> O CONSEA foi extinto no ano de 2019.

necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local, em que deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados.

A alimentação é um ato complexo, que reúne aspectos de caráter biológico e socioculturais (PELLERANO; GIMENES-MINASSE, 2016). A abordagem sistêmica da alimentação saudável também faz interlocução com a definição de alimentação saudável do Guia Alimentar para População Brasileira, que é tida como aquela planejada com alimentos de todos os tipos, de preferência natural e preparados de forma a preservar o valor nutritivo e os aspectos sensoriais, garantindo que os alimentos sejam seguros e harmoniosos, qualitativa e quantitativamente adequados, respeitando e valorizando as práticas alimentares culturalmente identificadas, visando à satisfação das necessidades nutricionais, emocionais e sociais (BRASIL, 2014).

Na abordagem sistêmica da alimentação saudável há o reconhecimento que atrás de cada alimento há um agricultor, uma terra e uma vida (GUAGLIARDI; BROCH, 2004). As considerações de Moraes (2013) concordam com os autores anteriores, pois afirmam que tudo começa com o terreno, o solo e que para obter e manter uma boa saúde, o ser humano e os animais têm de receber uma alimentação sã e equilibrada, cultivada num solo fértil, são e equilibrado, pois um solo desequilibrado não pode produzir plantas e animais sadios, nem seres humanos saudáveis.

Segundo Ribeiro, Jaime e Ventura (2017), para a obtenção de um alimento saudável há um amplo, diverso e complexo trajeto do solo ao prato, havendo uma cadeia de produção, que se inicia no campo, ou antes, na preparação de sementes, mudas e insumos, passando por ciclos, do plantio à colheita, em que elementos da natureza têm um papel crucial. Com isso, compreendemos que na abordagem sistêmica da alimentação saudável há a inserção da premissa que a dimensão ambiental deve estar no centro do debate sobre a promoção da alimentação saudável e no enfrentamento do desafio alimentar da fome (BUAINAIN; GARCIA; VIEIRA, 2016).

As considerações de Acsegrad (2002) enfatizam os riscos, crises, iniquidades, contaminações e danos ambientais, perigos do século XXI que a população está enfrentando e

que, conseqüentemente, podem afetar a promoção da alimentação saudável. Neste sentido, dentre os desafios da alimentação saudável no século XXI temos, por exemplo, o alto consumo de refrigerantes pelos brasileiros segundo a última Pesquisa de Orçamento Familiares – POF, estando entre os 5 alimentos mais ingeridos (IBGE, 2020). Do mesmo modo, existe a presença de riscos alimentares, tais como o uso massivo de pesticidas nas culturas agropecuárias (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017).

Portanto, não se pode tratar isoladamente os riscos, inclusive os provenientes dos alimentos, dissociados do meio ambiente, pois os eventos globais estão em plena interconexão (CAPRA, 1996). Além disso, dado a presença dos riscos alimentares, é crucial emergir a percepção e consciência do risco, o debate sobre suas conseqüências e a precaução reflexiva, logo, o que é considerado perigoso na comida não deve escapar aos sentidos para não silenciar e escamotear tais riscos (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011).

Nesta mesma lógica, Figueiredo e Miranda (2011) destacam sobre os riscos alimentares decorrentes das novas tecnologias na produção de alimentos, ou seja, riscos em toda a extensão da cadeia de alimentos, visto que não há uma investigação científica exaustiva que delimite os riscos sobre a saúde humana e ambiental. E conforme Fonseca *et al.* (2011), no contexto contemporâneo, é muito difícil identificar os alimentos, pois há um desconhecimento da origem e do conteúdo do alimento e sua preparação escapa ao controle do consumidor final, é por isso que, para Fischler (1995), o alimento moderno já não tem identidade, pois não é identificável.

Estas constatações estão convergentes com as formulações de Beck (1997b), que considera existir um poder destrutivo das megatecnologias modernas que contribuem para o surgimento de riscos que ameaçam as sociedades, promovendo o mal-estar da modernidade alimentar, o qual ocasiona aos cidadãos desconfianças e desconforto com o sistema agroalimentar (DÍAZ-MÉNDEZ; ESPEJO, 2021; FONSECA *et al.*, 2011). Do mesmo modo, Portilho, Castañeda e Castro (2011) também abordam os riscos associados ao desenvolvimento tecnológico. Tais considerações chamam a atenção para a teoria da sociedade de risco descrita por Ulrich Beck.

Tal teoria designa uma fase no desenvolvimento da sociedade moderna, em que os riscos sociais, políticos, econômicos e individuais tendem a escapar das instituições para o



controle das megacorporações financeiras e industriais e o conceito da sociedade de risco designa um estágio da modernidade em que começam a eclodir as ameaças produzidas até então na trajetória que construiu o mundo da sociedade industrial. Na sociedade de risco, o reconhecimento da imprevisibilidade das ameaças provocadas pelo desenvolvimento técnico-industrial exige a reflexão em relação às bases da coesão social e dos fundamentos predominantes da “racionalidade” (BECK, 1997a).

Na noção da sociedade de risco, a sociedade torna-se reflexiva, o que significa que ela se torna um tema e um problema para ela própria, ao mesmo tempo é uma sociedade autocrítica, tal sociedade de risco não é uma opção que se pode escolher ou rejeitar no decorrer de disputas políticas, mas surge na continuidade dos processos de modernização autônoma, que são cegos e surdos a seus próprios efeitos e ameaças; no entanto, tais fatores contribuem para o surgimento de um conjunto de turbulências globais na sociedade de riscos (BECK, 1997a). Também para Giddens, os riscos se globalizaram e tornaram-se mais extensos, ao ampliar o número de eventos que podem afetar toda ou grande parte da população da terra (GALVÃO, 1998; GIDDENS, 1997a).

Com isso, consideramos que existe uma sociedade de risco e ao mesmo tempo uma modernidade reflexiva. Esta última não implica reflexão, mas autoconfrontação com os efeitos da sociedade de risco que não podem ser tratados e assimilados no sistema da sociedade industrial e, em certo aspecto, a modernização reflexiva implica a difusão de inseguranças globais difíceis de delimitar (BECK, 1997a). Neste sentido, Lash (1997) complementa que a modernidade reflexiva, com seus pressupostos individualistas, é uma “devoção cega”, pois as consequências da reflexividade podem resultar em novas inseguranças e em novas formas de dominação, apresentando deficiências potenciais no entendimento da comunidade ou do “nós”. A reflexividade neste estágio da modernidade não é baseada na confiança, mas na ausência de confiança nos sistemas especialistas; entretanto, paradoxalmente, o ideal é que a reflexividade provoque a mudança social mediante a minimização das ameaças ambientais (LASH, 1997).

Tomando essas abordagens para o campo científico da nutrição, percebemos que vem ocorrendo uma mudança social que implica em novos pensamentos acerca deste campo científico, em que se visualizam as dinâmicas da sociedade de risco e da modernidade

reflexiva, buscando apresentar novas concepções da nutrição que reconhecem a importância da abordagem sistêmica para promover uma alimentação saudável.

Bosi (1994) aponta os pontos de vista centrados na concepção sistêmica da nutrição que começaram a surgir a partir de 1980. Vasconcelos (2002; 2007) também afirma que a partir de 1980 surgiu a necessidade de engendrar novos enfoques explicativos e intervencionais no campo científico da nutrição e, em trabalho posterior (VASCONCELOS, 2010), considera que estas são mudanças paradigmáticas na história da nutrição brasileira.

Da mesma forma, a Conferência das Nações Unidas sobre Comércio e Desenvolvimento (UNCTAD) fala sobre a necessidade de ‘uma mudança de paradigma’, e a visão geral é de que precisamos “mudar a trajetória atual” do sistema agroalimentar (UNEP, 2016, p. 24). E Cannon e Leitzmann (2005) chamam atenção para o novo projeto da ciência da nutrição. Assim, já se pode observar, por exemplo, um campo científico da nutrição que, ao longo do tempo, mais precisamente nestes últimos anos, vem fazendo relevantes abordagens de uma nutrição e alimentação vinculada a discussões ambientais/sustentáveis.

Nesta perspectiva, Melo e Froehlich (2019) enfatizam que nestes últimos anos, algumas temáticas de interconexão da nutrição/alimentação e discussões ambientais/sustentáveis vêm ganhando maior visibilidade, sendo destacadas por instituições importantes, como por exemplo, o Conselho Federal de Nutrição (CFN), Conselho Regional de Nutrição (CRN), Instituto Nacional do Câncer (INCA), Ministério da Saúde (Guia alimentar para a população brasileira), Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), ABRASCO (Associação Brasileira de Saúde Coletiva), Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) e Fundação Instituto Oswaldo Cruz (FIOCRUZ).

Do mesmo modo, as temáticas citadas acima são destacadas pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO), Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), Sistema Único de Saúde (SUS), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas e pela Comissão EAT – Lancet Alimento, Planeta e Saúde (MELO; FROEHLICH, 2019).

Após várias discussões sobre a abordagem sistêmica, percebemos que a agenda 2030 (com seus 17 objetivos de desenvolvimento sustentável – ODS), que é uma agenda global, política e contemporânea, pode fortalecer o enfoque sistêmico da alimentação saudável, pois trata o assunto de alimentação e saúde ligado a várias dimensões, por exemplo, a ambiental, social e econômica e tem como objetivos: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades e assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis e responsáveis (ONU, 2015a).

Os 17 ODS, estabelecidos pela Assembleia Geral das Nações Unidas em 2015, apresentam o propósito de alcançar um futuro melhor e mais saudável e sustentável para todos até 2030, buscando desde a redução da pobreza e da fome global até o enfrentamento das mudanças climáticas e a preservação do meio ambiente (HEFFERON *et al.*, 2021).

Neste âmbito, estudos mostram que a agenda 2030 apresenta um caráter sistêmico, que preza pela interdisciplinaridade e reconhece os seres humanos conectados às esferas ambientais, sociais e econômicas. E dentre os objetivos da agenda 2030 e sua preocupação com a alimentação saudável, também está inserido o debate da importância da: melhoria da qualidade da água; redução de riscos; minimização da liberação de produtos químicos; estilos de vida sustentáveis e em harmonia com a natureza; salvaguardar o patrimônio natural e cultural do mundo; conscientização para o desenvolvimento sustentável, redução de impactos e o uso eficiente dos recursos naturais, já que são pilares fundamentais para a saúde planetária<sup>5</sup> (ONU, 2015a; RAEDER; MENEZES, 2019).

A agenda 2030 e os ODS significam um convite a repensar a alimentação saudável e estilos de desenvolvimento, no mundo todo, que consideram uma transição em direção a um outro modelo, ou seja, a transição para a sustentabilidade ou transição ecológica e com novas formas de relação entre sociedade e natureza (FAVARETO, 2019). Sendo assim, para este autor, a humanidade precisa de uma transição que seja coerente com as exigências do século XXI.

---

5 Segundo o Grupo de Estudos em Saúde Planetária da Universidade de São Paulo (USP), a saúde planetária é um novo esforço para tratar a questão da sustentabilidade e da vida humana no planeta sob a ótica cada vez mais integrativa, transdisciplinar e global, já que os problemas desta crise planetária transpassam fronteiras geopolíticas, delimitações acadêmicas e afetam a humanidade como um todo. Mais informações podem ser encontradas em: <http://saudeplanetaria.iea.usp.br/pt/o-que-e-saude-planetaria/>.

Já neste trabalho, consideramos transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica quando, por exemplo, as representações sociais de docentes de nutrição estão em processo de passagem do nutricionismo para a abordagem sistêmica da alimentação saudável; ou seja, é quando as representações sociais de docentes de nutrição não estão mais referenciadas só nos pressupostos do nutricionismo, mas também não estão ainda referidas articulada e coerentemente com os pressupostos da abordagem sistêmica da alimentação saudável, apresentando em maior ou menor grau, referências de ambas abordagens.

Para Meijerink (2011), a transição significa passagem, a passagem do velho para o novo. Ou seja, uma transição implica em desalojar os interesses da velha ordem, sem que exista ainda uma base sólida para a nova ordem em direção à qual se quer transitar. Neste sentido, Vasconcelos (2010) afirma que a ciência da nutrição está em trânsito visto a ocorrência das mudanças paradigmáticas na história da nutrição e que desde o seu surgimento até a atual conjuntura vem havendo a emergência de novos campos disciplinares que passam a ter interfaces com a nutrição.

Backes (2019) salienta que estamos em processo e temos que construir conhecimentos considerando a congruência com o meio. Por sua vez, a crítica ao nutricionismo insiste na necessidade de a comunidade nutricional ampliar sua perspectiva para "além dos primeiros 1000 dias [da vida de uma criança]" (POPKIN, 2014, p. 2) e começar a considerar o ambiente mais amplo, começando com as transformações do sistema agroalimentar, posto que as transições de dieta em todo o mundo são parcialmente resultados de transformações nos sistemas agroalimentares (BÉNÉ *et al.*, 2019).

Sobre transições no campo da nutrição, Viana *et al.* (2017) também salientam que as transições sociais – nutricional, epidemiológica e demográfica – expressaram o desenvolvimento estrutural, funcional e econômico das sociedades e proporcionaram tendências contemporâneas regendo as práticas alimentares, tais como, maior participação feminina no mercado de trabalho, diminuindo a presença da mulher no preparo das refeições do grupo familiar, avanço tecnológico das indústrias de alimentos com a oferta de refeições semiprontas e a proliferação de redes de *fast-food*, sendo que tais mudanças proporcionaram novos padrões e modificação dos hábitos alimentares.

Assim, conforme Vasconcelos (2019), a nutrição está em trânsito porque a ampliação do campo científico da nutrição acontece desde 1985 até os dias atuais, por meio de novos postulados que tem sido adotados e que contestam muito daqueles vigentes há décadas. Logo, podemos perguntar: se o campo científico da nutrição está em trânsito, as representações sociais de docentes de nutrição também são influenciadas por esse processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica sobre o que se deve entender por ‘alimentação saudável’?

Este questionamento busca se associar às questões trazidas por Vasconcelos (2019): o atual processo de formação profissional possibilita ao nutricionista o desenvolvimento das habilidades e competências necessárias ao exercício de uma ciência da nutrição multidisciplinar e caracterizada pela integração de dimensões biológicas, sociais e ambientais? Estarão estes profissionais aptos a identificar situações de risco nutricional e propor abordagens resolutivas, de forma autônoma e em uma perspectiva de assistência integral, universal e baseada numa abordagem sistêmica da alimentação saudável?

O estudo de Koritar (2018) mostra que 71,5% dos estudantes de nutrição do estado de São Paulo entendiam alimentação saudável exclusivamente do ponto de vista biológico e apenas 28,5% consideravam alimentação saudável como um fenômeno biopsicossociocultural, ligado a uma abordagem mais sistêmica. Esse caso é preocupante, dado que o maior número de alunos graduados em nutrição no Brasil se encontra no município de São Paulo<sup>6</sup> e a forma como os estudantes de nutrição (futuros profissionais) compreendem a alimentação saudável, pode influir nas formas de lidar com a questão de saúde e impactar socialmente no país.

Além de outros fatores relevantes, também as representações sociais dos docentes de nutrição podem estar contribuindo para os resultados apresentados no estudo de Koritar (2018). Embora cada profissional docente tenha sua abordagem do conhecimento, saber acumulado, crenças e sua percepção de alimentação saudável, a formação que tiveram e as mudanças no campo científico em que atuam podem interferir na prática docente de formar novos nutricionistas, que são reconhecidos formalmente como agentes de saúde considerados *experts* em alimentação saudável e protagonistas da promoção, manutenção e recuperação da saúde por meio da alimentação (BRASIL, 2006; KORITAR; ALVARENGA, 2017).

<sup>6</sup> A informação pode ser obtida em: <http://dataviva.info/pt/major/726N02/enrollments>.

Justamente como frisa Moscovici (2015), as representações sociais são parte dos fenômenos que servem para interpretar e comunicar a realidade social, como para produzir e elaborar conhecimentos que circulam na sociedade. Neste sentido, é relevante pesquisar as representações sociais de docentes de nutrição já que tais representações interferem nos processos de ensino-aprendizagem e na construção dos conhecimentos dos estudantes e dos próprios docentes. As representações sociais de docentes intervêm na formação dos estudantes e em suas futuras atuações e experiências profissionais. Cabe ressaltar que as representações sociais são produtos da interação e comunicação entre os sujeitos, num ato resultante do equilíbrio destes processos de influência social (MOSCOVICI, 2015).

Aqui nesta pesquisa, portanto, estamos propondo analisar se as representações sociais de docentes de nutrição no Rio Grande do Sul ainda estão vinculadas a uma visão de alimentação saudável limitada ao nutricionismo; ou estão já conectadas a uma visão de alimentação saudável baseada na abordagem sistêmica; ou, ainda, se estão numa transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica no que consideram uma alimentação saudável.

## **1.2 OBJETIVO**

Identificar e interpretar se as representações sociais de docentes dos cursos de nutrição do estado do Rio Grande do Sul sobre alimentação saudável estão pautadas pela abordagem do nutricionismo ou se pautam por uma abordagem sistêmica ou, ainda, estão em transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica.

### **1.2.1 Objetivos Específicos**

- a) Explicar e discutir sobre os debates da alimentação saudável e da formação científica e profissional do nutricionista a partir das representações sociais de docentes de nutrição do estado do Rio Grande do Sul, Brasil;
- b) Analisar a interconexão dos debates sobre a alimentação saudável e a sustentabilidade nas representações sociais de nutricionistas docentes;

c) Identificar e analisar os pontos de conexão entre as noções de alimentação saudável e de sistemas agroalimentares sustentáveis a partir das representações sociais de nutricionistas docentes.

### 1.3 JUSTIFICATIVA

Analisar a percepção de alimentação saudável a partir das representações sociais de docentes de nutrição é fundamental, posto que elas contribuem diretamente com a aprendizagem dos estudantes e suas futuras práticas profissionais e, por consequência, com a saúde da população. Ou seja, considerando o educador como importante na aprendizagem dos estudantes, torna-se necessário conhecer a percepção dos docentes sobre determinado assunto, já que os mesmos trabalham conteúdos e exprimem comportamentos, atitudes, crenças e exemplos aos estudantes (LAZZARIN; NAKAMA; CODORNI JÚNIOR, 2010).

Neste sentido, as representações sociais de docentes fazem com que os estudantes também conheçam sobre o assunto abordado e, segundo Paulo Freire (2001), conhecer é atuar sobre a realidade conhecida; entretanto, não se deve esquecer que o simples fato de ser, já habilita o ser humano ao conhecimento e à criatividade. Portanto, é relevante pesquisar esta temática visto que as representações sociais de docentes e a forma como os saberes são apresentados aos estudantes também podem influenciar na problematização e questionamento de conceitos e teorias e, conseqüentemente, numa aprendizagem mais consciente, criativa e reflexiva, evitando a rotina de repassar as mesmas noções que a primeira modernidade científica tinha.

Da mesma forma, as representações sociais de docentes de nutrição podem propiciar aos estudantes novas percepções, descobertas, o desenvolvimento de novos conhecimentos, ampliação dos horizontes do perceber, decodificação de problemas e modos de lidar com aporias relacionadas à área profissional. Logo, pesquisar as representações sociais de docentes é relevante porque tais representações podem influenciar o pensamento crítico dos estudantes.

A partir das representações sociais de docentes também pode haver o estímulo ao diálogo entre educadores e educandos, destarte, o diálogo é sempre comunicação, se faz numa relação horizontal e é este encontro dos seres humanos, mediados pelo mundo, para

pronunciá-lo, não se esgotando na relação eu-tu, pois o diálogo não é só um produto histórico, é a própria historicização, é o movimento constitutivo da consciência que, abrindo-se para a infinitude, vence intencionalmente as fronteiras da finitude e, incessantemente, busca reencontrar-se além de si mesma (FREIRE, 1987).

O diálogo é um pressuposto aos processos educativos, pois se apoia em relações livres, é mais que uma ferramenta pedagógica; possibilita processos de interação dos sujeitos, e por ele é possível a (re)construção social do conhecimento (SILVA; SOUZA, 2014). Do mesmo modo, as representações sociais de docentes de nutrição podem suscitar a transformação das ideias dos estudantes e de suas concepções de alimentação saudável e, conforme Freire (1987), o poder de transformar é um poder dos seres humanos e a existência destes seres se dá no mundo que eles recriam e transformam incessantemente. Tal está consoante com a consideração do CFN (2017) do papel de agente transformador da sociedade do profissional nutricionista.

Vale ressaltar que quando se fala em docente e estudante neste trabalho, prezamos pela argumentação de Freire (1987), ao expor que o educador já não é o que apenas educa, mas o que, enquanto educa, é educado, em diálogo com o educando que, ao ser educado, também educa; ambos, assim, tornam-se sujeitos do processo em que crescem juntos e em que os “argumentos de autoridade” por si só já não valem.

Outro ponto a destacar é que, geralmente, os discentes que seguem a carreira docente reproduzem os modelos observados, ou seja, repetem o exemplo daqueles considerados bons professores ou buscam não seguir o exemplo dos que eram julgados maus professores; ou seja, antigos professores influenciam a carreira dos estudantes ou de novos docentes, por isso é interessante verificar quais as representações sociais de docentes de nutrição sobre alimentação saudável, já que segundo vários autores é comum acontecer a reprodução dos conhecimentos adquiridos e dos modos de promover o ensino-aprendizagem (CARDOSO *et al.*, 2014).

No entanto, é crucial que no campo científico da nutrição não haja a reprodução do paradigma mecanicista e tecnicista moderno, onde a função da alimentação saudável se reduz à prevenção e combate à doença; assim, é importante que se busque reflexões sobre esse padrão de alimentação saudável instituído a partir de um cientificismo moderno sobre o que é



saúde e quais seus efeitos no corpo social, para tentar compreender que é possível pensar em alimentação saudável a partir de diferentes pressupostos (KRAEMER *et al.*, 2014) e priorizar a interação entre segurança alimentar, nutrição, saúde, sustentabilidade e cultura (BÉNÉ *et al.*, 2019).

Da mesma maneira, os estudantes podem mudar suas percepções sobre determinada temática a partir das representações sociais dos docentes e tais representações podem colaborar com o conhecimento e capacidade crítica, juízo crítico, poder de crítica, atitudes críticas, visão crítica, consciência crítica, compreensão crítica, análises críticas e ação reflexiva dos estudantes. Todas essas características são essenciais na prática profissional qualificada para atender às problemáticas do mundo contemporâneo.

Ademais, o corpo docente é um dos sujeitos centrais na formação do nutricionista, constituindo o alicerce fundamental sobre o qual devem ser instituídas as bases das mudanças necessárias a sua formação atual (COSTA, 2009), posto que uma melhor compreensão das noções de alimentação saudável desses sujeitos podem contribuir para que profissionais da nutrição revejam conceitos; reflitam sobre o que é uma alimentação saudável e quais fatores influenciam atualmente para se obter uma alimentação saudável e para estar saudável; ampliem a conscientização e possam educar os estudantes a partir de uma abordagem sistêmica acerca desta temática. Vale ressaltar que saúde e educação são vistas como um eixo indissociável (SILVA; SOUZA, 2014).

De outro modo, frente a atual sociedade de risco e a tantos riscos alimentares num contexto global, é mister discutir sobre alimentação saudável. Azevedo (2008) aponta que os riscos de caráter global que ameaçam toda forma de vida do planeta e geram incertezas, afetam o planeta sem distinção de classe social, com consequências de alta gravidade; porém, os efeitos são desconhecidos a longo prazo e não podem ser avaliados com precisão. Temos como exemplo a contaminação dos alimentos e da água que, conforme Beck (1997a), aumentam a incidência de doenças e das alergias alimentares.

Neste viés, a alimentação, comumente vinculada à promoção de saúde, apresenta-se como um fator de risco e, tanto os riscos alimentares quanto o conceito de alimentação saudável, mudam em diferentes contextos históricos e muitos dos questionamentos sobre a qualidade e os riscos alimentares surgiram a partir da intervenção da ciência moderna sobre a

natureza e a agricultura, a partir de intervenções de grande impacto sobre o meio ambiente e saúde humana, considerando a natureza como um mero recurso produtivo capaz de ser manejado como uma máquina (AZEVEDO, 2008; BECK, 1997a).

Portanto, em virtude da crescente percepção dos riscos agroalimentares e ambientais, cada vez mais pessoas procuram ter uma alimentação saudável e se voltam ao naturismo, à comida menos processada, ao cultivo ‘orgânico’ de alimentos e às recomendações de práticas de ‘vida saudável’ (FROEHLICH; BRAIDA, 2010). A incerteza fabricada pelos constantes riscos que atravessam as vidas das pessoas nas sociedades atuais (GIDDENS, 1997b), é o que torna a busca pelo ‘saudável’ uma obsessão social, no qual o tema da alimentação joga um papel fundamental.

Não é à toa que a agenda 2030, com seus objetivos globais, ressaltou com ênfase a necessidade de se debater atualmente sobre alimentação saudável, reafirmando a importância dos alimentos seguros, nutritivos, suficientes, acessíveis e de qualidade; da diversidade genética de sementes e plantas cultivadas e acesso seguro à terra para produção alimentar (ONU, 2015a). Também a agenda 2030 enfatiza a necessidade de reduzir substancialmente o número de mortes e doenças por produtos químicos perigosos, contaminação e poluição do ar, água e solo, que colocam em risco a qualidade do alimento, ou seja, na agenda visualiza-se a existência das ameaças globais de saúde e a importância da redução e gerenciamento de riscos nacionais e globais que envolvem a saúde, já que a sobrevivência de muitos grupos sociais, bem como dos sistemas biológicos do planeta, estão em risco (ONU, 2015a).

Visto a expansão dos riscos alimentares e o fato da alimentação ter se tornado um dos grandes problemas de saúde do século XXI, o estudo sobre a temática da alimentação saudável se constitui de grande relevância (AFIUNE, 2020). É principalmente entender e analisar este tema sob a perspectiva de uma abordagem sistêmica, que aborda a alimentação saudável na perspectiva dos sistemas alimentares sustentáveis, posto que, para Béné *et al.* (2019), melhorar a dieta deveria ser uma questão prioritária na agenda do sistema global de alimentos, associando dietas saudáveis com a sustentabilidade, principalmente num cenário de mudanças ambientais e climáticas.

Assim, reveste-se de importância ímpar pesquisar e analisar a alimentação saudável a partir de uma abordagem sistêmica, considerando segundo Béné *et al.* (2019), a ligação entre

diversidade de dieta e biodiversidade; qualidade da dieta; qualidade nutricional; transição para dietas mais ecológicas, onde o consumo de determinados tipos de alimentos pode ser desencorajado (ou seus custos ambientais reais adequadamente internalizados) e haja o reconhecimento da natureza multidimensional do conceito de sustentabilidade.

Outro motivo para estudar o tema da alimentação saudável é que, de acordo com Lima, Vos e Flaxman (2012) e Popkin e Hawkes (2016), existe uma população com excesso de peso que cresce rapidamente, geralmente obesa e com uma carga crescente de doenças não transmissíveis; o suprimento de frutas e legumes na maioria dos países é insuficiente para atender às necessidades alimentares da população, a maioria dos investimentos é gasta em cereais, mesmo que o suprimento de cereais já exceda a necessidade global em 154% e a produção de carne vermelha em 568% da quantidade que a população global precisaria (REMANS, 2016).

Neste sentido, percebemos a relevância de estudar temas centrais da nutrição, por exemplo, a alimentação saudável, visto a importância da ciência da nutrição para a humanidade, pois desde a Era do Iluminismo, a ciência e as tecnologias da nutrição influenciaram o que se come, como se come, como se experimenta a comida, o papel da comida na sociedade e, finalmente, na saúde (MCLENNAN, 2020).

Para Fardet e Rock (2016), a expectativa de vida “saudável” está diminuindo. Assim, fica nítido a existência de falhas no sistema agroalimentar e, conseqüentemente, interferências nos hábitos, nutrição, alimentação, SAN, saúde das pessoas e na sustentabilidade planetária. Por outro lado, já existem trabalhos de percepção de alimentação saudável de adolescentes (SILVA *et al.*, 2015), estudantes do ensino fundamental (SCHEUNEMANN; LOPES, 2019) e agricultores ecológicos (ELL *et al.*, 2012), pais/responsáveis por pré-escolares de creche (BENTO, ESTEVES; FRANÇA, 2015), educadores de instituições infantis (ASSAO; CERVATO-MANCUSO, 2008), estudantes de nutrição (KORITAR, 2018) e com alunos de ensino fundamental (SCHEUNEMANN; LOPES, 2019).

Entretanto, não há trabalhos com a percepção de docentes de nutrição, por isso a necessidade de fazer este trabalho, posto que é relevante conhecer os sentidos de alimentação saudável de docentes, uma vez que esses profissionais podem cooperar significativamente

com a formação dos estudantes e com a saúde dos indivíduos. Sem falar que no processo educacional, docentes de nutrição podem estar formando novos professores.

De outro modo, a temática de alimentação saudável deve envolver um diálogo interdisciplinar, intersetorial e precisa ser discutida não apenas por nutricionistas, mas por profissionais da área rural e/ou agrária, tais como, extensionistas rurais, agroecólogos (as) e agrônomos (as), posto que estes últimos são cruciais quanto à questão agroalimentar, pois lidam com o alimento desde o processo produtivo inicial até a obtenção do produto final, por exemplo, com as mudas, solo, semente, adubação, fertilizantes, irrigação, colheita e comercialização.

Com isso, segundo Vargas (2016), resta-nos o desafio de operarmos um diálogo mais fecundo entre os vários campos do saber. Neste contexto, observamos que o Campo da Extensão Rural precisa discutir não só a produção alimentar, desenvolvimento agrícola, agrário, rural e outros conteúdos relacionados à área, mas também incorporar perspectivas da construção do conhecimento sobre nutrição, alimentação, alimentação saudável e saúde.

Portanto, devido à amplitude da dimensão da alimentação, ela tem se tornado um tema de estudo em diversas áreas de conhecimento, envolvendo não somente as ciências biológicas, mas também as ciências sociais e humanas (CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005; SANTOS, 2005b). Logo, é importante que o tema de alimentação saudável não seja somente pauta da ciência da nutrição e/ou ciência da saúde, uma vez que envolve toda a sociedade, ou seja, o assunto de alimentação saudável deve ser algo de interesse de todos, uma vez que a alimentação não é um elemento acessório da vida, mas um elemento essencial à vida.

Sobre o conceito de intersetorialidade, Mendes e Akerman (2007) destacam que é a articulação entre sujeitos de setores sociais diversos e de saberes, poderes, experiências e vontades distintas, para enfrentar problemas, como também é uma forma de trabalhar, governar e de construir políticas públicas para a superação da fragmentação dos conhecimentos e das estruturas sociais para produzir efeitos mais significativos na saúde da população. E a interdisciplinaridade tem a função social de buscar soluções coletivas para possíveis problemas coletivos de amplo espectro (RAEDER; MENEZES, 2019). Por fim, para Azevedo (2008), é vital o incentivo a estudos acadêmicos que investigam a noção de alimentação saudável sob uma análise crítica dos diversos interesses envolvidos na geração de

tal noção, posto a existência de interesses da indústria, marketing alimentar, empresas produtoras de sementes e de outros segmentos.

## **2 DESENVOLVIMENTO**

### **2.1 REFERENCIAL TEÓRICO**

A seguir, foram elencados tópicos com noções e discussões sobre a história da nutrição, alimentação saudável e, por fim, formação profissional.

#### **2.1.1 História da nutrição**

O estatuto de ciência da nutrição foi alcançado ao longo do desenvolvimento de três fases históricas, o período arcaico, pré-científico e científico. No período arcaico (800 a.C. e 500 a. C) teve o predomínio dos conhecimentos empíricos. No período pré-científico existiu o predomínio da Química, com as descobertas científicas do químico francês Antoine Laurent Lavoisier (1743-1794) e terminado, nos fins do século XIX, com as pesquisas do médico fisiologista alemão Carl Von Voit (1831-1908) e do químico norte-americano Wilbur Olin Atwater (1844-1907). Já no período científico houve o predomínio da fisiologia, a qual começou por volta de 1880, a partir dos estudos de calorimetria, e se prolongou até a primeira guerra mundial (COSTA, 1953).

Para Chaves (1978), a história da nutrição é dividida em três eras, a naturalística, a químico-analítica e a biológica, com isso, a era naturalística (400 a.C. até 1750 d.C.) teria sido marcada pelo empirismo ou observação popular, a era químico-analítica (1750 a 1900) materializou-se pelas grandes descobertas científicas, particularmente aquelas associadas a Lavoisier, considerado o pai da ciência da nutrição e por último, a era biológica, iniciada por volta de 1900 e que vigorou até a publicação do referido estudo, caracterizava-se pelas descobertas científicas relacionadas aos nutrientes, ao metabolismo e à fisiopatologia nutricional.

Do mesmo modo, estudos clássicos mostram o hospital como o local de origem do dietista – precursor do nutricionista (VASCONCELOS, 2002; VIANA, 1996). Portanto, compreendemos que a história da nutrição vem sendo construída ao longo do tempo e que, por exemplo, Hipócrates (460-377 a. C) que fez parte da idade antiga, considerado pai da Medicina, reconheceu a importância da alimentação na saúde e defendeu “Que teu alimento seja o teu remédio e que teu remédio seja o teu alimento” (KORITAR, 2018).

Por outro lado, é possível sustentar que as condições históricas para a constituição do campo científico da nutrição, acumuladas ao longo da história da humanidade, foram demarcadas a partir da revolução industrial europeia, ocorrida no século XVIII, e desencadearam-se entre 1914 e 1918, quando ocorreu a primeira guerra mundial, ou seja, quanto ao cenário mundial, a emergência do campo da nutrição, seja como ciência, política social e/ou profissão, é um fenômeno relativamente recente, característico do início do século XX (VASCONCELOS, 2002).

Para alguns, o estatuto de ciência da nutrição teve início no século XVIII, com as descobertas científicas de Lavoisier sobre o fogo, a combustão, a oxidação, as calorias, o valor calórico dos alimentos e as necessidades alimentares do ser humano; propagou-se com as descobertas do século XIX sobre os elementos químicos que compõem os seres vivos e a natureza e, finalmente, no início do século XX, foi outorgado a partir do descobrimento dos aminoácidos, das proteínas, dos ácidos graxos, das vitaminas e da relação entre alimentação e doença (MAYER, 1980). Para outros, o estatuto de ciência foi sendo adquirido a partir da segunda metade do século XIX, com o desenvolvimento da bacteriologia e as consequentes alterações no campo das ideias e da prática médico-sanitária. Entretanto, tal estatuto só foi alcançado na primeira metade do século XX, quando os conhecimentos acumulados sobre a composição dos alimentos e sobre a relação entre dieta e enfermidade, dentro do processo de divisão do trabalho em saúde, exigiam a atuação de um profissional capacitado nesse campo. (LILLEY; BEAUDRY, 1991; YPIRANGA, 1991b).

O desenvolvimento da ciência da nutrição, a partir da descoberta dos nutrientes no início do século XIX, influenciou e modificou decisivamente o perfil do que seria uma alimentação saudável, especialmente no que diz respeito à diversificação dos modelos alimentares. Nessa época, havia a emergência das tentativas dos cientistas de calcular a quantidade precisa de macronutrientes e calorias necessárias para o crescimento normal dos indivíduos e para a prevenção de deficiências. As pesquisas científicas modernas preconizavam uma padronização das necessidades nutricionais humanas, aspectos que se

distanciaram de uma visão mais ampla da nutrição e de sua importância na saúde (AZEVEDO, 2008; SCRINIS, 2021).

Outro fato que ocorreu foi a criação nos Estados Unidos, em 1862, do Departamento Americano de Agricultura (USDA), cujo objetivo central era assegurar uma quantidade suficiente de suprimento alimentar. No início de 1890, o USDA começou a apoiar pesquisas que relacionavam agricultura e nutrição humana e, com isso, o sistema agroalimentar foi se moldando baseado no nutricionismo e não balizando outras premissas interessantes, como a qualidade nutricional (NESTLE, 2002).

Portanto, a origem da nutrição como ciência está associada à disciplina “Higiene Alimentar”, integrante dos currículos de Medicina em meados do século XIX (VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011) e, a partir do século XX, floresceram pesquisas sobre alimentos e nutrientes e suas implicações no organismo e saúde humana. Em 1925 haviam médicos brasileiros que exerceram estudos de dietética na Argentina e estabeleceram as primeiras escolas de dietistas no Brasil (BOSI, 1988; SALOMON, 1976). A maioria dos estudos aponta que a nutrição teria emergido no país no perpassar dos anos 1930-1940, como componente do projeto de modernização e crescimento da economia brasileira, conduzido pelo chamado Estado Nacional Populista, cujo contexto histórico delineou a introdução das bases para a consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial (COIMBRA *et al.*, 1982; L’ABBATE, 1988; LIMA, 1997; MAGALHÃES, 1997; VASCONCELOS, 1988).

Vasconcelos (2019) também afirmou que a história brasileira da nutrição apresenta três momentos históricos, o primeiro diz respeito a era dos anos dourados, com a emergência da nutrição no Brasil (1930-1963); o segundo foi caracterizado pela era dos anos de chumbo (a ditadura empresarial-militar), com a consolidação do campo científico da nutrição (1964-1984); e o terceiro corresponde a era dos anos verdes, com a ampliação e a interconexão do campo com outras áreas do conhecimento (1985 até os dias atuais).

Por seu turno, o aparecimento do campo científico da nutrição está relacionado ao contexto histórico-político-econômico-social brasileiro, no primeiro governo de Getúlio Vargas (1930-1945), valorizando a alimentação como coadjuvante para mais produtividade e renda, e como corolário, maior impulso no processo urbano-industrial (VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011; YPIRANGA, 1991a).

Por volta de 1940, frente à incumbência de construção da nacionalidade brasileira e de implantação das bases para alicerçar e materializar uma sociedade capitalista urbano-industrial, a profissão de nutricionista aparece com o principal desafio de suplantar o perfil epidemiológico nutricional daquele contexto, caracterizado sobretudo pelas doenças carenciais (desnutrição proteico calórica, hipovitaminose A, pelagra, anemia ferropriva, etc.), associadas ao estado de “subdesenvolvimento”, pobreza, fome e de desigualdades regionais (VASCONCELOS, 2002).

Nesta perspectiva, podemos lembrar de Monteiro Lobato, o escritor que aderiu à campanha em prol da consciência sanitária nacional, expôs as mazelas e desigualdades na sociedade oligárquica brasileira e criou o personagem caipira, Jeca Tatu, à luz das teorias higienistas, que se encontrava à margem da sociedade e se encaixava no perfil epidemiológico nutricional citado acima, sendo um doente, desnutrido, acometido de vermes, sem ânimo, ou seja, o Jeca já não era mais um homem decaído por força da preguiça, mas um homem adoecido e sem segurança alimentar e nutricional (SAN), por isso improdutivo (Figuras 1 e 2) (AZEVEDO, 2012; MURARI, 2009).<sup>7</sup>

Figura 1 – Jeca Tatu adoecido



Fonte: Don Oleari (2018).

Figura 2 - Monteiro Lobato e Jeca Tatu



Fonte: Almanaque do Biotônico (1935). (Ilustração de J. U. Campos)

<sup>7</sup> As informações estão dispostas também em: <http://www.nilc.icmc.usp.br/nilc/literatura/monteirolobato.htm>.



Neste sentido, com a missão da materialização de uma sociedade capitalista urbano-industrial por volta de 1940, Sevcenko (1992) salientou que o comportamento do caipira, preso a uma velha realidade e ditado por hábitos arraigados, estaria em desacordo com as necessidades do novo tempo, que transformava a mente e o movimento físico dos seres humanos – seus gestos, ritmo e adequação ao compasso da industrialização e urbanização. A partir do contexto acima, notamos que o campo científico da nutrição nasceu atrelado na perspectiva biológica, com ênfase na dualidade *nutrientes X doença*. Vasconcelos (2010) informa ainda que, no Brasil, a emergência da Nutrição localizou-se na área das Ciências da Saúde, caracterizando-se, à primeira vista, como uma ciência de natureza biológica.

Da mesma maneira, Denegri, Amestoy e Heck (2017) declararam que, desde o início, a nutrição vinculou-se ao caráter biologista diante do binômio desnutrição-nutrição e saúde, com atuação em ambiente hospitalar e que, aos poucos, é que o nutricionista foi conquistando outros espaços sociais, fazendo interlocução com outras ciências e saberes e intervindo na expansão da profissão.

Logo, identificamos que o perfil do profissional nutricionista foi se moldando com base na relevância de abordagem das necessidades nutricionais da população, além disso, o cenário investigativo se aprimorou mediante o desenvolvimento de pesquisas no campo científico da nutrição, com a prerrogativa de averiguar os alimentos, seu poder nutricional e seus benefícios para as pessoas (DENEGRÍ; AMESTOY; HECK, 2017).

Segundo Bosi (1988), quanto aos cursos universitários suscitados a partir do surgimento do campo científico da nutrição, os mesmos reforçavam a perspectiva biológica referente às ações da alimentação no tocante ao organismo humano. Por sua vez, os aspectos sociais e econômicos determinantes do estado nutricional da população e da fome, como denunciava Josué de Castro<sup>8</sup>, eram relegados ao segundo plano, já a biologia e química analítica prevaleciam nos estudos.

Para Polignano (1985), a propensão às explicações biológicas relativas ao estado nutricional da população afastava as possibilidades de compreensões e respostas no campo

---

8 Josué de Castro foi um médico, nutrólogo, professor, geógrafo, cientista social, político, escritor e ativista brasileiro do combate à fome. Destacou-se no cenário brasileiro e internacional pelos seus trabalhos sobre o problema da fome no mundo.

social. E por existência dos conflitos políticos e sociais no Brasil durante o século XX e da condenação de Josué de Castro ao exílio em 1964, não houve encadeamento das reflexões socioeconômicas sobre a fome, mas sim direcionamentos ao campo da Biologia, para estudo das causas e busca de soluções referentes ao quadro de má nutrição da população (DENEGRÍ; AMESTOY; HECK, 2017).

Por isso que, conforme Carvalho, Luz e Prado (2011, p. 161): “A nutrição é, de fato, parte do campo biomédico a partir da segunda metade do século XIX e se constitui como estratégia discursiva da saúde, ligada à Epidemiologia no século XX”. Infelizmente, a necessidade de aproximação com o saber biomédico no momento da constituição e institucionalização da nutrição como campo científico autônomo e como profissão legitimada social e politicamente tornou os profissionais do campo científico da nutrição restritos a um olhar reducionista sobre a realidade, afastando-os da subjetividade, do imaginário social, dos sentidos e significados do alimento no cotidiano (KRAEMER *et al.*, 2014).

Neste ínterim, o século XX foi marcado pelo protagonismo do sistema agroalimentar moderno que se estabeleceu apoiado no conhecimento dos nutrientes e de suas funções, com base na alta produtividade, nos avanços tecnológicos, desenvolvimento da genética, uso de adubos sintéticos e agrotóxicos, na industrialização e em interfaces que desconsideravam a saúde ambiental (EHLERS, 1996).

Sendo assim, a produção de alimentos dentro do sistema agroalimentar moderno ilustra essa noção de destradicionalização que ocorreu, fundamentada na substituição da diversificação dos modelos alimentares definidos pela tradição, identidade e cultura local, pelo enfoque científico baseado na hipervalorização do nutriente e padronização das dietas com caráter quantitativo (AZEVEDO, 2008).

Isso ocorreu em virtude de que, por exemplo, na década de 1970, o processo de modernização conservadora da agricultura brasileira alterou a base dos Sistemas Agrícolas e privilegiou a produção nas médias e grandes propriedades e àquelas de pequena extensão, caracterizadas pelo trabalho familiar, não foram valorizadas e prioritárias das políticas de crédito e assistência técnica (SILVEIRA *et al.*, 2012). Logo, o século XX foi marcado pela substituição da agricultura de subsistência pela agricultura de mercado, o que repercutiu amplamente na história, nos hábitos e padrões alimentares (FLANDRIN, 1998).

Isto posto, as políticas públicas para o meio rural que se seguiram, da segunda metade do século XX, ao colocarem ênfase na “modernização da agricultura”, reforçaram a desvalorização do saber local, moldando o rural como espaço da produção especializada de matérias-primas, em escala, modernizada tecnologicamente e a diversificação alimentar protagonizada pela agricultura familiar não era prioridade nesta conjuntura (DIESEL *et al.*, 2012). Wilkinson (2008) apontou que a modernização do sistema agroalimentar tem colocado enormes pressões sobre o setor de pequena produção e das comunidades rurais nos países desenvolvidos ou em desenvolvimento, com tendências dominantes de marginalização e expulsão dos agricultores e tal fator é um risco à diversidade alimentar e a promoção de uma alimentação saudável e sustentável por meio da agricultura familiar.

Da mesma forma, é relevante ressaltar que, na década de 1990, mais precisamente no ano de 1992, foi criada a pirâmide alimentar norte-americana, tida como clássica ferramenta de representação alimentar e como símbolo de um paradigma alimentar que separa tudo por nutriente e que, posteriormente, chegou no Brasil em 1999, numa adaptação feita pela professora Sônia Tucunduva Philippi, que em 2013 fez uma nova adaptação (PERES, 2018).

Neste sentido, no quadro 1 e 2 foi apresentado uma síntese referente à cronologia de alguns acontecimentos mundiais que marcaram a história da nutrição e sua relação com a alimentação, elaborada a partir dos trabalhos de Vasconcelos (2002), Azevedo (2008), Vasconcelos e Batista Filho (2011) e de suas citações. Vale ressaltar que o quadro 1 enfatizou eventos mundiais que aconteceram somente até o século XX.

Quadro 1 – Eventos mundiais da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (continua)

EVENTOS	PERIODIZAÇÃO HISTÓRICA
As condições históricas para a constituição do campo científico da nutrição foram estabelecidas a partir da revolução industrial europeia	Século XVIII
Eram preparadas dietas para casos especiais no Hospital de Edimburgo na Escócia <sup>9</sup>	1742
Descoberta dos nutrientes	Início do século XIX
Na guerra da Crimeia aparece o primeiro registro da alimentação usada no cuidado de feridos, a partir de cozinhas para melhorar a recuperação dos soldados	1854
O Departamento Americano de Agricultura (USDA) começou a apoiar pesquisas que relacionavam agricultura e nutrição humana	1890

<sup>9</sup> Idem.

Quadro 1 – Eventos mundiais da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (continuação)

Eram preparadas dietas para casos especiais no Jonh Hopkins Hospital, nos Estados Unidos. <sup>10</sup> Eram preparadas dietas para casos especiais no Hospital Presbiteriano da Filadélfia, nos Estados Unidos <sup>11</sup>	1890-1893
As condições históricas do campo científico da nutrição foram desencadeadas na primeira guerra mundial, ou seja, a emergência do campo da nutrição no mundo ocorreu no início do século XX <sup>12</sup>	1914-1918
O USDA distribuiu a primeira publicação de recomendações dietéticas e estabeleceu cinco grupos de alimentos: frutas e verduras, carnes e leite, cereais e amidos em geral, doces e gorduras, enfatizando o que o corpo necessita para funcionar e se manter	1917
Pedro Escudero (médico argentino) criou o Instituto Nacional de Nutrição, em Buenos Aires, Argentina	1926
Pedro Escudero criou a Escola Nacional de Dietistas, em Buenos Aires, Argentina	1933
Preocupação se ampliou com a alimentação, nutrição e saúde da população mundial (dentro de uma abordagem do coletivo) com o desenrolar da Segunda Guerra Mundial	A partir de 1939
A U.S National Academy of Sciences estabeleceu um comitê que se tornou o Conselho de Alimentação e Nutrição – estabeleceu padrões para a ingestão diária de nutrientes para a população norte-americana	1940
Conferência de Washington - National Nutrition Conference for Defense, nos Estados Unidos	1941
O comitê da U.S National Academy of Sciences preconizou as Recommended Daily Allowances (RDAs) ou doses diárias recomendadas de oito nutrientes e definiu a quantidade de energia por dia para a manutenção da saúde	1941
Conferência de Alimentação de Hot Spring, na Virgínia, nos Estados Unidos	1943
A Conferência de Alimentação de Hot Spring, Virgínia, deu origem à Organização para Agricultura e Alimentação (FAO) e ao Fundo das Nações Unidas para a Infância – UNICEF. Neste mesmo ano teve a criação da Organização Mundial da Saúde (OMS)	1946
Em Montevideu, na América Latina, teve a primeira Conferência Latino-Americana da FAO, sendo o primeiro evento científico a recomendar atividades no campo da Nutrição em Saúde Pública, dentro do contexto internacional	1948

<sup>10</sup> Informações podem ser identificadas em Koritar (2018).

<sup>11</sup> Idem.

<sup>12</sup> Para Vasconcelos (2002), o campo da Nutrição emergiu, em escala universal, no decorrer da Primeira Guerra Mundial.

Quadro 1 – Eventos mundiais da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (conclusão)

O direito humano à alimentação adequada (DHAA) foi contemplado no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos	1948
O direito humano à alimentação está inserido em uma categoria do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais	1966
Emergência da Agroecologia no Brasil	1980
O relatório Brundtland (conhecido como Nosso Futuro Comum) foi o primeiro a trazer para o discurso público o conceito de desenvolvimento sustentável	1987 <sup>13</sup>
Pirâmide alimentar norte-americana	1992
Introdução do conceito de Soberania Alimentar pela Via Campesina na Cúpula Mundial sobre a Alimentação realizada em Roma	1996

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Por sua vez, no quadro a seguir elencou-se acerca de alguns eventos brasileiros que marcaram a história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica.

Quadro 2 – Eventos brasileiros da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (continua)

<b>EVENTOS</b>	<b>PERIODIZAÇÃO HISTÓRICA</b>
O saber sobre a alimentação da população começou a despontar dentro do campo médico, por intermédio das teses das faculdades de Medicina (Bahia e Rio de Janeiro)	Desde a segunda metade do séc. XIX
Estudos foram desenvolvidos por Álvaro Osório de Almeida no campo da Fisiologia da Alimentação	A partir de 1906
Publicação do livro: ‘Higiene Alimentar’	1908
Emergência da nutrição	Entre 1930-1940
Corrente: ‘ <u>perspectiva biológica</u> ’, preocupada com aspectos clínico-fisiológicos relacionados ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes e voltada para o individual-doente, clínica, fisiologia e o laboratório	Nos primeiros anos da década de 1930
Corrente: ‘ <u>perspectiva social</u> ’, preocupada com a produção, distribuição, disponibilidade e consumo de alimentos e voltada para o coletivo e economia	Nos primeiros anos da década de 1930
No estado de Pernambuco, um considerável conjunto de estudos começou a ser desenvolvido por importantes intelectuais envolvidos na história da constituição do campo científico da nutrição brasileira	Nos primeiros anos da década de 1930

13 Informação encontrada em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4245128/mod\\_resource/content/3/Nosso%20Futuro%20Comum.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4245128/mod_resource/content/3/Nosso%20Futuro%20Comum.pdf).

Quadro 2 – Eventos brasileiros da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (continuação)

O perfil epidemiológico nutricional caracterizou a sociedade brasileira, constituído pelas carências nutricionais (desnutrição proteico calórica, hipovitaminose A, pelagra, anemia ferropriva, bócio etc.)	1930-1980
Josué de Castro realizou a pesquisa ' <u>As Condições de Vida das Classes Operárias no Recife</u> ' – considerado o primeiro inquérito dietético-nutricional do Brasil; Nelson Chaves publicou seus primeiros artigos científicos nos campos da Endocrinologia e Fisiologia Nutricional	1932
Gilberto Freyre publicou ' <u>Casa-Grande &amp; Senzala</u> ' - o primeiro e mais completo ensaio sociológico sobre o padrão e os hábitos alimentares da sociedade brasileira	1933
Livro ' <u>Alimentação brasileira à luz da geografia humana</u> ' de Josué de Castro	1937
Instituição da ração essencial mínima ou cesta básica	1938
Instituição do salário-mínimo, o qual teve como base de cálculo a ração essencial mínima ou cesta básica	1940
Sociedade Brasileira de Nutrição (SBN)	1940
Cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI)	1940
Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS)	1940
A ' <u>perspectiva biológica</u> ' deu origem a Nutrição Clínica (Dietoterapia) e a Nutrição Básica e Experimental	A partir de 1940
A vertente da ' <u>perspectiva social</u> ' deu origem a Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva)	A partir de 1940
Arquivos Brasileiros de Nutrição	1944
Comissão Nacional de Alimentação – CNA	1945
Livro ' <u>Geografia da fome</u> ' de Josué de Castro – traçava pela primeira vez o mapa da fome e das carências alimentares e nutricionais do país	1946
Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN)	1949
A partir da ' <u>perspectiva social</u> ' surgiu a Nutrição em Saúde Pública ou nutrição social	1950-1960
Campanha de Merenda Escolar, embrião do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	1955
Revista de Saúde Pública	1967
Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA)	1967
A Federação Brasileira das Associações de Nutricionistas (FEBRAN), passou a assumir as funções da ABN	1972
Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, INAN	1972
Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (Pronan) <sup>14</sup> - uma de suas linhas foi o Programa de alimentação do Trabalhador (PAT)	1972
Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN)	1973

14 Idem.

Quadro 2 – Eventos brasileiros da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (continuação)

II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (II Pronan) - foco em: racionalização do sistema de produção de alimentos com ênfase no pequeno produtor e combate às carências nutricionais	1976
Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT	1976 <sup>15</sup>
Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas	1978
Livro ‘ <u>Nutrição básica e aplicada</u> ’ de Nelson Chaves tornou-se uma das principais referências do processo didático-pedagógico de formação do nutricionista	1978
Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO)	1979
A Campanha de Merenda Escolar passou a ser chamada de PNAE	1979
Primeiro número da Revista Alimentação & Nutrição	1980
Regulamentação da criação dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas <sup>16</sup>	1980
Concepção <u>histórico-social</u> do processo saúde/doença nas investigações epidemiológicas nutricionais	A partir de 1980
Revistas científicas na área da alimentação e nutrição contribuíram para evolução da nutrição como ciência	A partir de 1980
Surgimento da educação nutricional crítica – contra a exploração geradora da fome e da desnutrição	A partir de 1980
Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN)	1985
Cadernos de Saúde Pública	1985
Pela primeira vez, se mencionou oficialmente o termo segurança alimentar em um documento do Ministério da Agricultura e Abastecimento do Brasil	1985 <sup>17</sup>
Livro: ‘ <u>Fome e desnutrição: determinantes sociais</u> ’	1986
Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade (ABESO)	1986
I Conferência Nacional de Alimentação contribuiu com a adição do termo “nutricional” e propôs um sistema nacional de SAN, também assumiu pela primeira vez que o acesso à alimentação adequada é um direito de todas as pessoas e uma obrigação prioritária do estado	1986 <sup>18</sup>
I Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva	1986
O termo dieta ou alimentação sustentável foi descrito pela primeira vez por Gussow e Clancy	1986 <sup>19</sup>
Livros: ‘ <u>Saúde e nutrição das crianças de São Paulo: diagnóstico, contrastes sociais e tendências</u> ’, de Carlos Augusto Monteiro; ‘ <u>Repensando a desnutrição como questão social</u> ’, de Paulete Goldenberg; ‘ <u>Epidemiologia da desigualdade: um estudo longitudinal de 6.000 crianças brasileiras</u> ’, de César G. Victora <i>et al</i> ; ‘ <u>A face oculta da nutrição</u> ’, de Maria Lúcia Magalhães Bosi	1988

15 Informação proferida por Preiss *et al.*, 2020.

16 Informações encontradas em: <http://pesquisa.cfn.org.br/>.

17 Informação exposta por Preiss *et al.*, 2020.

18 Idem.

19 Informação encontrada em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/z76hs5QXmyTVZDdBDJXHTwz/?>.

Quadro 2 – Eventos brasileiros da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (continuação)

Revista de Nutrição	1988
Criação do Sistema Único de Saúde - SUS	1990
Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN)	1990
Extinção do INAN	1990
O nutricionista passou a ser reconhecido oficialmente como especialista em alimentação e nutrição	1991 <sup>20</sup>
Livro: ' <u>Nutrição, Saúde &amp; Comunidade</u> ', de Enilda Lins da Cruz Gouveia	1992
Livro: ' <u>Avaliação nutricional de coletividades</u> ', de Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos	1993
CONSEA	1993 <sup>21</sup>
I Conferência Nacional de SAN	1994 <sup>22</sup>
Livro: ' <u>Velhos e novos males da Saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças</u> ', de Carlos A. Monteiro	1995
Revista Ciência & Saúde Coletiva	1996
Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF	1996 <sup>23</sup>
Revista Brasileira de Epidemiologia	1998
Adaptação brasileira da pirâmide alimentar norte-americana	1999
Aprovação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	1999
Livro: ' <u>Direito humano à alimentação: desafios e conquistas</u> ', de Flávio Luiz Schieck Valente	2002
Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos	2002
Livro: ' <u>Agonia da fome</u> ', de Maria de Freitas	2003
Programa Fome Zero e Bolsa Família	2003
Recriação do CONSEA no contexto do programa fome zero	2003 <sup>24</sup>
Lei Nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, sobre agricultura orgânica	2003 <sup>25</sup>
Programa de Aquisição de Alimentos – PAA	2003 <sup>26</sup>
Livro: ' <u>Antropologia e nutrição: um diálogo possível</u> '	2005
Primeira edição do guia alimentar para a população brasileira	2006
A criação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), aprovada em 2006, levou à criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN	2006

20 Informações expostas em: <http://pesquisa.cfn.org.br/>.

21 Idem.

22 Idem.

23 Informação presente em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/d1946.htm#:~:text=DECRETA%3A-,Art.,e%20a%20melhoria%20de%20renda.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d1946.htm#:~:text=DECRETA%3A-,Art.,e%20a%20melhoria%20de%20renda.)

24 Informação a partir de Preiss *et al.*, 2020.

25 Informação encontrada em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.831.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.831.htm).

26 Informação presente em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/compra\\_institucional/cartilha%20Principais%20Canais%20de%20comercializa%C3%A7%C3%A3o%20para%20Agricultura%20Familiar.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/cartilha%20Principais%20Canais%20de%20comercializa%C3%A7%C3%A3o%20para%20Agricultura%20Familiar.pdf).



Quadro 2 – Eventos brasileiros da história da nutrição, sua relação com a alimentação e a periodização histórica (conclusão)

Política Nacional de Promoção da Saúde – PNPS	2006
Livro: ‘ <u>O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo</u> ’, de Lígia Amparo da Silva Santos	2008
ABENUT – Associação Brasileira de Educação em Nutrição	2008
Promulgação do Projeto de Emenda Constitucional (PEC) que incluiu no artigo 6 da Constituição de 1988 a alimentação como um dos direitos de todo brasileiro	2010
Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN	2010
Revisão do Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos	2010
A complexidade do termo dieta/alimentação sustentável foi demonstrada pela FAO	2010 <sup>27</sup>
Atualização da PNAN	2011
Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO)	2012
Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas	2012
Readaptação brasileira da pirâmide alimentar	2013
Livro: O Direito Humano à Alimentação Adequada e O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	2013
Atualização do guia alimentar para a população brasileira	2014
Saída do país do Mapa da Fome, colocando o Brasil como modelo de referência internacional nesse quesito	2014
Decreto Nº 8.473, de 22 de junho de 2015, estabelece no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo de 30% destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações	2015 <sup>28</sup>
Política Nacional de Redução de Agrotóxicos – PNARA	2016 <sup>29</sup>
Código de Ética e de Conduta do Nutricionista	2018
Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19	2020 <sup>30</sup>

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Com base nos vários fatos que ocorreram, se observou que a história do campo científico da nutrição foi marcada pela ênfase no nutricionismo, pelo uso recorrente dos termos nutrição/nutrientes e com as pesquisas embasadas na ingestão diária de nutrientes;

<sup>27</sup> Informação exposta em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/z76hs5QXmyTVZDdBDJXHTwz/?lang=pt>.

<sup>28</sup> Informação presente em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/compra\\_institucional/cartilha%20Principais%20Canais%20de%20comercializa%C3%A7%C3%A3o%20para%20Agricultura%20Familiar.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/cartilha%20Principais%20Canais%20de%20comercializa%C3%A7%C3%A3o%20para%20Agricultura%20Familiar.pdf).

<sup>29</sup> Informação presente em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2120775>.

<sup>30</sup> Mais informações podem ser encontradas em: <https://www.asbran.org.br/storage/arquivos/guiaCOVID19.pdf>.

combate às carências nutricionais; utilização biológica de nutrientes; fisiologia nutricional e nutrição básica e aplicada.

No entanto, é relevante ressaltar que os termos alimentação/alimento/alimentar também foram utilizados na história do campo científico da nutrição, porém, com menos destaque e vêm sendo utilizados até os dias de hoje. Alguns exemplos do seu uso são: Livro - ‘Higiene Alimentar’ do ano de 1908; Livro ‘Alimentação brasileira à luz da geografia humana’ do ano de 1937; Cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários que iniciaram em 1940 e Serviço de Alimentação da Previdência Social em 1940.

Dando continuidade, outros usos estiveram presentes no(a): Conselho de Alimentação e Nutrição em 1940; Vertente brasileira da ‘perspectiva social’ que deu origem a Alimentação Institucional a partir de 1940; Conferência de Alimentação de Hot Spring na Virgínia em 1943; Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social em 1943; Comissão Nacional de Alimentação em 1945 e Organização das Nações Unidas para agricultura e alimentação em 1946.

Por fim, outros exemplos do emprego dos termos alimentação/alimentos são: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos em 1967; Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição em 1972; Programa Nacional de Alimentação e Nutrição em 1972 – uma de suas linhas foi o Programa de alimentação do Trabalhador; II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição em 1976 e demais que surgiram ao longo da história até os dias atuais.

Da mesma maneira, é importante compreender que o campo científico da nutrição retratava a palavra ‘alimentos’ relacionando a doenças. Logo, para Mayer (1980)<sup>31</sup>, um dos marcos do início do século XX foi a relação entre alimentação e doenças. Portanto, a ciência da nutrição, que se instituiu na modernidade científica, desenvolveu suas concepções na tendência da racionalidade (racionalização científica do comer e do alimentar-se), buscando responder às questões sobre o que devemos comer para ter uma vida com menores riscos de adoecimento, ou seja, o alimento tendo como função principal nutrir para evitar doenças (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

---

<sup>31</sup> Informações disponíveis em Vasconcelos (2001).

Por sua vez, a concepção de alimento, no sentido de algo comestível que contém os nutrientes necessários à vida, mantém correspondência com um domínio ou campo disciplinar expresso institucionalmente através de vasto conjunto de grupos de pesquisa, dezenas de programas de formação de pesquisadores e milhares de publicações no Brasil e na literatura internacional que tiveram grande atuação quanto a Ciência da Nutrição (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Por conseguinte, quanto ao campo científico da nutrição, percebemos que só a partir da década de 1970 é que começou uma expansão maior da junção do uso dos termos alimentação e nutrição, por exemplo, citados em: Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, que surgiu em 1972; Programa Nacional de Alimentação e Nutrição que teve origem em 1972 e II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição que foi instituído em 1976.

Outros exemplos são: Lançamento do primeiro número da Revista Alimentação & Nutrição em 1980; O surgimento de novas revistas científicas na área da alimentação e nutrição a partir de 1980; Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição em 1985; Portaria que aprovou a Política Nacional de Alimentação e Nutrição em 1999 e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional instituída em 2010.

E somente a partir de 1980 houve a influência da concepção da determinação histórico-social do processo saúde/doença nas investigações epidemiológicas nutricionais, não fundamentando o campo científico da nutrição apenas ao nutricionismo, alguns exemplos são as obras: Fome e desnutrição: determinantes sociais, de 1986; Saúde e nutrição das crianças de São Paulo: diagnóstico, contrastes sociais e tendências, de 1988; Repensando a desnutrição como questão social, de 1988; Epidemiologia da desigualdade: um estudo longitudinal de 6.000 crianças brasileiras, de 1988 e Nutrição, Saúde & Comunidade, de 1982 (VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011).

Contudo, segundo Brasil (1983), a análise histórica evidencia que desde o seu nascimento, além da natureza biológica, a nutrição brasileira assumiu dimensões sociais e ambientais, entretanto, a influência da concepção da determinação histórico-social foi a partir de 1980. Já em 1990, a Lei n. 8.080, de 19 de setembro de 1990 que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, assumiu o meio ambiente como

fator determinante e condicionante de saúde. Com isso, se observou que a discussão não envolvia apenas os nutrientes e a alimentação como fatores determinantes e condicionantes de saúde, mas uma abordagem mais ampla, inclusiva e integrativa (BRASIL, 1990).

Os anos 1990 também representaram uma virada histórica na configuração da alimentação como campo político, onde o papel da alimentação nas sociedades contemporâneas passou a se relacionar com questões mais amplas envolvidas no consumo alimentar e às responsabilidades derivadas deste interesse, visto que as escolhas alimentares cotidianas podem influenciar rumos e riscos globais, por isso implicam responsabilidades individuais e socioambientais que conferem um status político para o consumo (PORTILHO; CASTAÑEDA; CASTRO, 2011).

Para Portilho, Castañeda e Castro (2011), consumo político é a prática do consumo responsável, consciente, ético ou sustentável, onde há a percepção dos riscos e as ações relacionadas ao consumo são baseadas em tomadas de decisões tecidas em valores e desejos numa tentativa de dar concretude a comprometermos e melhorias socioambientais, ou seja, de acordo com o CFN (2011), é importante que o consumidor reflita sobre suas práticas de consumo e seja participativo, crítico e consciente de seu papel na sociedade. Sendo essencial saber que a forma como cada indivíduo se alimenta pode, de alguma maneira, prejudicar o meio ambiente, pois existem impactos ambientais em cada processo, desde o plantio até a colheita, passando pelos canais de comercialização e a chegada às mesas de milhões de pessoas (ASBRAN, 2013).

Por outro lado, o campo da alimentação e nutrição vem se caracterizando cada vez mais como uma ciência ou campo científico multidisciplinar, constituído pela integração de dimensões biológicas, sociais e ambientais (AFMAN; MÜLLER, 2006; CANNON; LEITZMANN, 2005). Dentro deste campo mais amplo está contido o campo específico da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC) (VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011). E a ação do nutricionista se apresenta ultrapassando as fronteiras do espaço clínico e da pesquisa e também se projetando numa perspectiva social (FIDELIX, 2010).

Com isso, no campo científico da nutrição vem emergindo recentemente uma perspectiva multidisciplinar, multidimensional e não reducionista que busca compreender, em contextos sociais situados, sobre o que é uma alimentação adequada, equilibrada, nutritiva,

segura, saudável e sustentável e as vinculações sobre a procedência desses alimentos, de como são produzidos e disponibilizados para o consumo e os impactos que os sistemas agroalimentares apresentam ambiental, cultural e socioeconomicamente, implicando a noção de sustentabilidade na construção dos conhecimentos científicos da nutrição (MELO; FROEHLICH, 2019).

Da mesma forma, os autores destacaram que nas últimas décadas, mais precisamente a partir de 1980, com o desenvolvimento da comunicação e informática e das teorias sobre a sustentabilidade ecológica do planeta Terra, mudanças paradigmáticas têm ocorrido no campo da nutrição, portanto, podendo-se afirmar que a nutrição está se constituindo numa ciência multidisciplinar (AFMAN; MÜLLER, 2006; CANNON; LEITZMANN, 2005; FAO, 2004). Vasconcelos (2010) também afirmou que nos dias atuais, o objeto de estudo da nutrição tem sido (com)partilhado por distintas ciências e profissionais, denotando cada vez mais a ampliação do seu caráter multidisciplinar. Ilustrativo neste sentido é que a área da Extensão Rural passou a ser considerada um segmento da área de Nutrição na Cadeia de Produção de Alimentos de acordo com a resolução CFN nº 600/2018 (CFN, 2018b).

Nesta direção, conforme Fardet e Rock (2016), os pesquisadores parecem estar se conduzindo a uma visão mais sistêmica da alimentação, levando em consideração hábitos alimentares em vez de compostos alimentares isolados ou mesmo integrando atividade física, bem-estar e múltiplas esferas da alimentação a que consideram uma vida saudável (HAQ; ZIA, 2013; UL-HAQ *et al.*, 2013).

Alguns importantes documentos e diretrizes parecem indicar que a Ciência da Nutrição está mudando sua base epistemológica, um exemplo disso foi a criação e atualização do Guia Alimentar para a População Brasileira no ano de 2014, que é um importante instrumento que compreende a alimentação saudável a partir de uma perspectiva sistêmica e que consegue dar visibilidade aos sistemas agroalimentares sustentáveis e sua relevância para a sociedade e a uma saúde planetária. Isto posto, o próprio CFN (2019) citou o Guia Alimentar como um instrumento crucial para a prática profissional dos nutricionistas no Brasil.

Nesta perspectiva, é crucial balizar acerca das particularidades e especificidades entre os termos comer, alimentar e nutrir, que de acordo com Carvalho, Luz e Prado (2011),

circulam na nossa cultura, aproximadamente, como sinônimos e muitas vezes definidas por práticas do senso comum, mas que não dão conta das transformações que vêm ocorrendo na alimentação. Neste viés, o quadro abaixo apresentou um epítome concernente ao contexto de cada item apresentado, tais como, comida/comer<sup>32</sup>, alimentação/alimento e nutrição, a partir do trabalho de Carvalho, Luz e Prado (2011) e de suas citações.

Quadro 3 – Considerações acerca da comida/comer, alimentação/alimentos e nutrição

(continua)

<b>COMIDA</b>	<b>ALIMENTAÇÃO</b>	<b>NUTRIÇÃO</b>
As Ciências Sociais têm a “comida” como elemento da ordem da cultura, associada a uma concepção de corpo social em que ela é expressão de uma forma de organização social, ou seja, a “comida” ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo, de sua organização.	Pensar a alimentação não é somente uma questão de somar saberes, mas de fazer ciência e de pensar as relações sociais em seu contexto histórico e social.	A ciência da nutrição, que se constituiu na modernidade científica, desenvolveu suas concepções nesta tendência da racionalidade, buscando responder às questões objetivas sobre o que devemos ingerir para ter uma vida com menores riscos de adoecimento.
A comida se constitui como uma propriedade humana fundadora da identidade tanto individual como coletiva. Ela se situa dentro de um jogo de distinção e alteridade no qual os seres humanos registram seu pertencimento a uma cultura ou a um grupo qualquer seja pela afirmação de sua especificidade alimentar ou pela diferença em relação ao outro.	As regras do campo da alimentação apresentam transformações e continuidades em suas etapas, seja a da produção, consumo ou trabalho do ser humano na sociedade contemporânea, tais transformações podem ser vistas na intensificação da produção agrícola, na ampliação e especialização por meio de redes comerciais e na internacionalização da alimentação.	A nutrição, como ciência, se consolida quando o ato de se alimentar se torna objeto de intervenção, de modelação e de produção de uma forma específica de racionalismo voltado para a ingestão do alimento. A ciência da nutrição correspondeu a uma forma moderna de ordenamento da alimentação, onde “fazer dieta” carrega o sentido de restrição de um regime de vida, primando por práticas voltadas para o controle e a segurança, como modo ou tentativa de evitar a doença, de afastar os riscos à saúde.
A comida pode assumir diferentes significados, que dão sentido às ações sociais, no sentido weberiano de ação para o outro, que se deslocam de um contexto cultural para outro.	A biomedicina se apropria do “alimento”, compreendendo-o como elemento da ordem da natureza associado a uma concepção de corpo orgânico funcional e objeto de modificações nesse corpo.	A nutrição deve ir além “do que se ingere” e da tradição dos inquéritos nutricionais, levando a questão também para a dimensão da subjetividade.

<sup>32</sup> Vale frisar que o foco deste trabalho não é a temática sobre comida, mas se achou pertinente destacar conceituações e sua importância pluridimensional. E conforme o link: <http://www.pucrs.br/saude/curso/nutricao/>, a comida está relacionada ao afeto e os sentidos e transforma pessoas, comunidades e sociedades.

Quadro 3 – Considerações acerca da comida/comer, alimentação/alimentos e nutrição

(continuação)

<p>Comida não se restringe a “algo comestível”, mas por trás disso existiu um processo de organização das tribos, estabelecendo como os alimentos seriam consumidos, qual seria cru e qual seria cozido, em que momento haveriam de comê-los e em que situação: comida de festa ou do cotidiano.</p>	<p>No campo das Ciências Naturais, o valor do “alimento” está, hegemonicamente, relacionado à sua composição química, qualidade sanitária, inocuidade, tecnologias de produção e distribuição e possibilidades terapêuticas.</p>	<p>A ciência da nutrição condiz com o enfoque da “norma”, da dieta regulada, que recupera representações com conteúdo envernizado tecnicamente.</p>
<p>A transformação da comida em mercadoria representou também a transfiguração do ser humano, pois o mesmo podia servir de mercadoria.</p>	<p>O alimento como produto de um “ato natural”, fruto de necessidade biológica do ser humano, está inserida na construção racional da modernidade.</p>	<p>O que foi se construindo com a ciência da nutrição correspondeu a uma forma moderna de ordenamento da alimentação, que tem como intento desvendar uma espécie de “grande quebra-cabeça cósmico” que tem agora um ordenador: a ciência.</p>
<p>A comida também se relaciona com a cozinha, esta última é expressão da vida social, um modo de se reunir, de dividir a comida e os trabalhos.</p>	<p>Alimentos assumem significados e dão sentido às nossas ações cotidianas. A escolha alimentar não diz respeito somente a uma questão racional, mas à construção de novas sensibilidades, transformações e permanências de significados nas práticas de alimentação.</p>	<p>A concepção moderna da nutrição englobou uma perspectiva mecanicista, onde os nutrientes podem instrumentalizar cálculos de probabilidade diversas. Nesse caso, a construção de sentidos envolvendo a nutrição como saber segue, consciente ou inconscientemente, outra lógica que se distancia das Ciências Sociais e se aproxima da Biologia e da Medicina moderna.</p>
<p>Está havendo um paradoxo do mundo científico em que o alimento se faz afastado da alimentação, da comida, da cozinha e da culinária.</p>	<p>O alimentar-se assume sentidos que dizem respeito à significação no contexto de um universo imaginário e simbólico, não necessariamente racional [mas] capaz de produzir identidades individuais e coletivas, relações sociais e vínculos que ultrapassam a lógica consciente do discurso.</p>	<p>A integração disciplinar que se almeja na prática acadêmica ainda não é realidade nos Cursos de Graduação de Nutrição no Brasil, embora haja disciplinas das Ciências Sociais Aplicadas nesta graduação no currículo básico. Estudos mostram que as disciplinas Antropologia, Sociologia e Psicologia ainda passam sem compromisso nos currículos de formação de nutricionistas.</p>
<p>Para autores, a ideia de que o que é gostoso comer pode ser perigoso para a saúde [...] impõe um novo gênero de vida regrada.</p>	<p>A vida social se organiza em conjunto com a alimentação. Alguns autores trabalham a alimentação como expressão de um modo de vida e como forma de comunicação, além de indicar usos em que os significados estão organizados sistematicamente.</p>	<p>Na nutrição da modernidade dieta representa uma prescrição ou orientação que, seguindo as recomendações de consumo diário de nutrientes, deve estabelecer as quantidades de alimentos e os horários em que estes devem ser consumidos.</p>

Quadro 3 – Considerações acerca da comida/comer, alimentação/alimentos e nutrição

(conclusão)

<p>Perceber as “regras” que permeiam o modo de preparar e comer os alimentos é perceber que não há uma natureza constante, a priori, mas um jogo de interesses e de forças que se reconstróem a todo momento.</p>	<p>O alimentar-se vai além de uma questão fisiológica de necessidade de nutrientes e constrói costumes, acompanha ritos de passagem, liberta os espíritos e sela relações entre o indivíduo e a sociedade.</p>	<p>Por meio de uma ordem alimentar, “fazer dieta” carrega consigo o sentido de restrição de um regime de vida, primando por práticas voltadas para o controle e a segurança, como modo ou tentativa de evitar a doença, de afastar os riscos à saúde.</p>
<p>Autores destacaram que antes de comer é preciso apreciar com os olhos, sentir o aroma, a textura e saborear, discernindo bem as características, os “acidentes” dos diversos ingredientes e condimentos. Toda verdadeira “refeição”, seja simples seja mais sofisticada, “significa, comunica e evoca algo” que é preciso decifrar e identificar.</p>	<p>Abordagens que partem das Humanidades para o alimento estão em busca de seus significados e dos sentidos que lhes são conferidos, colocando em debate temas como o medo do desconhecido (transgênicos, irradiados) e suas implicações sobre o consumo, como a busca por novos modos de se alimentar e o investimento em movimentos de desconfiança e reação ao que vai sendo apresentado como científico e, por isso, bom.</p>	<p>Observou-se mudanças recentes nos interesses teóricos de pesquisa e de práticas no campo científico da nutrição, em que não se está mais dando tanta ênfase em dar respostas por meio do universo dos nutrientes. E a ciência da nutrição enfrenta novos desafios quando elabora intervenções que demandam um controle dos efeitos de um novo modo de comer que vem se construindo na sociedade contemporânea.</p>
<p>-</p>	<p>Numa perspectiva mecanicista presente na concepção moderna da nutrição, o alimento, assim como o corpo, é fragmentado para ser observado com exatidão e representado por elementos mensuráveis e abstratos. Por isso, é crucial ter como <i>insight</i> que o alimento não serve somente para comer, mas para pensar e comunicar.</p>	<p>Há cada vez mais interesse pela alimentação em seu sentido ampliado/socioantropológico, com a crescente percepção dos limites de métodos epidemiológicos para dar conta da complexidade das práticas alimentares, junto a desconfiança da sociedade em geral da alimentação industrializada, da busca de novas tecnologias alimentares ao lado de clamores por uma economia sustentável e que não danifique o planeta em termos ecológicos.</p>
<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Atualmente, emergem movimentos no interior da nutrição, e da saúde em geral, que a aproximam das Ciências Sociais, seguindo uma tendência tida como estratégica, rumo à interdisciplinaridade, com a construção de cooperação entre distintos saberes.</p>

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Neste cenário, fazendo uma súmula do quadro acima foi identificado que o termo ‘comida’ se tece na cultura, vida social, corpo social, estrutura social, organização social, ação



social, sentidos, sentimento, sabores, textura, aroma, gosto, ingredientes, condimentos, preparo, grupos, coletividades, cotidiano, comunicação, identidade, pertencimento e significados.

Já a alimentação/alimento se associa à qualidade, inocuidade, escolha, necessidade, produção, consumo, relações sociais, saberes, natureza, tecnologia, transformações, universo simbólico, vínculos, pensamento, composição química, internacionalização e também a significados, sentidos, costumes, identidade, cotidiano, coletivo, vida social e comunicação. E a nutrição se vincula a nutrientes, dieta, pesquisa, racionalidade, ciência, questões objetivas, ingestão, conteúdo técnico, norma, ordenamento, prescrição, orientação, recomendações, quantidade, horário, restrição, controle, cálculo, saúde, riscos, doenças, consumo, subjetividade, movimentos, saberes e economia sustentável.

Apesar das distinções entre tais domínios, para Prado *et al.* (2011) *comer, nutrir e alimentar* são fenômenos humanos inter-relacionados. Tais autores acrescentaram ainda que os termos alimentos, dieta, comida e nutrição apresentam especificidades e são expressões que circulam em distintos discursos, ora como sinônimos, ora marcadas por algumas particularidades que as afastam, em um jogo permanente entre senso comum e conceitos científicos; logo, comer, alimentar e nutrir, no espaço científico, constituem pilares que sustentam dissemelhantes domínios da produção de conhecimentos e saberes.

### **2.1.2 Alimentação saudável**

A seguir, abordaremos concepções e noções acerca do tema da alimentação saudável e seus contextos e interfaces. Portanto, antes de iniciar as reflexões e percepções sobre alimentação saudável, é pertinente compreendermos a etimologia do termo saúde.

Sendo assim, a lei 8.080 de 1990 considera que a saúde tem como fatores determinantes e condicionantes a alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais (BRASIL, 1990). De acordo com Almeida Filho (2013), a palavra saúde deriva da raiz etimológica *salus* proveniente do termo grego *holos*, que tem o sentido de todo, totalidade.

Neste sentido, Azevedo e Pelicioni (2011) também trataram a saúde sustentada num ideário mais totalizante, por exemplo, como produto de um amplo espectro de fatores – ambiental, social, físico, político, econômico e cultural – relacionados com a qualidade de vida, além de considerar as diversas causas do binômio saúde-doença a partir da promoção da sustentabilidade e práticas intersetoriais. Já a seguir serão abordadas contextualizações referentes à alimentação saudável. Sendo assim, pesquisas revelaram que:

As orientações nutricionais estão cada vez mais disseminadas e contraditórias. A cada dia surgem novos estudos questionando ou contradizendo práticas alimentares que se estabeleceram como saudáveis ao longo do desenvolvimento da ciência da nutrição. Diante de tanta informação, o que se percebe é que não somente os leigos estão confusos, mas também os especialistas da área da nutrição e saúde. (AZEVEDO, 2008).

Ou seja, existe um caráter plural do que pode ser compreendido como saudável (CAVALCANTE *et al.*, 2015; CHAPMAN, 1995; KUWAE *et al.*, 2015; LUPTON; SILVA, 2006). É por isso que, para Azevedo (2008), o conceito de uma alimentação saudável não cabe em nenhum consenso científico, visto a complexidade e amplitude do seu significado. Do mesmo modo, Martinelli e Cavalli (2019) constataram que a resposta à pergunta “Quais as recomendações para uma alimentação saudável e sustentável?” ainda não tem consenso na literatura, pois ao mesmo tempo que existem convergências acerca de determinadas recomendações, há incongruências sobre outras orientações atinentes à temática.

Apesar disso, é importante que a antropocena nos dias atuais seja da escolha de uma alimentação e uma vida saudável que não se resuma a: ingestão adequada de nutrientes; quantidade de calorias necessárias para os diferentes tipos de atividades profissionais; quantidade suficiente de suprimento alimentar; conteúdo dos nutrientes dos alimentos que são consumidos diariamente; análise quantitativa dos nutrientes e necessidades nutricionais humanas com base no conceito de caloria (AZEVEDO, 2008).

Segundo Azevedo (2008), a alimentação e uma vida saudável não se reduzem a: conhecimento de nutrientes e de suas funções; mensuração, cálculo, predição e organização sistemática de nutrientes; recomendações dietéticas; a quantidade de energia a ser ingerida no dia; combater as carências nutricionais; alimentação restritiva e de caráter dietoterápico; consumo comedido de alimentos e nutrientes e a uma abordagem energético-quantitativa. Da

mesma forma, para a autora, uma alimentação saudável não deve se restringir a: alimentos light e diet; com baixa densidade energética; restrita em gordura e proteína de origem animal, sal e açúcar; rica em frutas, verduras e alimentos funcionais e complementos à base de fibras e micronutrientes.

Sendo assim, a alimentação saudável deve ser pensada além da perspectiva do nutricionismo, restrita à composição nutricional dos alimentos e seus efeitos metabólicos na fisiopatologia humana, mas num prisma que não exclua os aspectos ambiental, social e cultural da alimentação (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011). Fonseca *et al.* (2011) também expuseram a importância sociocultural da alimentação e de uma perspectiva que vá além do modelo biomédico e das ações prescritivas na área de dietoterapia.

É por isso que para Castro (2015), a alimentação deve ser considerada como uma prática social, ou seja, é mais do que um procedimento de ingestão de alimentos que contribuem para a prevenção ou ocorrência de um conjunto de doenças, por isso que fica o desafio de ressignificar a comida no contexto contemporâneo e de enfatizar a escolha do que comer e do que não comer em função não somente do gosto, da tradição ou do cuidado com a saúde individual, mas em função de implicações ambientais, sociais e econômicas.

Nesta lógica, visualizamos que os alimentos saudáveis devem ser definidos não só pela quantidade e qualidade nutricional, mas por um sistema agroalimentar que seja economicamente viável, ambientalmente sustentável e que assegure a dignidade humana (HCWH, 2016), sendo importante lembrar que a alimentação saudável implica em favorecer o desenvolvimento sustentável e um ambiente com menos impactos socioambientais (BRASIL, 2014; BURLINGAME; DERNINI, 2012; LOWDER; SKOET; SINGH, 2014).

Neste sentido, Martinelli e Cavalli (2019) concordaram com a afirmação antecedente e enfatizaram que recomendações para uma alimentação saudável precisam agregar a sustentabilidade como uma de suas principais dimensões e que alimentos saudáveis devem ser relacionados a um sistema alimentar que seja economicamente viável, ambientalmente sustentável e socialmente justo, contemplados por uma alimentação sustentável.

Um sistema agroalimentar insustentável não é capaz de produzir alimentos saudáveis para o consumo, pois a alimentação só pode ser considerada saudável se for também sustentável, devendo ultrapassar a perspectiva do nutricionismo, por isso a necessidade de

incorporar demandas relacionadas à produção e processamento de alimentos, que não se fazem necessárias na lógica do reducionismo nutricional (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). Da mesma maneira, Brasil (2014) afirmou que existe uma interdependência entre alimentação adequada e saudável e sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, uma alimentação adequada e saudável deriva de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável.

Além disso, o consumo consciente, responsável, crítico e atento é vital, já que as ações cotidianas de um indivíduo produzem consequências globais, tal como a decisão de compra de um tipo específico de alimento que tem múltiplas implicações globais, ou seja, as decisões do dia a dia tem resultados globais e essa globalização afeta até os aspectos mais íntimos das vidas humanas (GIDDENS, 1997a). Pode-se ilustrar mencionando os efeitos colaterais nas catástrofes ecológicas que estão à espreita, como o buraco na camada de ozônio e as mudanças climáticas (BECK, 1997b).

Ter um consumo consciente, responsável, crítico e atento é tomar a atitude de consumir menos produtos industrializados, buscar mais produtos frescos e naturais e valorizar os produtos ecológicos e locais e os espaços tradicionais de comercialização como as feiras livres (GUAGLIARDI; BROCH, 2004). Neste ínterim, o Guia alimentar para a população brasileira é um importante instrumento para o consumo responsável, orientação alimentar adequada e para refletir a importância dos sistemas agroalimentares sustentáveis e saudáveis e da SAN.

Portanto, com o processo de globalização são também intensificados os fatores de risco associados ao consumo dos alimentos, um exemplo é a contaminação acidental ou a introdução consciente de substâncias tóxicas ou inconvenientes à saúde, com isso, pesquisas realizadas por universidades e institutos demonstram haver irregularidades em, praticamente, todos os grupos de alimentos disponíveis ao consumo (PROENÇA, 2010). O processo de globalização é desigual e é marcado por uma plêiade de condições, contradições e conflitos, posto que nele se inserem diferentes instituições, corporações e interesses (ORTIZ, 2009).

E conforme Vasconcelos (2002), há uma globalização da nutrição, onde a produção, a circulação e o consumo da mercadoria alimentar permanecem atrelados às necessidades de acumulação do capital e não às necessidades humanas. Segundo Montanari (1998), um exemplo disso é a McDonaldização dos hábitos alimentares, que pode ser concebida como

uma tendência à uniformização planetária de hábitos e práticas alimentares e, conseqüentemente, da perda da diversidade natural e cultural.

Por toda a conjuntura abordada acima, podemos perceber que a promoção da alimentação saudável no Brasil não é responsabilidade apenas da ciência da saúde, mas pressupõe, portanto, o engajamento e a articulação de setores e atores de diferentes áreas, como saúde, SAN, movimentos ambientalistas, movimentos sociais do campo, entre outros, que protagonizem mudanças estruturais no padrão de produção e consumo e no modelo de desenvolvimento hoje vigente no país (CASTRO, 2015).

Justamente por isso, o ensaio de Azevedo (2008) suscitou a necessidade de considerar o contexto político da pesquisa em nutrição e a inserção de diferentes atores, além dos especialistas, de forma a revitalizar o processo de construção dos conceitos de alimentação saudável e riscos alimentares de um modo não limitante e que não exclua os preceitos da abordagem sistêmica referentes ao assunto. Além disso, Azevedo e Pelicioni (2011) reafirmaram a importância de considerar práticas interdisciplinares e intersetoriais para possibilitar melhores condições às práticas de saúde e ao desenvolvimento sustentável, onde destacaram a importância de especialistas da área da saúde trabalharem com outros profissionais, como extensionistas e economistas rurais, agrônomos, veterinários, biólogos, sociólogos, antropólogos e também os agricultores, para alcançar os desafiantes objetivos da promoção à alimentação saudável e da saúde.

Por sua vez, Vasconcelos (2002) observou uma crescente preocupação/conscientização com o controle de qualidade e com a segurança alimentar, ou seja, a incorporação de novos valores, conhecimentos e princípios oriundos de outros campos disciplinares, que sem dúvida, propicia a síntese de uma nova nutrição no século XXI, na esperança de contribuir para a superação do paradoxo nutricional brasileiro (nutrição/alimentação x doenças) e, no geral, com a saúde da população.

Cardoso (2016) também apontou a importância de nutricionistas se relacionarem com outros profissionais, bem como conhecer a origem dos alimentos, compreender e dialogar com quem trabalha com agroecologia, passar a fazer parte dela, pensar sobre os sistemas agroalimentares sustentáveis e não apenas em selecionar alimentos com maior valor nutritivo para inserir em dietas. Portanto, tem havido um crescente reconhecimento da importância do

campo científico da nutrição ampliar a interlocução com as demais Ciências, evitando preceitos de autossuficiência e contribuindo para a formação do nutricionista, a fim de revisitar outros saberes e lugares intervenientes na promoção da alimentação saudável, bem-estar e da saúde (DENEGRÍ; AMESTOY; HECK, 2017).

No âmbito da abordagem sistêmica, há autores que ressaltam a importância da agroecologia na promoção da alimentação saudável e frisam que o profissional da nutrição deve conhecer a agroecologia, pensar qual é o papel da mesma e como se vincular a essa abordagem, conhecer as redes de produtos e produtores agroecológicos, como expandir o acesso e informação sobre a alimentação agroecológica, para assim influenciar cada vez mais os sistemas agroalimentares na direção da sustentabilidade (MELO; FROEHLICH, 2019).

A agroecologia ao buscar promover sistemas agroalimentares sustentáveis e contribuir com a promoção da saúde ambiental, colabora também com a saúde humana, visto que oferece uma alimentação saudável, que interfere na qualidade de vida e bem-estar dos indivíduos, uma vez que os produtos agroecológicos não apresentam resíduos de produtos fitossanitários químico-sintéticos (NASCIMENTO *et al.*, 2011; MELO; FROEHLICH, 2019). Ademais, para a ASBRAN (2010), o alimento agroecológico ou orgânico não é apenas um produto sem agrotóxico, mas representa uma forma de produção de desenvolvimento sustentável, com consumo responsável, consciente e promoção de soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN).

Com efeito, no campo da nutrição já existem discussões sobre a importância do nutricionista trabalhar na promoção da alimentação saudável e adequada atrelada ao desenvolvimento sustentável<sup>33</sup>. O próprio código de ética e conduta do nutricionista apontou que na atuação profissional, é fundamental que o nutricionista participe de espaços de diálogo e decisão, que possibilite o exercício da cidadania, o compromisso com o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade (CFN, 2018a). O Conselho Regional de Nutrição (CRN-3) também criou o ‘Boletim técnico CRN-3 N° 02/2015 sustentabilidade em nutrição’ para tratar sobre o profissional da nutrição e sua relação com a sustentabilidade (CRN-3, 2015).

---

<sup>33</sup> Mais notícias podem ser notificadas em: <https://www.cfn.org.br/index.php/nutricao-na-midia/aleitamento-materno-presente-saudavel-futuro-sustentavel/>.

Neste sentido, Burigo e Porto (2021) abordaram que a agroecologia é crucial para a promoção de sistemas agroalimentares mais sustentáveis, saúde coletiva e global e, conseqüentemente, para a Agenda 2030 e o potencial avanço dos ODS, havendo cada vez mais a transformação necessária que o mundo precisa. A nutrição também apresenta papel de destaque em colaborar com a Agenda 2030 e com o desenvolvimento sustentável, onde consideram-se cinco âmbitos fundamentais dos ODS, para os quais a nutrição pode contribuir e dos quais pode beneficiar-se: produção sustentável de alimentos; sistemas de infraestrutura sólidos; sistemas de saúde; equidade e inclusão; e paz e estabilidade das nações (PEDRAZA *et al.*, 2020).

Logo, é perceptível que o que acontece em nível territorial pode afetar os sistemas socioambientais mais amplos, por isso a importância também das ações locais em Nutrição para colaborar com os ODS, visto que os impactos ambientais globais também são experimentados localmente (NINGRUM *et al.*, 2022). Nota-se que a agenda 2030 é uma agenda ousada para o desenvolvimento socioambiental e econômico global, com a saúde humana como tema central, por isso a importância da Ciência da Nutrição estar articulada a essa abordagem (ALFVÉN *et al.*, 2020). Mais desafiante ainda é tentar alcançar os ODS no Brasil atual, pois houve a extinção de muitos programas sociais, a aprovação da Emenda Constitucional 95/2016 que congela por 20 anos os gastos públicos de setores como educação e saúde, além de drásticos cortes orçamentários nos programas de SAN, que implicaram em maior vulnerabilidade social e aumento da fome no país (GTSC A2030, 2018).

Os ODS que estão diretamente ligados à alimentação, são: fome zero e agricultura sustentável; saúde e bem-estar; água potável e saneamento; consumo e produção responsáveis e ação contra a mudança global do clima (ONU, 2015b). Neste viés, segundo o CRN (2016), para poder cumprir, por exemplo, o ODS 2 (fome zero e agricultura sustentável), que busca a erradicação da fome para 2030, é essencial conhecer de forma real o estado de diversos indicadores relativos à nutrição, SAN e à produção de alimentos do país, além de contar com incentivos governamentais. No entanto, segundo pesquisas recentes, não há como alcançar estes ODS e dietas mais sustentáveis, a menos que haja uma radical mudança no que comemos e na forma como produzimos os alimentos (CARVALHO; MARCHIANI, 2019).

Por fim, é importante não apenas procurar identificar e respaldar um padrão dietético que endossa uma vida digna, saudável e com mais qualidade para todos os brasileiros, mas que busque também a conservação da diversidade bio-etnocultural, visto que dietas saudáveis e boa nutrição, que são abarcadas nos ODS 2 e ODS 3 (saúde e bem-estar), têm o potencial de impactar outras metas relacionadas à produtividade, direitos, educação e equidade. Ao melhorar as dietas e a nutrição, o mundo estará em melhores condições para alcançar os ODS até 2030. O tema da nutrição é complexo e requer interconexões entre a nutrição e os ODS através de uma variedade de perspectivas diferentes. Parece oportuno e apropriado, portanto, rever e analisar criticamente os ODS e seus alvos no que diz respeito ao campo da nutrição (HEFFERON *et al.*, 2021).

Da mesma maneira, Grosso *et al.* (2020) afirmaram que a nutrição é o ponto chave para o ODS 2, sendo um componente essencial para alcançar muitas das outras metas da Agenda 2030; logo, é substancial compreender que ações políticas em nível multinacional são necessárias para atingir metas globais de nutrição projetadas para orientar avanços no enfrentamento de todas as formas de desnutrição, preservando o meio ambiente através da produção de alimentos e sistemas agroalimentares mais sustentáveis. Sendo assim, embora explícita em apenas um ODS, a nutrição é um fator importante que cruza transversalmente os demais ODS, de uma ou de outra forma.

### **2.1.3 Formação profissional**

Segundo o capítulo VI e artigo 70 do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, é dever deste profissional, no desempenho da atividade docente, estar comprometido com a formação técnica, científica, ética, humanista e social do discente, em todos os níveis de formação profissional (CFN, 2018a).

Para o CFN (2013), é essencial que a formação profissional possa propiciar um profissional da nutrição que seja humanizado, atualizado em nutrição política; educador; crítico; politizado; comunicativo (escuta, respeito e linguagem); com visão integrada dos sistemas agroalimentares incluindo as simbologias da alimentação e as regionalidades da produção de alimentos local; com visão integrada no cuidado em saúde; empreendedor (com visão para além do lado mercadológico); problematizador, incluindo a interpretação e a



investigação; proativo; criativo; coerente; comprometido com as demandas da sociedade e ético.

As ações do profissional da nutrição devem envolver: integração do curso com entidades estudantis e de categoria; valorização da formação “fora” da nutrição; inserção das ciências humanas e sociais da saúde; valorização da evidência científica e do conhecimento popular, cultura viva da humanidade; modelo de ensino crítico; transversalidade na formação docente e discente e o desenvolvimento de habilidades de comunicação (CFN, 2013).

Sendo importante que o profissional nutricionista tenha uma formação generalista e que saiba lidar com situações cotidianas, devendo estar capacitado a atuar visando a SAN e a atenção dietética e tal atuação deve ser pautada em princípios éticos, com reflexão também sobre a realidade econômica, política, social e cultural.<sup>34</sup> Logo, o docente deve ter como preocupação, propiciar, ao estudante, condições de refletir acerca de: sua postura, responsabilidades, mudanças e possibilidades, capacidade de pensamento, análise e síntese (LUZ *et al.*, 2015).

Sendo assim, os Cursos de Nutrição devem propiciar uma formação humanizada e sistêmica, não só baseada nos aspectos técnicos, mas considerando os aspectos políticos, sociais e ambientais e espera-se que o profissional da nutrição seja crítico, político, dinâmico e preze pela participação social, tendo como premissa o alimento e a saúde das pessoas (CFN, 2017). Além disso, na atuação profissional é fundamental que o nutricionista participe de espaços de diálogo e decisão que possibilitem o exercício da cidadania, o compromisso com o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade, a proteção à saúde e a valorização profissional (CFN, 2018a).

O Fórum Nacional das Entidades de Nutrição – FNEN ressaltou que para uma formação de boa qualidade é necessária uma readequação do ensino de nutrição, que inclua aspectos políticos, culturais, sociais e ambientais, possibilitando uma atuação profissional sistêmica em saúde para evitar reducionismos no campo científico da nutrição (CFN, 2017). Neste ínterim, para Alves e Martinez (2016), existe uma necessidade de revisão dos projetos pedagógicos frente as novas demandas da formação profissional.

Da mesma forma, Assoni (2015) afirmou que a complexidade dos problemas alimentares e nutricionais deveria impor reformulações na formação dos profissionais de

<sup>34</sup> As informações foram obtidas a partir do Conselho Nacional de Educação, 2001.

saúde, como o fortalecimento do conteúdo de saúde pública<sup>35</sup> nos currículos e maior atenção às necessidades da população atendida. Mas para que haja uma satisfatória formação profissional, é substancial que o projeto pedagógico do curso seja centrado no estudante como sujeito da aprendizagem e apoiado no docente como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem, buscando a formação integral e adequada do estudante.<sup>36</sup>

No entanto, de acordo com Recine *et al.* (2012) o desafio proposto pelas novas Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN, de formar um profissional generalista, dentro de uma perspectiva mais complexa, menos “biologicista”, focada nas questões sociais e em sua inserção no Sistema Único de Saúde – SUS, com capacidade de leitura dos problemas locais, exige dos cursos a necessidade de incorporar, em seus projetos pedagógicos, uma série de novos conteúdos e diretrizes quanto ao ensino. Neste viés, Luz *et al.* (2015) destacaram interfaces importantes que colaboram com a formação profissional, por exemplo, adequações na infraestrutura para o ensino, um melhor planejamento do trabalho docente e maior reflexão dos professores quanto às suas habilidades e práticas pedagógicas; tais medidas poderão contribuir para a mudança na abordagem do ensino, para que os estudantes tornem-se mais criativos, críticos, éticos, questionadores e interativos, e, dessa maneira, sejam formados profissionais mais capacitados e que prezam pelo cuidado sistêmico da saúde dos indivíduos.

De outro modo, pensando na formação profissional do nutricionista e para evitar reducionismos na abordagem de alimentação saudável, é interessante que docentes de nutrição não tratem e reproduzam teorias ligando a alimentação apenas à dietoterapia, baseada em necessidades individuais, que prescreve a moderação e o controle na ingestão de alimentos energéticos, ricos em sódio, gorduras saturadas e trans e incentiva o consumo de alimentos fontes de fibras, vitaminas e minerais, como as frutas, legumes e verduras, posto que isso resulta numa padronização da alimentação saudável e num padrão idealizado de dieta (KRAEMER *et al.*, 2014).

E durante o ensino, no momento da formação do nutricionista, é importante que o profissional da nutrição não seja reduzido a ser prescritor de dietas e que apresenta a função

---

<sup>35</sup> A Nutrição em Saúde Pública que surge a partir da corrente da perspectiva social, caracterizou-se por um conjunto de conhecimentos voltados ao desenvolvimento de ações de caráter coletivo, no sentido de contribuir para garantir que a produção e distribuição de alimentos seja adequada e acessível a todos os indivíduos da sociedade (YPIRANGA; GIL, 1989).

<sup>36</sup> Idem.

primordial de realizar atendimentos individuais nos vários ciclos de vida, elaborando e orientando dietas para patologias específicas, especialmente para doenças crônicas, pois isso dificulta que se construa uma visão de que ele pode contribuir mais amplamente para o cuidado sistêmico da saúde (CAMOSSA; TELAROLLI JUNIOR; MACHADO, 2012).

Logo, visto que as representações sociais de docentes refletem na aprendizagem do estudante e, conseqüentemente, na formação profissional, é essencial que o docente de nutrição não reproduza e nem tenha um ideal de alimentação que ignora o sujeito, seu desejo, sua história de vida, seus prazeres cotidianos, afetos, compulsões e fobias, reduzindo-o a um ser que ingere calorias e nutrientes, esquecendo que a comida é símbolo de pertencimento familiar, cultural, social e existencial (KRAEMER *et al.*, 2014). E o CFN (2017) frisou a importância da comida estar atrelada a dimensões política, cultural, social e ambiental. Portanto, não considerar a subjetividade, a interioridade, as histórias de vida, os laços afetivos, as relações familiares, as dimensões culturais locais, regionais e globais e o cenário político e econômico que envolvem a alimentação é caminhar na contramão dos novos contornos do que se considera saúde (BUSS, 2000).

Autores também destacaram que a abordagem interdisciplinar durante o processo de ensino-aprendizagem deve ser uma referência para a boa formação profissional (CARDOSO *et al.*, 2014). Para o CFN (2017), alguns exemplos do que pode ser feito no campo científico da nutrição para otimizar a formação profissional são: conteúdos interdisciplinares; ações intersetoriais; maior equilíbrio da carga horária de saúde coletiva em relação a das outras disciplinas consideradas profissionalizantes do curso; desmistificação que política é partido; ir para fora do ambiente acadêmico, vivências de práticas sociais (agricultura familiar), da cultura das comunidades onde os agricultores estão inseridos e reflexão sobre a formação em nutrição e saúde coletiva.

Nesta perspectiva, Melo e Froehlich (2019) salientaram que durante a formação profissional do nutricionista seria muito importante conhecer e valorizar os produtos da agricultura familiar, conhecer a variedade de sistemas agroalimentares sustentáveis, refletir criticamente sobre o que é sustentabilidade, como também saber da importância de sistemas de produção-consumo sustentáveis para a saúde ambiental e humana, apoiar atividades e

interlocução junto aos atores que estão envolvidos nestas redes de produção, consumo, política e sociabilidade; e incentivar o consumo dos produtos agroecológicos e orgânicos.

Para o CFN (2013), devemos conhecer a realidade territorial e sua diversidade; compreender o sistema agroalimentar e suas implicações sociais, políticas, econômicas e culturais; respeitar a sustentabilidade; apoiar a produção agroecológica e ter como *insight* a produção do alimento em toda sua cadeia produtiva.

Com isso, para a existência de uma boa formação profissional do nutricionista, é preciso uma ruptura com a forma tradicional de ensinar e aprender e/ou procedimentos acadêmicos inspirados nos princípios positivistas das ciências modernas; estímulo ao protagonismo das pessoas em formação; gestão participativa, por meio do qual os sujeitos do processo inovador sejam protagonistas da experiência desde a concepção até a análise dos resultados; reconfiguração dos saberes, com a anulação ou diminuição das dualidades clássicas entre saberes científicos e popular e reorganização da relação teoria/prática (CUNHA, 2015).<sup>37</sup>

Por outro lado, conforme o CFN (2015), é preciso conhecer a sociedade a qual o exercício da profissão se encontra, e que a profissão seja voltada para a saúde social. Vale ressaltar que no I Encontro Nacional de Formação Profissional organizado pelo CFN que aconteceu no ano de 2013, foi identificado como uma fragilidade a falta de disciplinas da área de ciências humanas e sociais; o corpo docente desqualificado para questões políticas e o desinteresse dos discentes por questões políticas. A criação de eventos de integração interdisciplinar com os centros de ciências sociais e humanas e a institucionalização de espaço para integração entre docentes da nutrição com as demais áreas do conhecimento foram algumas das propostas de encaminhamentos do encontro.

Para o CONSEA, também é substancial que os nutricionistas façam uma reflexão em relação ao cenário nutricional desafiador que vivemos (CFN, 2017). Por fim, diante do nutricionismo no campo científico da nutrição e da visão reducionista da alimentação saudável, é mister compreender que é necessário e urgente a (re)construção da competência do nutricionista para enfrentar os desafios do século XXI<sup>38</sup> e a existência de docentes e

<sup>37</sup> Informações encontradas no Relatório do II Encontro Nacional de Formação Profissional elaborado pelo CFN (2015).

<sup>38</sup> A (re)construção da competência do nutricionista para enfrentamentos no século XXI foi tema da IV Oficina de Formação Profissional que ocorreu no ano de 2019 e foi organizada pelo Conselho Regional de Nutricionistas

discentes como sujeitos políticos na formação profissional. Sendo assim, o CRN-10 (2019) salientou a necessidade de haver consolidação e inovações à formação profissional de qualidade do nutricionista.

Após todas as considerações acima, reconhecemos que o CFN e o CRN vêm atuando na tentativa de melhorar a formação de qualidade do nutricionista e as discussões brasileiras atinentes à formação profissional, um exemplo disso foi a realização do IV Encontro Nacional de Formação Profissional que aconteceu em 2019, onde o tema do evento foi: Ressignificação das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN): consolidação e inovações necessárias à formação de qualidade do nutricionista.<sup>39</sup>

Por fim, o quadro a seguir apresentou um resumo sobre alguns eventos mundiais e brasileiros que marcaram a história da formação profissional em nutrição e sua periodização histórica a partir dos trabalhos de Vasconcelos (2002), Azevedo (2008), Vasconcelos e Batista Filho (2011) e de suas citações.

Quadro 4 – Eventos mundiais e brasileiros acerca da formação profissional em nutrição e sua periodização histórica

EVENTOS	PERIODIZAÇÃO HISTÓRICA
Registros históricos descrevem o início da nutrição como profissão no século XVII, por meio da ação de religiosas da Ordem de Ursulinas no Canadá <sup>40</sup>	1670 – Século XVII
Primeiro curso universitário de dietistas no Canadá <sup>41</sup>	1902
Primeiro Curso Brasileiro para Formação de Nutricionistas no Instituto Higiene de São Paulo (atual Graduação da Universidade de São Paulo-USP) com duração de um ano <sup>42</sup>	1939 <sup>43</sup>
Brasil – Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (atual Graduação da Universidade do Rio de Janeiro – UNIRIO)	1943

(continua)

– CRN. Mais informações estão disponíveis em: <http://www2.crn4.org.br/noticia/341/IV+Oficina+de+Formacao+Profissional>.

<sup>39</sup> Mais informações podem ser encontradas em: <https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/cfn-realiza-o-iv-encontro-nacional-de-formacao-profissional/>.

<sup>40</sup> As informações podem ser identificadas em Koritar (2018).

<sup>41</sup> Notícia exposta por Toloza (2003).

<sup>42</sup> Notícia disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/festa-de-norte-a-sul-do-pais-pelo-dia-do-nutricionista>.

<sup>43</sup> Vale lembrar que como não tinha curso de formação de nutricionistas antes dessa data no Brasil, tais estudos do campo da Nutrição eram compostos por médicos nutrólogos, com isso, observou-se a utilização do termo “nutricionista” desde 1939, no decreto de criação do curso do Instituto de Higiene de São Paulo, atual USP.

Quadro 4 – Eventos mundiais e brasileiros acerca da formação profissional em nutrição e sua periodização histórica

(conclusão)

No Brasil – Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth (atual Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro)	1944
Curso de Dietistas da Universidade do Brasil (atual Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ)	A partir de 1948
Início da luta brasileira pelo reconhecimento do curso de nutrição como de nível superior	Por volta de 1952
Brasil – Curso de Nutricionistas da Universidade da Bahia (atual Graduação da Universidade Federal da Bahia)	1956
No Brasil – Curso de Nutricionistas do Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina de Recife (atual Graduação da Universidade Federal de Pernambuco) - a emergência do campo da Nutrição em Saúde Pública tem sido associada a este Curso	1957
Conselho Federal de Educação (CFE) reconheceu os Cursos Brasileiros de Nutrição como de nível superior	1962
O projeto de regulamentação da profissão foi apresentado na Câmara dos Deputados <sup>44</sup>	1963
No Brasil – primeiros cursos de pós-graduação em alimentação e nutrição e emergência das pesquisas nutricionais de base populacional	1964-1984
No Brasil – conclusão do curso passou para três anos <sup>45</sup>	1966
No Brasil – sanção da lei regulamentando a profissão de nutricionista	1967
7 cursos brasileiros para formação de nutricionistas	Final da década de 1960
No Brasil – o Ministério da Educação estabeleceu que o curso de nutrição teria a duração de quatro anos <sup>46</sup>	1972
O diploma de nutricionistas foi regulamentado no Brasil <sup>47</sup>	1980
Aprovação da lei brasileira que regulamenta a profissão de nutricionista	1991
106 Cursos de nutrição no Brasil – 22 públicos e 84 privados	2000
I Encontro Nacional de Formação Profissional no Brasil	2013
II Encontro Nacional de Formação Profissional no Brasil	2015
III Encontro Nacional de Formação Profissional no Brasil	2017
IV Encontro Nacional de Formação Profissional no Brasil	2019

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

44 Informação adquirida em: <https://www.asbran.org.br/noticias/asbran-nos-50-anos-de-regulamentacao-da-profissao>.

45 Notícia presente em: <https://www.asbran.org.br/noticias/festa-de-norte-a-sul-do-pais-pelo-dia-do-nutricionista>.

46 Informação em: <https://www.asbran.org.br/noticias/festa-de-norte-a-sul-do-pais-pelo-dia-do-nutricionista>.

47 Notícia disponível em: <https://www.asbran.org.br/asbran>.

## 2.2 METODOLOGIA

A pesquisa se pautou por abordagens qualitativa e quantitativa. A abordagem qualitativa busca não reduzir os transcritos a símbolos numéricos, mas tenta analisar os materiais em toda a sua riqueza e dimensão, respeitando, tanto quanto o possível, a forma em que estes foram obtidos, socializados, registrados ou transcritos (BOGDAN; BIKLEN, 1994). Segundo Prado *et al.* (2016), a pesquisa qualitativa tem sua importância como práxis na formação de pesquisadores, produção de conhecimentos e saberes e, também, como movimento que opera no sentido de construir uma ciência comprometida com valores éticos e de justiça social.

Numa investigação qualitativa, os dados recolhidos são designados por qualitativos, o que significa ricos em pormenores descritivos relativamente a pessoas, locais e conversas. As questões a investigar não se estabelecem mediante a operacionalização de variáveis, sendo, outrossim, formuladas com o objetivo de investigar os fenômenos em toda a sua complexidade e contexto natural. Ainda que os indivíduos que fazem investigação qualitativa possam vir a selecionar questões específicas à medida que recolhem os dados, a abordagem à investigação não é feita com o objetivo de responder a questões prévias. (BOGDAN; BIKLEN, 1994).

Já o instrumento quantitativo possibilita explorar as ideias e percepções dos sujeitos da pesquisa, no entanto, pode limitar as respostas dos participantes às opções dadas e não permitir uma avaliação mais direta e ampla das mesmas, por isso a importância do emprego do instrumento qualitativo e quantitativo numa pesquisa (KORITAR, 2018).

Destarte, um instrumento qualitativo com a presença de perguntas dissertativas permite uma avaliação mais direta (HULLEY *et al.*, 2008), mas é substancial balizar que, independente da concepção que os indivíduos apresentam, a prática pode ser diferente do comportamento real, por isso a relevância do uso de mais de uma técnica de investigação (POULAIN, 2004; POULAIN; PROENÇA, 2003). Da mesma forma, a pesquisa se baseou em trabalhos publicados desde o ano de 1953 até 2022, para poder contextualizar a história da ciência da nutrição desde o seu surgimento até a contemporaneidade, relacionando-a com a temática deste estudo.

### 2.2.1 Sujeitos da pesquisa e instituições participantes

As instituições que oferecem cursos de nutrição no estado do Rio Grande do Sul, extremo meridional do Brasil, constam no quadro a seguir, constando além da denominação da instituição, a modalidade, o município onde está localizada, o link de acesso ao projeto pedagógico do curso (PPC), o ano de abertura do curso e o conceito atual do curso no MEC.<sup>48</sup>

Quadro 5 – Instituições que ofertam cursos de nutrição no Rio Grande do Sul

(continua)

Instituição	Modalidade	Município	Link do PPC	Ano de abertura do curso	Conceito de Curso no MEC
Universidade do Vale do Rio dos Sinos – Unisinos* <sup>49</sup>	Não pública	São Leopoldo <sup>50</sup>	Não encontrado	1973 <sup>51</sup>	4 <sup>52</sup>
Universidade Federal de Pelotas	Pública	Pelotas	<a href="https://wp.ufpel.edu.br/colegiadonaotricao/files/2019/07/PPC-Nutri%C3%A7%C3%A3o-UFPel-2015-2.pdf">https://wp.ufpel.edu.br/colegiadonaotricao/files/2019/07/PPC-Nutri%C3%A7%C3%A3o-UFPel-2015-2.pdf</a>	1976 <sup>53</sup>	3 <sup>54</sup>

48 O site do MEC disponibiliza a nota do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE e do Conceito preliminar de curso – CPC. O Conceito Enade é um indicador de qualidade que avalia os cursos por intermédio dos desempenhos dos estudantes no Enade. Seu cálculo e divulgação ocorrem anualmente para os cursos com, pelo menos, dois estudantes concluintes participantes do Exame. Já o CPC é um indicador de qualidade que avalia os cursos de graduação. Seu cálculo e divulgação ocorrem no ano seguinte ao da realização do Enade, com base na avaliação de desempenho de estudantes, no valor agregado pelo processo formativo e em insumos referentes às condições de oferta – corpo docente, infraestrutura e recursos didático-pedagógicos. Os cursos que não tiveram pelo menos dois estudantes concluintes participantes não têm seu CPC calculado, ficando Sem Conceito (SC). Informações podem ser localizadas em: <http://portal.inep.gov.br/web/guest/conceito-enade> e <http://portal.inep.gov.br/conceito-preliminar-de-curso-cpc->. E segundo o link: <https://www.unijui.edu.br/estude/graduacao/cursos/nutricao-bacharelado>, cursos que receberem nota 1 ou 2 no CPC automaticamente são avaliados *in loco* pelo MEC, já cursos com nota igual ou superior a 3 podem decidir se querem ou não receber a visita dos avaliadores. Caso optarem por não receber a visita terão o seu reconhecimento renovado automaticamente.

49 O \* é utilizado para demonstrar que no decorrer do quadro será repetido o nome da instituição.

50 Fica localizado na região metropolitana de Porto Alegre.

51 Foi o primeiro curso privado do país: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732011000400009](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009).

52 O conceito ENADE e o CPC também são 4.

53 Foi o primeiro Curso de Nutrição em Universidade Federal da região sul do Brasil e o segundo Curso de Nutrição a ser ofertado no estado do Rio Grande do Sul.

54 O conceito de curso (CC) foi 3 em 2008, mas o último conceito ENADE em 2019 foi nota 4.



Quadro 5 – Instituições que ofertam cursos de nutrição no Rio Grande do Sul

(continuação)

Centro Universitário Metodista	Não pública	Porto Alegre	<a href="http://ipametodista.edu.br/nutricao/projeto-pedagogico/ppc-nutricao-2017_c1-e-c2.pdf">http://ipametodista.edu.br/nutricao/projeto-pedagogico/ppc-nutricao-2017_c1-e-c2.pdf</a>	1978	3
Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUÍ	Não pública	Ijuí	Não encontrado	1981	4
Universidade Franciscana – UFN	Não pública	Santa Maria	Não encontrado	1998	3 <sup>55</sup>
Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP	Não pública	Bagé	<a href="https://urcamp.edu.br/">https://urcamp.edu.br/</a>	1998	4
Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC	Não pública	Santa Cruz do Sul	Não encontrado	1999	3 <sup>56</sup>
Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS	Pública	Porto Alegre	<a href="https://www.ufrgs.br/famed/images/Projeto-Pedagogico-do-Curso-de-Nutrio.pdf">https://www.ufrgs.br/famed/images/Projeto-Pedagogico-do-Curso-de-Nutrio.pdf</a>	2000	4 <sup>57</sup>
Universidade Feevale	Não pública	Novo Hamburgo	Não encontrado	2000	4 <sup>58</sup>
Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUCRS	Não pública	Porto Alegre	Não encontrado	2002	3 <sup>59</sup>
Universidade La Salle	Não pública	Canoas	<a href="https://www.unilasalle.edu.br/introducao">https://www.unilasalle.edu.br/introducao</a>	2002	3 <sup>60</sup>

---

55 O CC é 3, mas o CPC é 4.

56 O CC é 3, mas o último conceito ENADE e CPC em 2016 foi nota 4.

57 O CC é 4, mas o conceito ENADE é 5.

58 O CC é 4, contudo, no último conceito ENADE em 2016 a nota foi 3 e o CPC em 2016 foi nota 4.

59 O CC é 3, mas o CPC é 4.

60 O CC é 3, mas o último CPC em 2016 foi nota 4.

Quadro 5 – Instituições que ofertam cursos de nutrição no Rio Grande do Sul

(continuação)

Universidade do Vale do Taquari – UNIVATES	Não pública	Lajeado	<a href="https://www.univates.br/">https://www.univates.br/</a>	2002	3 <sup>61</sup>
Universidade de Passo Fundo	Não pública	Passo Fundo	Não encontrado	2003	4
Universidade de Caxias do Sul – UCS*	Não pública	Caxias do Sul	Não encontrado	2004	4
Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – UFCSPA	Pública	Porto Alegre	<a href="https://www.ufcspa.edu.br/ufcspa/ensino/graduacao/projetos-pedagogicos/ppc-nutricao.pdf">https://www.ufcspa.edu.br/ufcspa/ensino/graduacao/projetos-pedagogicos/ppc-nutricao.pdf</a>	2004	4 <sup>62</sup>
Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI*	Não pública	Erechim	<a href="https://www.reitoria.uri.br/pt/cursos/graduacao/nutricao">https://www.reitoria.uri.br/pt/cursos/graduacao/nutricao</a>	2006	4
Centro Universitário CNEC de Bento Gonçalves	Não pública	Bento Gonçalves	Não encontrado	2007	3 <sup>63</sup>
Universidade Federal de Santa Maria – UFSM	Pública	Palmeira das Missões	<a href="https://www.ufsm.br/cursos/graduacao/palmeira-das-missoes/nutricao/projeto-pedagogico">https://www.ufsm.br/cursos/graduacao/palmeira-das-missoes/nutricao/projeto-pedagogico</a>	2009	4 <sup>64</sup>

61 O CC é 3, mas o último conceito ENADE em 2016 foi nota 4.

62 O CC é 4, mas o último conceito ENADE em 2016 foi nota 5.

63 O CC é 3, mas o último CPC em 2016 foi nota 4.

64 O CC é 4, porém, no último conceito ENADE ficou com nota 3.

Quadro 5 – Instituições que ofertam cursos de nutrição no Rio Grande do Sul

(continuação)

UNIPAMPA	Pública	Itaqui	<a href="http://cursos.unipampa.edu.br/cursos/nutricao/files/2013/07/PPC_NUTRI%C3%87%C3%83O-UNIPAMPA.pdf">http://cursos.unipampa.edu.br/cursos/nutricao/files/2013/07/PPC_NUTRI%C3%87%C3%83O-UNIPAMPA.pdf</a>	2010	4 <sup>65</sup>
URI*	Não pública	Frederico Westphalen	<a href="https://www.reitoria.uri.br/pt/cursos/graduacao/nutricao">https://www.reitoria.uri.br/pt/cursos/graduacao/nutricao</a>	2010	3
Centro Universitário da Serra Gaúcha – FSG	Não pública	Caxias do Sul	Não encontrado	2011 <sup>66</sup>	4 <sup>67</sup>
Unisinos*	Não pública	Porto Alegre	Não encontrado	2011	4 <sup>68</sup>
Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter*	Não pública	Porto Alegre – Campus Zona Sul	<a href="https://www.uniritter.edu.br/files/editor/files/nutric-o-ppc-resumido-zs.pdf">https://www.uniritter.edu.br/files/editor/files/nutric-o-ppc-resumido-zs.pdf</a>	2013	5
Universidade de Caxias do Sul – UCS*	Não pública	Canela	Não encontrado	2014	4
Faculdade de Desenvolvimento do Rio Grande do Sul – FADERGS*	Não pública	Porto Alegre	<a href="https://www.fadergs.edu.br/">https://www.fadergs.edu.br/</a>	2014	4
Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter*	Não pública	Canoas	<a href="https://www.uniritter.edu.br/files/editor/files/ppc-nutricao-canoas.pdf">https://www.uniritter.edu.br/files/editor/files/ppc-nutricao-canoas.pdf</a>	2016	SC
	Não pública	Porto Alegre – Campus FAPA	<a href="https://www.uniritter.edu.br/files/editor/files/ppc-nutricao-fapa-final.PDF">https://www.uniritter.edu.br/files/editor/files/ppc-nutricao-fapa-final.PDF</a>	2016	5

65 O CC é 4, porém, no último conceito ENADE em 2016 ficou com nota 3.

66 O curso foi autorizado pela Portaria Ministerial nº 253, de 07/07/2011.

67 O CC é 4, porém, o último CPC em 2016 foi nota 3.

68 O CC é 4, mas o conceito ENADE é 5

Quadro 5 – Instituições que ofertam cursos de nutrição no Rio Grande do Sul

(conclusão)

Faculdade Anhanguera de Pelotas	Não pública	Pelotas	Não encontrado	2016	SC
Centro Universitário da Serra Gaúcha – FSG* – Educação a distância – EAD	Não pública	Caxias do Sul	Não encontrado	2018	SC
Centro Universitário da Serra Gaúcha – FSG* - EAD	Não pública	Bento Gonçalves	Não encontrado	2018	SC
Centro Universitário da Serra Gaúcha – FSG* – EAD	Não pública	Cachoeirinha	Não encontrado	2018	SC
Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter*	Não pública	Campus Iguatemi	Não encontrado	2019	SC
Universidade de Caxias do Sul – UCS*	Não pública	Bento Gonçalves	Não encontrado	2019	SC
Faculdade de Desenvolvimento do Rio Grande do Sul - FADERGS* - EAD	Não pública	Porto Alegre	<a href="https://www.fadergs.edu.br/">https://www.fadergs.edu.br/</a>	2020	SC
Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter* (EAD)	Não pública	Campus FAPA	Não encontrado	2020	SC

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Com base no levantamento apresentado no quadro acima, constatamos que no estado do Rio Grande do Sul existem 24 instituições universitárias que oferecem cerca de 35 cursos de nutrição com ensino público e não público. Algumas instituições ofertam o curso de nutrição em mais de um campus. Deste conjunto, foram selecionadas por conveniência cinco instituições e seis cursos, distribuídos em diferentes regiões geográficas do estado: central, norte, sul, leste e oeste. As instituições convidadas para participar do estudo apresentam ensino presencial e são cadastradas no MEC, sendo três públicas e duas não públicas.

Dentre as instituições públicas, fizeram parte a Universidade Federal de Santa Maria – UFSM (Campus de Palmeira das Missões), a Universidade Federal de Pelotas – UFPel (Campus de Pelotas) e a Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA (Campus de Itaqui). Já as instituições não públicas foram a Universidade Franciscana – UFN (Santa Maria) e a Universidade do Rio dos Sinos – UNISINOS (Campus de Porto Alegre e São Leopoldo), conforme o quadro abaixo. O foco de seleção dos sujeitos da pesquisa foram os docentes destas instituições supramencionadas que tem formação graduada em Nutrição.

Quadro 6 – Instituições selecionadas e suas regiões no Rio Grande do Sul

<b>Instituição/Município</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Região</b>
UFSM – Palmeira das Missões	Pública	Norte
UFPel – Pelotas	Pública	Sul
UNIPAMPA – Itaqui	Pública	Oeste
UFN – Santa Maria	Não pública	Central
UNISINOS – Porto Alegre e São Leopoldo	Não pública	Leste

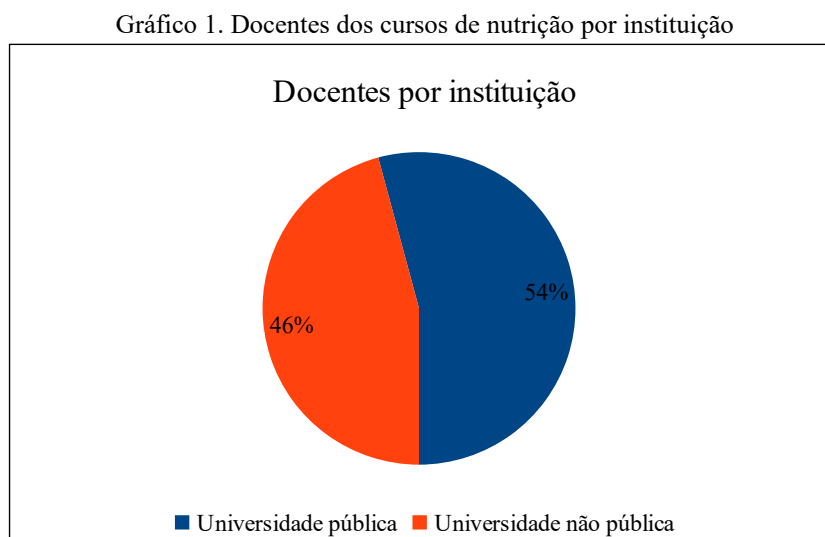
Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Priorizamos essas instituições por querer conhecer as representações sociais de docentes de nutrição quanto à alimentação saudável de instituições públicas e não públicas, dado que são realidades com dinâmicas diferentes e por uma questão de distribuição geográfica, contemplando instituições situadas em cinco regiões diferentes do estado. Nesta lógica, Koritar (2018) também avaliou em sua Tese a percepção de alimentos saudáveis, mas de estudantes de nutrição de instituições públicas e não públicas do estado de São Paulo (SP).

As instituições selecionadas foram convidadas para participar deste estudo por meio de mensagem eletrônica para o endereço das coordenações dos cursos de nutrição. Na ausência de resposta por e-mail, foi enviado um novo e-mail. Após anuência, a coleta de dados se deu de modo on-line, pelo motivo da pandemia de Covid-19, em que as coordenações dos cursos enviaram via e-mail o formulário eletrônico elaborado com as questões de pesquisa para o corpo docente de nutrição das suas referidas instituições. O formulário ficou disponível para ser respondido pelos docentes entre agosto de 2021 a janeiro de 2022.

Sendo assim, esta pesquisa contou com a participação de 24 docentes que responderam o formulário. Todas as respondentes foram do sexo feminino, sendo 54%

docentes de instituições públicas e 46% de instituições não públicas, como mostra o gráfico abaixo.



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

De um total de cerca de 174 docentes de nutrição referente as cinco instituições selecionadas para este estudo, cerca de 72 docentes apresentam formação em nutrição, conforme o quadro abaixo, no entanto, três docentes não responderam o formulário eletrônico desta pesquisa, pois as mesmas já participaram da banca de qualificação da Tese e já tinham tido contato com as dinâmicas do estudo e da elaboração do formulário. Logo, de 69 docentes, houve 34,8% de participação nas investigações deste trabalho, ou seja, 24 professoras. Dos 72 docentes, cerca de 2 são do sexo masculino e todas as outras do sexo feminino, o que explica os resultados desta pesquisa, composto 100% por mulheres, posto que tem poucas pessoas do sexo masculino com formação em nutrição nessas respectivas instituições.

Quadro 7 – Instituições no Rio Grande do Sul e docentes com formação em Nutrição

<b>Instituições e docentes com formação em Nutrição</b>				
<b>UFSM</b>	<b>UFPel</b>	<b>UNIPAMPA</b>	<b>UFN</b>	<b>UNISINOS</b>
11	28	12	10	11
<b>Total= 72 docentes</b>				

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Este estudo também envolveu entrevistas realizadas de forma on-line com duas coordenadoras dos cursos de nutrição da UFSM e UFN. Optamos pela escolha de apenas duas coordenadoras, uma provinda de uma instituição pública e outra para representar a instituição não pública, visto a dificuldade de estabelecer contato virtual com as coordenações em período letivo de aulas, as quais foram selecionadas por sorteio. O intuito das entrevistas foi tirar possíveis dúvidas e complementar algumas informações acerca da temática desta pesquisa. Das cinco coordenadoras dos cursos de nutrição atinente as cinco instituições selecionadas para este trabalho, foram entrevistadas 40 % das mesmas.

### 2.2.2 Variáveis do estudo, coleta e análise de dados

Na perspectiva de conseguir melhores elementos para identificar as representações sociais sobre alimentação saudável, optamos pela utilização de mais de um método e com a presença de instrumentos qualitativos e quantitativos. As variáveis que foram analisadas e os instrumentos de coleta e análise dos dados estão indicados no quadro a seguir.

Quadro 8 – Variáveis de estudo e instrumentos de coleta e análise dos dados

Variáveis	Instrumentos de coleta de dados	Instrumentos de análise de dados
(a) Caracterização da amostra	Formulário eletrônico (dados sociodemográficos)	Análise de conteúdo e Frequência de resposta e porcentagem
(b) Representações sociais sobre alimentação saudável	Formulário eletrônico (questões dissertativas, fechadas e associação livre)	DSC; Análise de conteúdo e Frequência de resposta e porcentagem
	Pesquisa documental	Análise de conteúdo

Fonte: Adaptado de Koritar (2018).

#### \* Instrumentos de coleta de dados:

##### a) Caracterização da amostra

As docentes de nutrição foram questionadas com relação a características sociodemográficas por meio de um formulário eletrônico (anexo A) de acordo com o quadro abaixo.

Quadro 9 – Características sociodemográficas

<b>Características sociodemográficas das docentes</b>
Área de atuação
Titulação máxima
Identidade de gênero
Idade
Instituição de ensino: pública ou não pública
Cidade da Instituição de que faz parte

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

## **b) Representações sociais sobre alimentação saudável**

### **– Formulário eletrônico**

Para compreender como estão elaboradas as representações sociais de docentes de nutrição acerca da temática de alimentação saudável, foram utilizados formulários eletrônicos, elaborados pelo *google forms* e enviados por e-mail para as coordenações dos cursos de nutrição que fazem parte deste estudo, que em seguida encaminharam para o corpo docente da sua instituição. Os formulários foram compostos por questões discursivas e questões fechadas de alimentação saudável (anexo B) e questões com a abordagem da associação livre (anexo C).

É relevante salientar que o formulário é feito para recolher informações descritivas no pensamento do próprio sujeito, permitindo ao investigador desenvolver intuitivamente uma ideia concernente ao modo como os sujeitos exprimem e expressam aspectos do mundo (BOGDAN; BIKLEN, 1994). Já a associação livre é destinada a examinar um pensamento estandardizado por meio do questionamento da primeira palavra que vem à mente do indivíduo quando pensa em algo, sendo assim, essa medida tem sido utilizada com sucesso para colaborar com a compreensão do significado das palavras e com o entendimento e contexto dos temas de investigação (ROZIN; KURZER; COHEN, 2002).



No estudo dos autores citados acima, os participantes foram solicitados a listar três palavras que vieram à mente em resposta ao que foi perguntado, como também classificar cada palavra como positiva, negativa ou neutra. Já num estudo realizado na França, os participantes foram convidados a listar as cinco primeiras palavras que vieram à mente em resposta ao que foi perguntado e não apenas uma ou três palavras, tal iniciativa incluiu uma lista de mais de 140 sinônimos, análogos, antônimos e termos derivados num dicionário descrito no estudo (ROZIN; KURZER; COHEN, 2002).

Com isso, a associação livre foi usada neste trabalho para captar os *insight* despertados nas respondentes, a partir de uma lista de palavras relacionadas ao tema desta Tese, via formulário eletrônico, solicitando a menção das quatro primeiras palavras<sup>69</sup> que conseguiam associar às palavras propostas. A partir disso foi analisado se as respostas das docentes podiam ser associadas mais ao nutricionismo ou à abordagem sistêmica do campo da nutrição; ou, ainda, a um estágio em processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica. No entanto, outras informações não puderam ser descritas ou relacionadas neste trabalho devido às limitações das ferramentas do *google forms* quanto aos formulários.

### – Pesquisa documental

A pesquisa documental foi realizada por meio dos dados fornecidos pelo site das instituições públicas e não públicas. Os dados pesquisados referem-se ao PPCs dos cursos de nutrição das cinco instituições selecionadas para compor este estudo. Segundo o autor abaixo, a pesquisa documental:

Apresenta uma série de vantagens. Primeiramente, há que se considerar que os documentos constituem fonte rica e estável de dados. Como os documentos subsistem ao longo do tempo, tornam-se a mais importante fonte de dados em qualquer pesquisa de natureza histórica. Outra vantagem da pesquisa documental está em seu custo. Como a análise dos documentos, em muitos casos, além da capacidade do pesquisador, exige apenas disponibilidade de tempo, o custo da pesquisa torna-se significativamente baixo, quando comparado com o de outras pesquisas. Outra vantagem da pesquisa documental é não exigir contato com os sujeitos da pesquisa. É sabido que em muitos casos o contato com os sujeitos é difícil ou até mesmo impossível. Em outros, a informação proporcionada pelos

---

<sup>69</sup> De acordo com Pereira (2016), em pesquisas que utilizam a técnica de associação livre de palavras, usualmente, solicita-se aos sujeitos a listagem de quatro (04) palavras ou expressões relacionadas ao termo indutor.

sujeitos é prejudicada pelas circunstâncias que envolvem o contato. (GIL, 2002, p. 46).

Neste âmbito, a pesquisa documental, bem como outros tipos de pesquisa, propõe-se a produzir novas possibilidades de pensamentos e saberes, criar formas de compreender os fenômenos e dar a conhecer o formato como estes têm sido desenvolvidos e sistematizados (SÁ-SILVA; ALMEIDA; GUINDANI, 2009).

Foi analisado o PPC dos cursos de nutrição das instituições públicas e não públicas para tentar identificar e compreender como o tema da alimentação saudável é abordado, qual a sua importância no documento que deve dar as diretrizes da formação propiciada pelo curso e como é seu posicionamento frente a esta temática.

#### **\* Instrumentos de análise de dados:**

##### **– Análise de conteúdo**

Os formulários eletrônicos e a pesquisa documental foram analisados de forma quantitativa e qualitativa, com base na Análise de Conteúdo (BARDIN, 2011). A Análise de Conteúdo objetiva analisar o que foi dito em meio a uma investigação, construindo e apresentando concepções em torno de um objeto de estudo. A análise do material coletado segue um processo rigoroso frente as etapas de: Pré-análise; Exploração do material e Tratamento dos resultados (BARDIN, 2011).

Logo, para Souza e Santos (2020), a Análise de Conteúdo contribui para que a descrição e interpretação do conteúdo de pesquisa, submetidas a um processo de sistematização e categorização detalhada dos dados, conduzam o(a) pesquisador(a) a respostas válidas e confiáveis na pesquisa qualitativa. Scheunemann e Lopes (2019) também usaram a análise de conteúdo em seus trabalhos. Do mesmo modo, Koritar (2018) utilizou a análise de conteúdo para avaliar questões abertas em sua tese sobre as representações sociais de estudantes de nutrição do estado de São Paulo a respeito da alimentação saudável.

##### **– Discurso do sujeito coletivo (DSC)**

Para análise dos formulários eletrônicos foi aplicada a técnica do DSC. O DSC é uma técnica de tabulação e organização de dados qualitativos, desenvolvido por Lefèvre e Lefèvre no fim da década de 90, e tem como fundamento a teoria da Representação Social (RS) (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2003). Logo, conforme os autores:

O DSC é uma forma de metodologicamente resgatar e apresentar as RSs obtidas de pesquisas empíricas. Nessas, as opiniões ou expressões individuais que apresentam sentidos semelhantes são agrupadas em categorias semânticas gerais, como normalmente se faz quando se trata de perguntas ou questões abertas. O diferencial da metodologia do DSC é que a cada categoria estão associados os conteúdos das opiniões de sentidos semelhantes presentes em diferentes depoimentos, de modo a formar com tais conteúdos um depoimento síntese, redigido na primeira pessoa do singular, como se tratasse de uma coletividade falando na pessoa de um indivíduo. (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2014).

Os DSCs são opiniões individuais que, ao passarem pelo crivo analítico do pesquisador, exigem enquanto baluarte o uso das operações de abstração e conceituação, sendo transfiguradas em produtos cientificamente tratados, mantendo, porém, as características espontâneas e reconhecíveis como tal, da fala cotidiana, sendo assim, a resultante final de uma pesquisa como o DSC (um painel de depoimentos coletivos) é um constructo, um artefato, uma descrição sistemática da realidade, uma percepção dos sentidos da coletividade e uma reconstrução do pensamento coletivo como produto científico (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2014).

E o conceito de RS designa uma forma específica de conhecimento, o saber do senso comum, cujos conteúdos manifestam a operação de processos generativos e funcionais socialmente marcados; mais amplamente, designa um modo de pensamento social que influi nas concepções que a coletividade possui sobre a realidade e os fatos (NAIFF; MONTEIRO; FROEHLICH, 2012). A RS na qualidade de conhecimento do senso comum está sempre presente numa opinião, posicionamento, manifestação ou postura de um indivíduo em sua vida cotidiana, ou seja, as RSs são conhecimentos usados pelos indivíduos ou grupos sociais nas suas interações ordinárias e, conseqüentemente, nos processos sociais e no decorrer da vida (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2014).

As RS são entendidas como um saber presente no senso comum e refletido no cotidiano de determinado grupo social em que se trata de um conhecimento que circula da ciência para o senso comum e vice-versa; são consideradas “teorias” sobre saberes populares e do senso comum, elaboradas e compartilhadas coletivamente, com a finalidade de construir e interpretar o real (CAMOSSA; TELAROLLI JUNIOR; MACHADO, 2012). Neste escopo, no trabalho de Magalhães (2016) atinente a percepção de alimentação e nutrição dos educadores da educação infantil da rede municipal do município de Água Boa, Minas Gerais, também foi realizada abordagem qualitativa embasada na teoria das RSs e na técnica do DSC.

Da mesma maneira, nas investigações de Ell *et al.* (2012) concernentes a ‘concepções de agricultores ecológicos do Paraná sobre alimentação saudável’, foram utilizadas abordagem qualitativa, diário de campo, técnica do DSC e o referencial teórico adotado foi o das RSs. Nas análises de Silva *et al.* (2015) das ‘percepções de adolescentes respectivas a prática de alimentação saudável’, os mesmos também usaram abordagem qualitativa. Os estudos de Bento, Esteves e França (2015) acerca da ‘alimentação saudável e dificuldades para torná-la uma realidade: percepções de pais/responsáveis por pré-escolares de uma creche em Belo Horizonte/MG, Brasil’, incluíram abordagem qualitativa, questionário semiestruturado e a técnica do DSC. Por fim, os estudos de Assao e Cervato-Mancuso (2008) de ‘Alimentação saudável: percepções dos educadores de instituições infantis’ também mostraram que os próprios se fundamentaram na abordagem qualitativa e o DSC, técnica baseada nas RSs.

#### **– Frequência de resposta e porcentagem**

O formulário eletrônico foi analisado de forma qualitativa e quantitativa, esta última a partir da frequência de resposta e porcentagem e da análise de conteúdo de Bardin (2011). Segundo Oliveira (2008), através das expressões obtidas com a Técnica de Livre Associação, poderão ser identificadas as ideias mais presentes no pensamento dos respondentes relativas ao fenômeno estudado. Outrossim, Koritar (2018) empregou a frequência de resposta e porcentagem para avaliar a livre associação em seu trabalho ‘Alimentação saudável na perspectiva dos estudantes de nutrição do estado de São Paulo’.

E Froehlich e Monteiro (2002), abordando os sentidos vinculados ao termo ‘rural’ por parte de grupos urbanos, também utilizaram a frequência de resposta para avaliar a livre associação em seus estudos, onde aplicaram um questionário em que, inicialmente, foi solicitada a cada sujeito a indicação de três palavras. Na análise, separaram apenas as palavras que apresentavam claramente uma conotação negativa ou uma conotação positiva, excluindo as palavras que pareciam neutras, em uma operação avaliativa assumidamente subjetiva por parte dos pesquisadores.

### **2.2.3 Limitações da pesquisa**

Uma possível limitação é que como existem cerca de 24 instituições no Rio Grande do Sul que oferecem cursos de nutrição, estudar as RSs dos docentes de apenas cinco instituições talvez não seja suficiente para se ter uma visão mais abrangente quanto ao entendimento de alimentação saudável de docentes de nutrição, extrapolável para todo o estado do Rio Grande do Sul; ou seja, em termos formais referentes à abordagem quantitativa de pesquisa, o tamanho da amostra utilizada não se reconhece como significativa, pois para tal teria de contemplar maior número de docentes e de instituições universitárias que ofertam o curso de nutrição no estado. As cinco instituições selecionadas que oferecem os cursos de nutrição representam apenas 20,8% do universo total de cerca de 24 instituições de ensino cadastradas no MEC. Neste viés, analisar as RSs de docentes de nutrição de apenas cinco instituições (pública e não pública) pode incidir em resultados limitados e estritos e não em resultados mais gerais de alcance para todo o estado do Rio Grande do Sul.

Entretanto, apesar dessas limitações, foi importante realizar este estudo pois o mesmo é o primeiro estudo no Brasil analisando alimentação saudável nas RSs de docentes de Nutrição; assim, com seus achados, poderá contribuir para outras pesquisas que queiram aprofundar mais a temática da formação profissional e da docência em Nutrição; possibilitará reflexões sobre a formação profissional do nutricionista e sua relação com a noção de alimentação saudável; poderá influenciar o repensar da alimentação saudável a partir de uma visão sistêmica e contemplar ações e propostas de ensino-aprendizagem que levem a

formação profissional em Nutrição a contribuir mais efetivamente para alcançar as metas dos ODS e da Agenda 2030 da ONU.

## **2.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

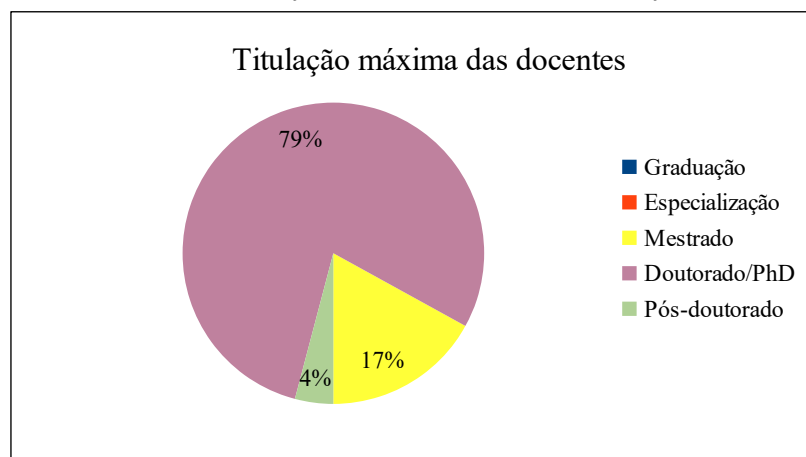
Nesta seção constam três tópicos, os quais são: (1) Os debates da alimentação saudável a partir das representações sociais de docentes de nutrição; (2) A alimentação saudável e a sustentabilidade nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil e, por fim, (3) A alimentação saudável, a sustentabilidade e os sistemas agroalimentares nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

### **2.3.1 Os debates da alimentação saudável a partir das representações sociais de docentes de nutrição**

#### **– Caracterizações da alimentação saudável**

Antes de iniciar a análise das representações sociais sobre a alimentação saudável, apresentaremos dados do perfil sociodemográfico das docentes de nutrição participantes nesta pesquisa. Conforme os dados obtidos, a maioria das docentes de nutrição tem como titulação máxima o Doutorado/PhD, atingindo 79%, já a qualificação máxima de 17% das docentes é o mestrado e uma minoria de 4% apresenta pós-doutorado. Ou seja, 83% das docentes deste estudo possuem doutorado/PhD e pós-doutorado e dentre todas as respondentes nenhuma detém apenas a especialização como titulação máxima, como mostra o gráfico abaixo.

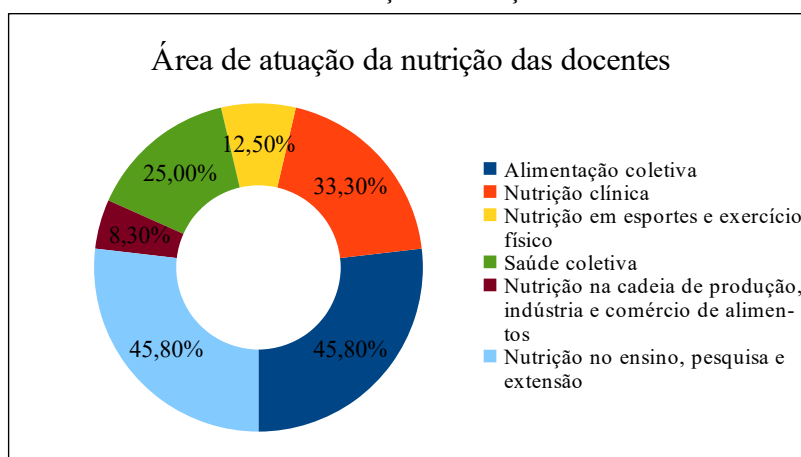
Gráfico 2. Titulação máxima das docentes de nutrição



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Quanto as áreas de atuações da nutrição definidas pelo CFN, a maioria das docentes desta pesquisa atua na área de ‘Alimentação Coletiva’ e em ‘Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão’, com 45,8% respectivo a cada área. Cerca de 25% das docentes atuam na ‘Saúde Coletiva’. Logo, é importante destacar que as docentes estão conectadas a 70,8% às áreas de ‘Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva’. A minoria atua na área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, com 8,3%, e na área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico, com 12,5%. Vale ressaltar que cada respondente marcou mais de uma opção quanto a área de atuação, conforme o gráfico abaixo.

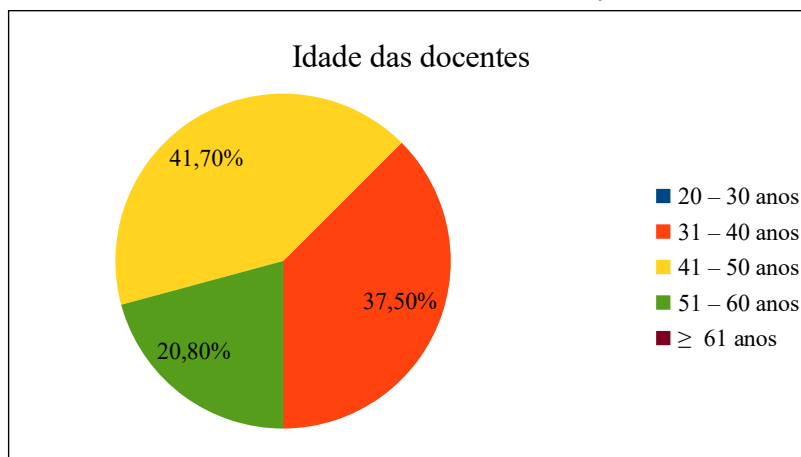
Gráfico 3. Área de atuação da nutrição das docentes



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

A maior parte das docentes de nutrição deste estudo tem a idade na faixa etária de 41 – 50 anos, alcançando 41,7% e logo em seguida vem a faixa etária entre 31 – 40 anos, incluindo 37,5% das docentes. Já 20,8% das mesmas representam a faixa etária de 51 – 60 anos. Sendo assim, 79,2% das docentes deste estudo estão dentro da faixa etária de 31 – 50 anos. Por outro lado, não tem a presença nesta pesquisa de nenhuma docente na faixa etária de 20 – 30 anos e  $\geq 61$  anos, de acordo com o gráfico abaixo.

Gráfico 4. Idade das docentes de nutrição



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Quanto aos sentidos de alimentação saudável, as docentes a caracterizaram como uma alimentação nutritiva, variada/diversificada, equilibrada, adequada, alicerçada na individualidade de cada pessoa, composta por alimentos de verdade, segura, sanitizada, saborosa, que promova hidratação nas pessoas, com boas técnicas de preparo e que esteja associada a uma boa aquisição dos alimentos e boas escolhas alimentares.

Suas associações se aproximaram de premissas do guia alimentar para a população brasileira, destacando que a alimentação saudável inclui a presença de alimentos frescos, *in natura* ou minimamente processados e é complementada com alimentos processados, com baixo consumo de ultraprocessados e industrializados, onde envolve frequência e quantidade suficientes para um bom funcionamento do organismo, com alimentos de qualidade (isentos de patógenos e aditivos químicos), baixa ingestão de gorduras saturadas, um adequado consumo de frutas, verduras, legumes, cereais integrais, leguminosas, peixes, arroz, feijão,



fibras e produtos lácteos, que não seja monótona, que contribua com a promoção, proteção e manutenção da saúde da população e que esteja aliada à atividade física.

Também consideraram que a alimentação saudável é uma alimentação produzida de forma sustentável, que valoriza a biodiversidade, que promove baixo impacto na pegada ecológica, livre de contaminantes, com baixa ingestão de carne vermelha, provinda de uma produção local, que respeita a cultura dos povos e está próximo dessa cultura, representada pela cultura regional, que permita vivências no cotidiano e sensação de pertencimento, que possibilite que as pessoas se expressem em seus grupos/coletivos por meio do comer, visualizando que a mesma também acontece conforme o contexto, humor e ocasião das pessoas. Ou seja, 37,5% das docentes abordaram que essas narrativas acima se tecem nas dimensões ambientais e socioculturais da alimentação saudável.

Dados similares estiveram presentes nos estudos de Corsi e Carvalho (2019) e Carvalho e Marchioni (2019), pois afirmaram que uma alimentação saudável e sustentável é composta predominantemente por legumes, verduras, frutas, grãos integrais e leguminosas e reduzida em carnes e alimentos ricos em açúcar, sal e gordura. Gonçalves e Schwartzman (2021) também explanaram sobre a importância da biodiversidade, dado que está havendo uma redução da mesma e uma homogeneização das dietas, as quais estão associadas ao modo de produção convencional dos alimentos, uma vez que algumas culturas passaram a ser priorizadas em detrimento de outras pelo mercado internacional.

Dando continuidade, a alimentação saudável foi correlacionada a um consumo consciente, ao acesso, a capacidade de adquirir alimentos sem comprometer outras necessidades que envolvem o bem-estar humano, baseada na liberdade e permissividade, que permita que os indivíduos tenham prazer e satisfação em comer, que leve em conta os desejos e as preferências dos seres, que não provoque culpa, que ajude na saúde mental, que faça sentido e represente cada pessoa, o momento de vida de cada sujeito e os sentimentos envolvidos no ato de comer e por último, que exista uma relação de respeito com a comida, a saciedade e a fome. Logo, 33,3% das docentes conectaram essas fundamentações acima a dimensão política, econômica e comportamental da alimentação saudável.

De uma forma geral, percebemos que as definições expostas pelas docentes de nutrição estiveram fundamentadas numa perspectiva multidimensional, onde se conectaram

com a dimensão nutricional, biológica, ambiental, sociocultural, política, econômica e comportamental/psicológica da alimentação saudável. Vale destacar que podem existir outras dimensões da alimentação saudável, porém, não foram pontuadas nestes resultados.

Schubert, Schneider e Díaz-Méndez (2021) expuseram que a alimentação perpassa, por exemplo, pelas dimensões dos eventos (quanto a sociabilidade), dos menus (de fora de casa ou dentro de casa, de internacionalização ou tradição/regionalismo), espacial (o espaço onde se come, se é adequado, se pode sociabilizar e se é um espaço do tipo *fast-food* ou não) e de processos de incorporação (envolve questões de dietas-autodisciplina-autocontrole do corpo, modos à mesa e período de experimentação de novos alimentos, em que novos paladares são testados e as práticas acontecem conforme o contexto em que ocorrem).

No quadro abaixo tem-se a caracterização multidimensional de alimentação saudável baseada nas representações sociais das docentes de nutrição desta pesquisa. Cabe salientar que algumas noções de alimentação saudável poderiam estar presentes em mais de uma dimensão, mas não foram inseridas para não ficar repetitivo. Por exemplo, a palavra ‘acesso’ à alimentação saudável tem a ver também com as dimensões ambiental, sociocultural, política e não apenas com a econômica.

Quadro 10 – Caracterização multidimensional de alimentação saudável

(continua)

Caracterização multidimensional de alimentação saudável					
Dimensão Nutricional e Biológica	Dimensão Ambiental	Dimensão Sociocultural	Dimensão Política	Dimensão Econômica	Dimensão Comportamental/Psicológica
Nutrição/nutrientes	Produção de forma sustentável	Proximidade e respeito a cultura dos povos	Consumo consciente	Acesso	Liberdade
Variedade/diversidade	Livre de contaminantes	Expressividade das pessoas nos grupos e coletivos por meio do comer		Capacidade de adquirir alimentos sem comprometer outras necessidades que envolvem o bem-estar dos indivíduos	Manutenção de uma boa saúde mental
Equilíbrio	Baixa ingestão de carne vermelha	Vivências no cotidiano			Satisfação em comer/prazer

Quadro 10 – Caracterização multidimensional de alimentação saudável

Frequência	Valorização da biodiversidade	Contexto, humor e ocasião			(continuação)
Individualidade	Baixo impacto na pegada ecológica	Representações da cultura regional			Desejos e preferências
Sabor	Produção local	Sensação de pertencimento			Que faça sentido, represente cada pessoa e o momento de vida de cada sujeito
Alimentos de verdade					Sentimento envolvido no ato de comer
Baixo consumo de ultraprocessados e industrializados. Priorização de alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados e complementação com alimentos processados					Permissividade
Segurança e sanitização					Não provoque culpa, promovendo uma relação de respeito com a comida, a saciedade e a fome
Boas técnicas de preparo					
Quantidade, qualidade (alimentos isentos de patógenos e aditivos químicos) e adequação					
Premissas do guia alimentar para a população brasileira					
Hidratação					

Quadro 10 – Caracterização multidimensional de alimentação saudável

(conclusão)

<p>Baixa ingestão de gorduras saturadas e um adequado consumo de frutas, verduras, legumes, cereais integrais, leguminosas, peixes, arroz e feijão, fibras e lácteos</p> <p>Promoção, proteção e manutenção da saúde da população</p> <p>Produtos frescos</p> <p>Alimentação não monótona</p> <p>Boa aquisição dos alimentos e boas escolhas alimentares</p> <p>Atividade física</p>					
--	--	--	--	--	--

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Como mostra o quadro acima, para caracterizar a alimentação saudável, as docentes de nutrição não focaram exclusivamente no componente nutricional dos alimentos, apesar de não terem citado os termos ‘DHAA, agricultura familiar, agroecologia (produtos agroecológicos), agricultura orgânica, sistemas (agro)alimentares sustentáveis, alimentação sustentável, solo fértil, sementes crioulas, fertilizantes orgânicos, água de qualidade, soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional, saberes tradicionais, Agenda 2030, ODS e mudanças climáticas’. E o termo ‘sustentável’, por exemplo, só foi citado por 4,2% das docentes.

Resultados antagônicos foram encontrados na pesquisa de Melo (2018) e Araújo, Melo e Silva (2018), onde as juventudes camponesas da Paraíba pontuaram que uma alimentação saudável envolve os alimentos produzidos pela agricultura familiar e ressaltaram a relevância dos saberes tradicionais para a saúde humana e ambiental e para a SSAN. Martinelli e Cavalli (2019) também frisaram que uma alimentação saudável é baseada em alimentos produzidos e

processados na região, por agricultores familiares, de maneira agroecológica e fundamentada na comercialização justa. E segundo Bergman *et al.* (2021), a alimentação saudável envolve experiências subjetivas de tradição, algo que não foi sinalizado pelas docentes deste estudo.

Ainda, Fanzo *et al.* (2020) relataram que os temas mais abrangentes que ligam os elementos dos ‘alimentos, nutrição, dieta e pessoas’ para a promoção de uma alimentação saudável são a sustentabilidade e os sistemas alimentares como agentes de mudança para realização dos ODS até 2030 e para melhorias na qualidade da comida.

Do mesmo modo, as representações sociais das docentes não explanaram sobre a influência da alimentação na saúde espiritual dos indivíduos; entretanto, dados contrários foram expostos no estudo de Melo (2018), onde em suas investigações houve menções acerca desse tema, relatando sobre a proeminência do conjunto de hábitos saudáveis na saúde espiritual dos seres e de estar bem consigo mesmo, com o próprio corpo e com as outras pessoas ao redor para conseguir ter uma vida mais harmônica. Além disso, as docentes deram pouca ênfase à dimensão política e econômica da alimentação saudável. Resultados diferentes estiveram presentes no trabalho de Lozano-Cabedo e Amaya-Corchuelo (2021), que apontaram a importância da esfera sociopolítica e econômica na alimentação e qualidade agroalimentar e da relevância de promover a sustentabilidade nas políticas agroalimentares.

Quanto às contribuições da alimentação saudável no bem-estar humano, pouco foi comentado pelas docentes. Abordando estes temas, Cabiedes-Miragaya, Díaz-Méndez e García-Espejo (2021) comentaram que realmente pouco ainda tem sido estudado sobre como a dieta contribui para o bem-estar da população.

Logo, notamos que apesar da trajetória da ciência da nutrição no Brasil estar se aproximando de abordagens interdisciplinares, ainda há muito o que avançar, por exemplo, explorar mais a discussão de dietas saudáveis e dietas sustentáveis, posto que a comunidade de prática da nutrição muito raramente menciona ou define a sustentabilidade; e caso a considere, apresenta uma definição restrita da sustentabilidade, pois vincula mais esta última à dimensão ambiental/ecológica, sendo que há múltiplas dimensões da sustentabilidade (BÉNÉ *et al.*, 2019).

A sustentabilidade ambiental é crucial, visto que treze milhões de mortes em todo o mundo a cada ano são resultados de causas ambientais evitáveis, no entanto, outras dimensões

da sustentabilidade também têm sua relevância no segmento da alimentação, nutrição e saúde (OMS, 2022). Sobre a alimentação ou dieta sustentável, é tida como aquela que inclui a escolha de alimentos que tenham efeito positivo na saúde e menos impacto no meio ambiente (CORSI; CARVALHO, 2019). As dietas sustentáveis são dietas que devem proteger e respeitar a biodiversidade e os ecossistemas, que sejam culturalmente aceitável e acessível, economicamente justa, nutricionalmente adequada, segura e saudável, além de otimizar os recursos naturais e humanos (BURLINGAME; DERNINI, 2012).

Com isso, o fato dos termos destacados acima não terem sido citados nenhuma vez ou da palavra sustentável ter sido descrita por apenas 4,2% das docentes se torna preocupante, pois todos esses termos ressaltados são essenciais para o acesso e a promoção de uma alimentação saudável, adequada e para a construção e transição de sistemas agroalimentares mais sustentáveis e inclusivos. A partir disso, visualizamos o quanto é substancial que os profissionais da nutrição conheçam e incorporem cada vez mais práticas agroecológicas e sustentáveis em suas atividades diárias e profissionais, dado que em 2017, segundo o CFN (2019), 40,8% dos nutricionistas brasileiros não conheciam a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica e apenas 3,4% conheciam muito essa política pública.

Desta forma, observamos que no campo da nutrição é preciso levar em consideração ainda mais as premissas da sustentabilidade, possibilitando que os profissionais da área atuem de forma coerente e sintonizada com as diretrizes das políticas públicas de alimentação, nutrição e saúde (AZEVEDO, 2014), visto que a demanda por alimentos saudáveis, sustentáveis e com tipicidades (o olhar para o territorial, ecológico, veganismo, comércio justo e o vegetarianismo) está mostrando mudanças no consumo e hábitos alimentares que sugerem que os cidadãos estão refletindo mais sobre os alimentos e como são produzidos (BENÉ, 2019; MELO; FROEHLICH, 2021; DÍAZ-MÉNDEZ *et al.*, 2021; DÍAZ-MÉNDEZ; LOZANO-CABEDO, 2021).

Além do mais, é essencial que nas discussões de alimentação saudável e adequada haja a inclusão de reflexões e estratégias para a oferta de SAN e para acabar com a fome, posto que, na contemporaneidade, há cerca de 116,8 milhões de brasileiros convivendo com algum grau de insegurança alimentar e nutricional – IAN e, destes, 43,4 milhões não têm alimentos em quantidade suficiente e cerca de 19 milhões de pessoas estão enfrentando a fome,

principalmente a partir do surgimento da pandemia de Covid-19 (PENSSAN, 2021). No entanto, não houve menções à SAN associadas à alimentação saudável nas representações sociais das docentes desta pesquisa.

A pandemia de Covid-19 acentuou a problemática da insegurança e pobreza alimentar (DUDA-CHODAK *et al.*, 2020; FAO, 2021; ESKANDARI; LAKE; BUTLER, 2022), afetando milhões de pessoas em todo o mundo. Todavia, Brito e Baptista (2021) destacaram que a fome é uma questão persistente e estrutural no Brasil.

Também Durocher (2022) faz um questionamento fundamental em seu trabalho, perguntando: de quem importa a saúde quando se trata de definir alimentação “saudável”? Saudável para quem?. Neste contexto, é fundamental que nos debates de alimentação saudável hajam discussões sobre a SAN para todas as pessoas e pautas sobre as formas de enfrentar as desigualdades no acesso alimentar, principalmente em cenário pós-pandêmico de Covid-19, dado o aumento da fome no mundo e visto que a alimentação é um direito humano.

Sendo assim, para Throsby (2018), há invisibilidades nas vastas desigualdades no acesso a alimentos, cuidados de saúde e em ambientes seguros e saudáveis para toda a população, por isso a relevância de pensar mais inclusivamente sobre o acesso à alimentação e também em questões socioeconômicas. Neste viés, Caisan (2018) frisou que os desertos alimentares são áreas e localidades onde os moradores não têm acesso a uma dieta saudável. Isto posto, notamos a complexidade das dinâmicas que envolvem a alimentação saudável, por isso a importância de estudos na área.

Do mesmo modo, na contemporaneidade está havendo uma sindemia global, a da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, que interagem entre si (MENDENHALL; SINGER, 2019). Dados do Ministério da Saúde (2020) revelaram que em 2019, de um total de 12.776.938 adultos brasileiros, 63% apresentaram excesso de peso e 28,5% obesidade. Por isso a importância de uma alimentação saudável e adequada, visto que os problemas com a má alimentação, nutrição e a saúde tem crescido no Brasil e em diversas partes do mundo, além disso, a alimentação saudável e a melhoria de hábitos podem aumentar a expectativa de vida em até 13 anos em determinados grupos populacionais (FADNES *et al.*, 2022).

Uma alimentação saudável e adequada é essencial nessa conjuntura de sindemia global, posto que o ajuste do consumo alimentar e adoção de hábitos alimentares mais

saudáveis por parte dos brasileiros resultaria em menor degradação ambiental, pois reduziria as emissões de carbono e o volume de água doce utilizado. Isso, de imediato, poderia contribuir anualmente com menos 45 a 50 milhões de toneladas de carbono na atmosfera e redução no uso de água (cerca de 50 km<sup>3</sup>) (SOUZA, 2019).

Neste sentido, a FAO (2020) afirmou que dietas saudáveis providas de sistemas agroalimentares sustentáveis reduziram os custos diretos e indiretos com a saúde pública em até 97%, gerando economias significativas que poderiam ser investidas na redução do custo de alimentos nutritivos e, conseqüentemente, diminuição da fome. Portanto, foi estimado que se os hábitos atuais de consumo de alimentos continuarem, os custos de saúde relacionados à dieta deverão superar 1,3 trilhão de dólares por ano até 2030 e os custos sociais relacionados às mudanças climáticas decorrentes das emissões de gases do efeito estufa (GEE) excederão 1,7 trilhão de dólares por ano até 2030.

Conforme Ciscato e Carvalho (2021), a mudança para uma dieta e hábitos alimentares mais saudáveis no Brasil, mesmo sem o objetivo de reduzir os GEE, causaria por si só uma redução de 10 a 27% na emissão de GEE, também chamada de pegada de carbono. Isso mostra que modificações relativamente simples na alimentação e nos hábitos alimentares são importantes para a saúde, meio ambiente e um desenvolvimento mais sustentável. Além disso, melhorias nas condições de alimentação da população poderiam prevenir uma em cada cinco mortes no mundo e fatores de risco relacionados à alimentação, juntos, reduzem mais anos de vida com qualidade do que fumo, álcool, poluição e drogas (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

Nesta perspectiva, de uma forma geral, percebemos que as docentes de nutrição apesar de terem dado mais ênfase à dimensão nutricional e biológica da alimentação saudável do que às outras dimensões, as mesmas não frisaram apenas uma questão nutricional dos alimentos que predominou principalmente no século XX (reducionismo nutricional), mas também destacaram outros aspectos fundamentais quanto à caracterização da alimentação saudável (Figura 3).





responsabilidades passaram a ser de instituições especializadas em saúde e consumo (DÍAZ-MÉNDEZ; LOZANO-CABEDO, 2020).

Além disso, o DSC das docentes entrevistadas neste trabalho se baseou mais sobre o processamento dos alimentos para fundamentar a alimentação saudável (33,3%) e menos sobre noções baseadas em nutrientes (29,1%), pontuando sobre a relevância dos alimentos *in natura* e minimamente processados e de se evitar ultraprocessados. O depoimento de uma docente entrevistada é bem ilustrativo desta representação social:

Alimentação saudável inclui uma alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados, evitando alimentos ultraprocessados, sem propriedades nutricionais importantes para a saúde humana.

Todavia, dados contrários foram expostos por Koios, Machado e Nichols (2022), pois ao analisarem diretrizes alimentares internacionais, perceberam que mensagens baseadas em nutrientes eram mais comuns do que as mensagens sobre os níveis de processamento dos alimentos.

Sobre os ultraprocessados, o alto consumo entre adultos está associado ao aumento do índice de massa corporal (IMC), obesidade e circunferência da cintura (ZHANG *et al.*, 2022). Da mesma forma, está havendo um conjunto crescente de evidências sobre os potenciais efeitos adversos do consumo desses produtos na saúde mental dos indivíduos, pois no estudo de Hecht *et al.* (2022), as pessoas que explanaram maior consumo desses produtos, foram significativamente mais propensas a relatar depressão leve, dias mais insalubres mentalmente e mais ansiosos e menos propensas a relatar zero dias mentalmente insalubres ou ansiosos.

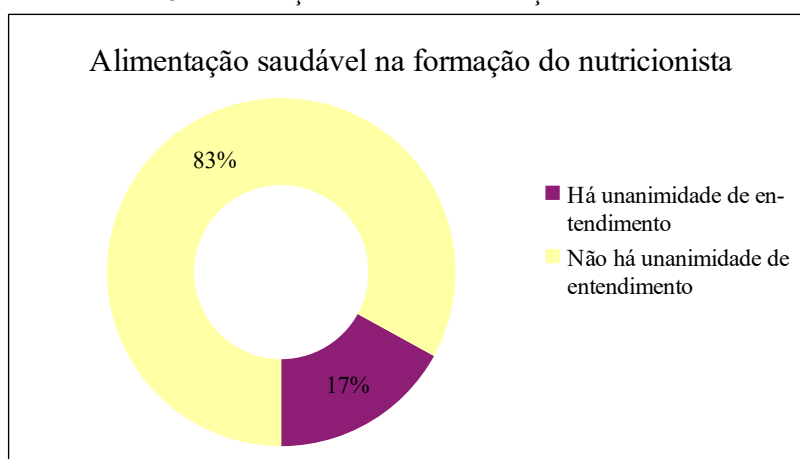
Neste cenário, segundo Cronin e Malone (2019), o nutricionismo é caracterizado por pensar a alimentação principalmente em termos de ingestão de nutrientes, enquanto mina e desloca outras formas menos calculistas de entender os alimentos, omitir como é produzido ou suas propriedades culturais e ecológicas. Entretanto, neste trabalho as representações sociais das docentes não se situaram apenas no reducionismo nutricional, mas incluíram algumas caracterizações considerando as dimensões culturais e ecológicas nas definições de alimentação saudável.

Por fim, notamos que as representações sociais das docentes dos cursos de nutrição do estado do Rio Grande do Sul sobre alimentação saudável não estão estabelecidas no nutricionismo, mas sim pautadas no processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica (Figura 3), as quais são fundamentais para multicontextos da alimentação saudável e adequada, para o fortalecimento e ascensão de sistemas agroalimentares mais saudáveis, sustentáveis e democráticos e para a saúde pública e planetária.

#### – A alimentação saudável e a formação científica e profissional do nutricionista

Nesta pesquisa, 83% das docentes de nutrição afirmaram que não há unanimidade de entendimento do que é alimentação saudável na formação científica e profissional do nutricionista, percebendo divergências de posições e apenas 17% das docentes manifestaram que há unanimidade. Quanto às duas coordenadoras de nutrição entrevistadas, uma afirmou que não há unanimidade e outra manifestou que há.

Gráfico 5. Alimentação saudável na formação do nutricionista



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Todos os motivos expostos que levaram uma coordenadora de nutrição e as docentes a não apontarem unanimidade são:

– As concepções do que seja saúde e alimentação saudável são diferentes para cada pessoa/profissional, ou seja, as opiniões não são as mesmas, principalmente quando as áreas

de formação dos/as docentes são distintas. Nesta perspectiva, a pesquisa de Melo (2018) também explanou atinente aos vários contextos e definições da saúde e alimentação saudável por parte dos indivíduos;

– A aplicação dos conceitos de alimentação saudável nas práticas de trabalho são diversas para cada profissional, principalmente para quem não atua atendendo pessoas;

– Alguns estudantes e/ou profissionais ligam a nutrição e a alimentação saudável ao nutricionismo e a questão quantitativa de nutrientes, a qual Tracy e Vaughn (2019) chamaram de reducionismo quantitativo ou conforme Cronin e Malone (2019), reducionismo estruturado, já outros apresentam uma visão mais ampla e contemporânea, associando a alimentação saudável a aspectos como quantidade, qualidade, comensalidade e sustentabilidade;

– O conceito de alimentação saudável é rapidamente mutável na sociedade;

– Ainda há a presença de radicalismos na atuação profissional dos nutricionistas que mostram a existência das divergências da compreensão da alimentação saudável;

– Alguns profissionais têm uma visão mais limitada do que é alimentação saudável, não considerando determinados hábitos das pessoas, que muitas vezes não são apropriados. Assim, não apenas os ultraprocessados são inadequados, mas alimentos preparados em casa ou na padaria podem conter ingredientes inadequados;

– Existem divergências principalmente no que caracteriza a qualidade da alimentação, além disso, segundo estudos, no contexto atual, os sistemas agroalimentares hegemônicos estão mais focados na quantidade que na qualidade dos alimentos (CAISAN, 2018);

– Determinadas pessoas/profissionais consideram que a alimentação saudável é aquela que assegura qualidade sanitária ou qualidade nutricional, já outros definem como aquela proveniente da terra e com menor uso possível de industrializados;

– Alguns profissionais têm defendido a necessidade de restringir certos elementos, como lactose, glúten, como forma de garantir uma alimentação saudável. Por outro lado, outros elementos são privilegiados: proteína e/ou alguns aminoácidos. Isso mostra que tais condutas não são unanimidades. Baseado nessa perspectiva, estudos mostram, por exemplo, que se está na era do nutricionismo funcional, na qual o foco mudou para nutrientes direcionados, superalimentos e dietas ideais (SCRINIS, 2013);

- As diretrizes básicas da boa alimentação estão inseridas no contexto de cada nutricionista, entretanto a aplicabilidade desta prática está longe do ideal, onde são utilizados recursos e alimentos que atendem ao modismo e fora do contexto sociocultural do indivíduo, no entanto, outros profissionais trabalham a alimentação saudável de forma mais ampla;
- Em cursos em que há ampliação das interfaces com outras ciências, a compreensão sobre alimentação saudável se torna mais plural e discutível, em que a divergência de posições é necessária para o diálogo e reflexões, porém o núcleo básico da formação se concentra no campo biologicista e isso é limitante para uma formação mais aberta e capaz de integrar aspectos multidisciplinares.

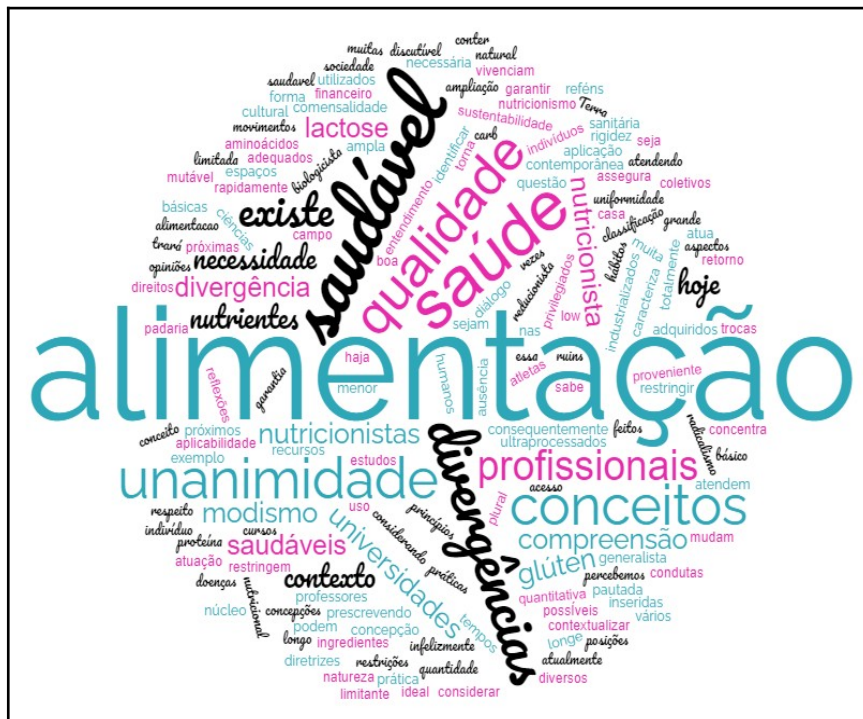
Por outro lado, a outra coordenadora de nutrição e as docentes que afirmaram que há unanimidade de entendimento do que é alimentação saudável na formação científica e profissional do nutricionista, destacaram que isso acontece com mais frequência no âmbito universitário por parte de docentes e de suas práticas acadêmicas e profissionais que são mais alinhadas a um determinado conceito sobre essa temática.

Outro fato interessante foram os termos que foram associados à alimentação saudável nas respostas das docentes quanto a este item, tais como: terra, direito humano, acesso, coletivos, vivências, espaços, trocas, contextos (culturais), pluralidades, qualidade do alimento, comensalidade, saúde, sustentabilidade e movimentos, como mostra o depoimento da docente abaixo.

Existem também concepções de saúde e alimentação saudável mais próximas à compreensão de que sejam direitos humanos adquiridos, os quais indivíduos e coletivos vivenciam espaços e trocas nos movimentos de/para garantia de acesso.

O que converge com os apontamentos de Lozano-Cabedo e Amaya-Corchuelo (2021) sobre a importância dos movimentos sociais da alimentação para a sociedade, pois exercem um papel mais ativo na tomada de decisões sobre alimentação e políticas agroalimentares, democratizando o seu acesso e entendimento. Neste sentido, o DSC das docentes quanto a essa temática da formação científica e profissional do nutricionista foi pautado em uma diversidade de elementos, de acordo com a figura a seguir.

Figura 4. Representação da formação científica e profissional do nutricionista no DSC das docentes



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Quanto ao PPC dos cursos de nutrição das cinco instituições selecionadas para esta pesquisa, identificamos que em nenhum há uma definição objetiva sobre o que é alimentação saudável. Todavia, uma coordenadora de nutrição abordou que acha importante que haja essa definição no PPC para uma boa formação científica e profissional do nutricionista egresso do curso e a outra coordenadora ressaltou que não acha crucial que tenha a conceitualização, pois o discente não estuda o PPC, mas sim outros conteúdos.

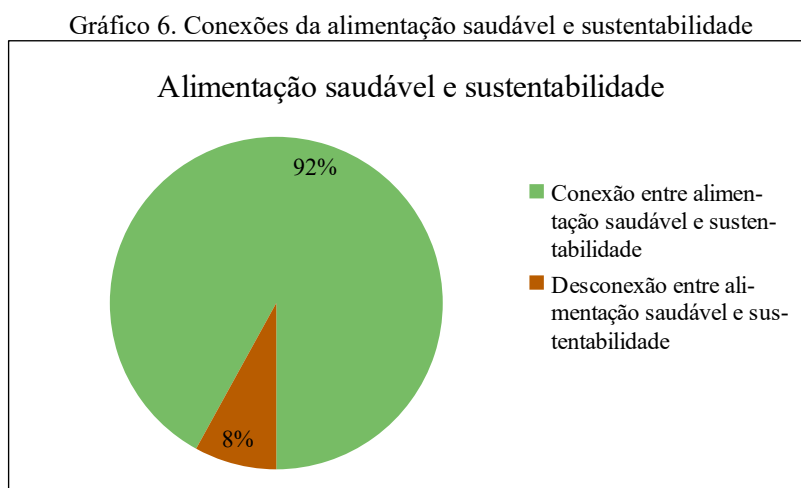
Ainda, segundo as coordenadoras dos cursos de nutrição da UFSM e UFN, não houve alterações no PPC para tornar a formação em Nutrição mais aderente aos ODS, principalmente o 2 (fome zero e agricultura sustentável); 3 (Saúde e bem-estar); 12 (Consumo e produção responsáveis) e 13 (Ação contra a mudança global do clima). As mesmas explanaram que os PPC's estão cada vez mais se articulando a uma visão ampliada da nutrição, no entanto ainda não foram acrescentadas abordagens específicas dos ODS.

Do mesmo modo, após a declaração e divulgação da Agenda 2030 e dos ODS por parte da ONU em 2015, os cursos de nutrição da UFSM e UFN não promoveram nenhum evento específico para discutir a adequação da formação em Nutrição aos ODS pertinentes

(ODS 2, 3, 12, 13). Um dos motivos citados por uma coordenadora foi que a realização de algumas práticas e atividades com temáticas ligadas à sustentabilidade ocorrem com mais frequência nos projetos de extensão e não em eventos. Por fim, as coordenadoras também pontuaram que não há previsão de nenhum evento específico programado neste sentido para ocorrer em breve.

### 2.3.2 A alimentação saudável e a sustentabilidade nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil

Neste tópico será discutido sobre as representações sociais das docentes de nutrição do estado do Rio Grande do Sul acerca das conexões entre alimentação saudável e sustentabilidade. Logo, 92% das mesmas declararam que percebem conexões entre alimentação saudável e sustentabilidade e 8% não identificaram vinculações, como retrata o gráfico a seguir.



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Segundo o DSC das docentes, as conexões da alimentação saudável e sustentabilidade se expressam por meio:

- De todo o percurso na cadeia produtiva da alimentação, que engloba vários elos, por exemplo, a produção/produtores da comida, abastecimento, processamento, compras, preparo, armazenamento e consumo adequado dos alimentos;
- De questões econômicas e financeiras, para poder obter o acesso a comida, ou seja, tanto a sustentabilidade socioambiental como a sustentabilidade econômica são importantes para alcançar uma alimentação saudável;
- Da ingestão de alimentos de verdade, já que contribui na manutenção da saúde dos indivíduos;
- Do consumo de alimentos orgânicos e de produtores locais;
- Da implantação de projetos de gestão e destino adequado de resíduos e compostagem, possibilidades de desenvolvimento de coprodutos a partir de resíduos e utilização e aproveitamento integral dos alimentos;
- Da redução do consumo de industrializados;
- De compras da agricultura familiar e consumo de produtos sustentáveis, frescos e da época da safra;
- De priorizar a qualidade do alimento sendo sustentável;
- Do consumo de frutas e hortaliças, pois evita o desperdício na cadeia produtiva de alimentos;
- Do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados;
- Da ingestão de alimentos produzidos com o menor uso ou sem agrotóxicos, livre de metais pesados, sem ser provindos de monoculturas, com boa gestão de recursos (solo e energia) e utilização racional da água;
- Da valorização e manutenção da cultura e hábitos alimentares regionais;
- Dos modelos de produção dos alimentos;
- Do perfil de compras de cada consumidor (o qual pode prezar por questões socioambientais ou não);
- Da aquisição de alimentos e programas de governo para a aquisição de alimentos saudáveis;
- De formas inteligentes de logística e recebimento dos alimentos, tecnologias limpas e ferramentas ambientais avançadas;
- Da educação ambiental e conscientização ambiental;



- Do consumo consciente;
- De ecossistemas saudáveis e práticas socioambientais responsáveis;
- Da compreensão que a produção alimentar insustentável promove as mudanças climáticas e, conseqüentemente, compromete o acesso das populações a alimentos saudáveis e sustentáveis;
- De escolhas políticas e econômicas, já que condicionam o acesso aos alimentos das populações. Logo, é crucial também escolhas alimentares que prezem por sistemas alimentares adequados, que respeitem a biodiversidade e que promovam o consumo alimentar de forma segura;
- Do entendimento que alimentos como a carne bovina, de aves e suína e a produção de variedades específicas de soja, milho, arroz e trigo, se conectam com elementos de impacto dos solos e das águas, assim como das vinculações e formas de trabalho humano, podendo ocasionar impactos socioambientais. Segundo Carvalho (2020), o consumo de carne, especialmente de carne bovina, é responsável por 50% dos gases de efeito estufa da nossa dieta, além de poluir rios com dejetos dos animais, usar grandes quantidades de terra e diminuir a biodiversidade. Ademais, para Corsi e Carvalho (2019) a produção de carne bovina gasta uma grande quantidade de água e contribui para o desmatamento;
- Do reconhecimento que os ultraprocessados apresentam um maior uso de elementos sintéticos, lixo inorgânico (embalagens plásticas) e maior dispêndio de combustível fóssil, contribuindo com poluentes na cadeia de produção e no transporte dos alimentos, o que afeta também as condições da saúde do trabalhador;
- Nos modos de comer, pois se os indivíduos escolhem desconectar da comida de verdade e consumir/priorizar produtos ultraprocessados, se distanciam das relações de proximidade entre as pessoas, dos saberes e práticas alimentares mais justas e respeitosas com a natureza. Sendo assim, a ingestão, por exemplo, de carnes e alimentos ultraprocessados aumentam custos para o meio ambiente, água, efeito estufa e ocasiona o aumento de lixo e poluentes;
- Da presença da agroecologia, pois nela há o cultivo de alimentos saudáveis, preservando o ambiente para as futuras gerações;
- De alimentos saudáveis que fomentam o comércio e economia local e que impactam positivamente na qualidade de vida dos agricultores locais e familiares e dos pequenos

empreendedores, a exemplo da venda direta entre produtor e consumidor, tal como em feiras livres e associações de bairros. Inclusive a partir disso há a capacidade de sociabilização entre os produtores e consumidores, proporcionando trocas de informações. Da mesma forma, o trabalho de Araújo, Melo e Silva (2018) indicou sobre a importância da alimentação saudável na qualidade de vida e saúde dos cidadãos.

Os resultados do trabalho de Corsi e Carvalho (2019) também vão ao encontro de algumas abordagens acima, pois afirmaram que para se obter uma alimentação saudável e sustentável as pessoas devem preferir comprar alimentos na época de safra, evitar a ingestão de ultraprocessados, evitar o desperdício de alimentos, utilizar todas as partes do alimento, realizar compras diretamente de agricultores, diminuindo a presença de intermediários, em mercados locais e feiras e reduzir o consumo de carnes.

A seguir apresentamos um quadro-resumo dos descritores da conexão entre alimentação saudável e sustentabilidade a partir das representações sociais das docentes de nutrição. Vale salientar que alguns itens sobre as conexões apresentados abaixo poderiam estar presentes em mais de um descritor, mas não foram incluídos para não ficar repetitivo; por exemplo, a palavra ‘aproveitamento integral dos alimentos’ também faz parte dos descritores da saúde e da nutrição e do econômico e não somente do ambiental. Ademais, é relevante pontuar que podem existir outros descritores para tratar deste assunto, mas neste trabalho só foram expostos esses.

Quadro 11 – Descritores da conexão entre alimentação saudável e sustentabilidade

(continua)

<b>Descritores ambientais</b>	<b>Descritores da saúde e nutrição</b>	<b>Descritores socioculturais</b>	<b>Descritores políticos</b>	<b>Descritores econômicos</b>	<b>Descritores tecnológicos e organizacionais</b>
Cadeia produtiva da alimentação (produção/produtores da comida, abastecimento, processamento, compras, preparo, armazenamento e consumo)	Modos de comer: consumo de alimentos de verdade	Valorização e manutenção da cultura e hábitos alimentares regionais	Implantação de projetos de gestão e destino adequado de resíduos e compostagem	Aquisição de alimentos e condições financeiras	Formas inteligentes de logística para o transporte dos alimentos

Quadro 11 – Descritores da conexão entre alimentação saudável e sustentabilidade

(continuação)

Utilização e aproveitamento integral dos alimentos	Manutenção da saúde dos indivíduos	Relações de proximidade entre as pessoas, dos saberes e práticas alimentares mais justas e respeitadas	Perfil de compras de cada consumidor	Escolhas econômicas condicionam o acesso aos alimentos dos indivíduos	Tecnologias limpas
Utilização racional da água	Consumo de alimentos orgânicos	Sustentabilidade social	Programas de governo para a aquisição de alimentos saudáveis	Viabilidade econômica	Ferramentas ambientais avançadas
Compras da agricultura familiar e produtos sustentáveis	Redução do consumo de industrializados	Práticas sociais responsáveis	Consumo consciente	Comércio e economia local	
Qualidade do alimento sendo sustentável	Consumo de alimentos variados, frescos, <i>in natura</i> e minimamente processados de forma segura	Sociabilização e troca de informações entre consumidores e produtores por meio de venda direta, por exemplo, em feiras	Escolhas políticas condicionam o acesso aos alimentos das populações		
O consumo de frutas e hortaliças evita o desperdício na cadeia produtiva de alimentos	Saúde do trabalhador				
Gestão de recursos de solo e energia					
Produção local					
Alimentos produzidos com o menor uso ou sem agrotóxicos, livre de metais pesados e sem ser provindos de monoculturas					

Quadro 11 – Descritores da conexão entre alimentação saudável e sustentabilidade

(continuação)

A produção de determinados alimentos ocasiona impactos dos solos, das águas e socioambientais					
Agroecologia: preservação ambiental e humana para as contemporâneas e futuras gerações					
Modelos de produção dos alimentos					
Educação ambiental					
Conscientização ambiental					
Possibilidades de desenvolvimento de coprodutos a partir de resíduos de alimentos					
Ecosistema saudável					
Compreensão que a produção alimentar insustentável afeta as mudanças climáticas e compromete o acesso das populações a alimentos saudáveis e sustentáveis					

Quadro 11 – Descritores da conexão entre alimentação saudável e sustentabilidade

(conclusão)

Reconhecimento que os produtos ultraprocessados apresentam um maior uso de elementos sintéticos, lixo inorgânico (embalagens plásticas) e maior dispêndio de combustível fóssil no transporte de alimentos					
O consumo de carnes e produtos ultraprocessados aumentam custos para o meio ambiente, água, efeito estufa e ocasiona o aumento de lixo e poluentes					
Escolhas que prezem por sistemas alimentares adequados e que respeitem a biodiversidade					
Sustentabilidade ambiental					
Alimentos da época da safra					
Práticas ambientais responsáveis					

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Para conectar a alimentação saudável e a sustentabilidade, os termos ‘DHAA, alimentação sustentável, sementes crioulas/da paixão, fertilizantes orgânicos, soberania alimentar, SAN, saberes tradicionais e Agenda 2030/ODS’ não foram destacados nenhuma vez pelas docentes, dado que são essenciais para um desenvolvimento mais sustentável e para

a produção, acesso e promoção de uma alimentação saudável e adequada. Ainda, a alimentação adequada é um dos fatores ambientais que mais contribui para o envelhecimento saudável e para a melhoria na qualidade de vida dos indivíduos (CRN-2, 2017).

Diametralmente, foi possível observar que os termos e expressões ‘agroecologia, agricultura familiar, produção/alimento orgânico, sistemas alimentares adequados, preservação ambiental, gestão de recurso de solo e energia, ecossistemas, modelo de produção de alimentos e mudanças climáticas’ que não foram descritos pelas docentes para caracterizar a alimentação saudável, foram ressaltados neste tópico, já que se referia à pergunta: ‘Você percebe conexões entre alimentação saudável e sustentabilidade? Se sim, quais?’. Assim, os excertos de depoimentos abaixo apontam para esses elementos de representação social das docentes:

Respeito à agroecologia resulta em respeito ao cultivo de alimentos saudáveis com preservação ambiental e humana.

A alimentação saudável depende de um ecossistema saudável. Se nossa alimentação vier de um ambiente sem sustentabilidade, vamos enfrentar consequências, como as mudanças climáticas por exemplo, que vão comprometer o acesso das populações a alimentos saudáveis.

Ou seja, as docentes conectaram esses termos e expressões acima nessa questão, que abrangeu a palavra ‘sustentabilidade’ e não mencionaram na questão que só questionava sobre a alimentação saudável. Isto posto, compreendemos que as palavras ligadas a uma dimensão ambiental e a aspectos agrários e agrícolas estão mais presentes nas representações sociais das docentes de nutrição desta pesquisa em elementos que envolvem a sustentabilidade do que em fundamentos que abrangem a alimentação saudável e nutrição.

Neste sentido, o termo nutrição/nutrientes não foi mencionado nenhuma vez pelas docentes nessa questão que incluiu a pergunta da sustentabilidade, dado que a nutrição tem sido apontada como um dos principais fatores ambientais que influenciam a saúde humana e a saúde do sistema reprodutivo (SILVESTRIM, 2017), mas foi abordado por 29,2% das docentes na pergunta sobre a caracterização da alimentação saudável. A palavra saúde foi frisada por apenas 8,3% das docentes nessa questão sobre a sustentabilidade; já na caracterização da alimentação saudável foi abordada por 25% das mesmas, ou seja, mais do

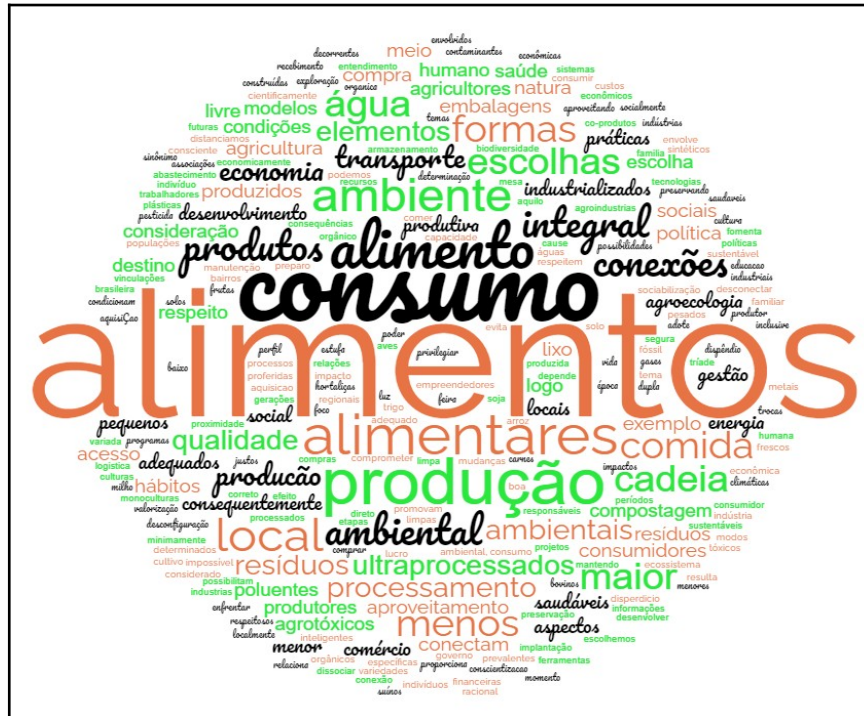
que o triplo de vezes. Com isso, percebemos que as palavras nutrição/nutrientes e saúde estão mais vigentes nas representações sociais das docentes sobre alimentação saudável do que em componentes que envolvem a sustentabilidade.

A palavra agricultor ou produtor local não foi citada nenhuma vez para caracterizar a alimentação saudável, mas foi mencionada por 12,5% das representações sociais na pergunta do questionário (questão 5 do anexo B) que abrangia o termo sustentabilidade, sendo que o agricultor familiar é primordial para a produção, oferta de alimentos saudáveis e SSAN.

A palavra ‘agrotóxicos’ também não foi citada quando as docentes caracterizaram a alimentação saudável, somente o termo ‘contaminantes’, o que não se sabe se as mesmas estavam se referindo aos agrotóxicos, pois existem contaminantes biológicos, químicos e físicos dos alimentos; já quando foram responder o item do questionário que envolvia a pergunta sobre a sustentabilidade as mesmas mencionaram a palavra ‘agrotóxicos’, o que leva a pensar que as docentes fazem amplas interconexões da sustentabilidade a uma questão ambiental, dado que os agrotóxicos são mais utilizados na agricultura.

No entanto, de modo geral, é relevante salientar que apesar da dimensão ambiental ter sido mais destacada no DSC das docentes, as mesmas pontuaram conexões importantes na temática da relação da alimentação saudável e sustentabilidade a partir de uma perspectiva multidimensional, como mostra a figura a seguir:

Figura 5. Representação da alimentação saudável e sustentabilidade no DSC das docentes



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Isso mostra que as representações sociais das docentes de nutrição do Rio Grande do Sul sobre alimentação saudável não estão imersas num reducionismo nutricional, mas sim em processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica.

### 2.3.3 A alimentação saudável, a sustentabilidade e os sistemas agroalimentares nas representações sociais de nutricionistas docentes do estado do Rio Grande do Sul, Brasil

Neste tópico será analisado a livre associação que foi utilizada nesta pesquisa. Foram apresentados três termos para que as docentes de Nutrição associassem com as quatro primeiras palavras que vinha à mente quando se deparavam com esses termos e expressões, tais como, alimentação saudável, sustentabilidade e sistemas agroalimentares.

#### – Alimentação saudável



As palavras mais citadas pelas docentes de acordo com as primeiras palavras que vêm à mente quando se deparam com a expressão ‘alimentação saudável’ foram os termos ‘*in natura*, natural ou natureza’, em que 45,8% citaram. Seguidamente, 25% das docentes destacaram o termo ‘variedade’. Posteriormente, as palavras mais proferidas foram: ‘saúde e equilíbrio’, com 20,8% cada termo, conforme o quadro abaixo.

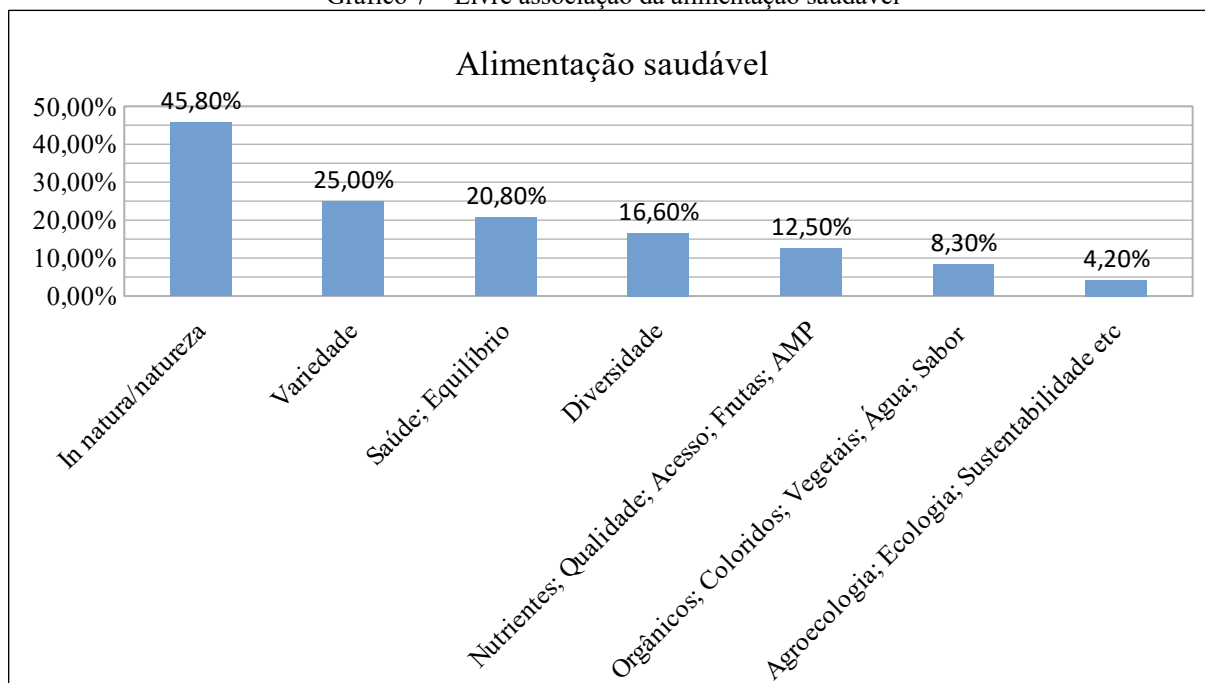
Quadro 12 – Livre associação da alimentação saudável

<b>Palavras</b>	<b>Porcentagem das docentes que citaram tais palavras</b>
<i>In natura</i> , Natural ou Natureza	45,8%
Variedade	25%
Saúde; Equilíbrio	20,8%
Diversidade	16,6%
Qualidade; Acesso; Nutrientes; Frutas; Alimento Minimamente processado (AMP)	12,5%
Colorida/cores; Orgânicos; Vegetais; Verduras; Sabor; Água	8,3%
Agroecologia; Ecologia; Sustentabilidade; Livre de contaminantes (químicos ou microbiológicos); Horta; Consciência; Educação; Produção local; Guia alimentar para a população brasileira; Afeto; Individualidade; Legumes; Feijão; Liberdade; Alimentação segura; Qualidade sanitária; Alimentação sem aditivos; Habilidades culinárias; Aproveitamento; Autonomia; Aquisição; Relações; Respeito; Preferências; Prazer; Cozinhar; Comida boa; Sustentação; Substancioso; Manutenção da vida; Não fazer mal; Consumo moderado de gorduras; Evitar excesso de frituras; Frequência; Bom funcionamento do organismo; Fibras; Vitaminas; Alimentos frescos; Confortável emocionalmente; Quantidade	4,2%

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

O termo ‘orgânicos’ foi mais citado que ‘agroecologia e/ou ecologia’ para retratar a alimentação saudável, de acordo com o gráfico abaixo. Isso pode levar ao entendimento de que pela existência da agricultura orgânica ser mais antiga do que as fundamentações da agroecologia, pode ser que as docentes tenham uma proximidade maior com contextos da alimentação orgânica (TELLES, 2009). Além disso, em todas as respostas do trabalho proferidas pelas docentes e não somente na livre associação, o termo ‘orgânicos’ foi citado 16 vezes e a palavra ‘agroecologia ou produção agroecológica’ somente 7 vezes.

Gráfico 7 – Livre associação da alimentação saudável



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Neste tópico, nenhuma docente abordou os termos ‘sistemas (agro)alimentares sustentáveis, alimentação sustentável, agricultura familiar, solo fértil, ODS, fertilizantes orgânicos, sementes crioulas, DHAA, soberania alimentar, SAN, saberes tradicionais e mudanças climáticas’ que são essenciais nas dinâmicas de alimentação saudável. Em contrapartida, para Martinelli e Cavalli (2019), é fundamental a indissociabilidade entre a alimentação saudável e sustentável e que as premissas de ambas sejam consideradas em recomendações alimentares, posto que uma variedade de dados indica que uma dieta saudável está longe de ser alcançada.

Apenas 4,2% das docentes citaram os termos ‘agroecologia, ecologia e sustentabilidade’ e a palavra ‘nutrientes’ foi apontada praticamente o triplo de vezes do que esses citados acima, atingindo 12,5% das profissionais da nutrição. Por outro lado, as docentes salientaram acerca de alguns componentes que se referem as leis da alimentação<sup>70</sup> para designar a alimentação saudável, tais como, a lei da qualidade e quantidade. E mencionaram o termo ‘individualidade’ que refere-se à lei da adequação. No entanto, não destacaram sobre a lei da harmonia.

70 Mais informações podem ser encontradas em Blanco (2019): <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/189600/001090084.pdf?sequence=1>.

Vale salientar que as docentes referiram a palavra ‘qualidade’ de diferentes formas, pois em toda a pesquisa enfatizaram sobre a qualidade nutricional, biológica, química, sanitária, sustentável e das matérias-primas dos alimentos, só não pontuaram sobre os alimentos de qualidade territorial e diferenciada (AGUILAR-CRIADO; AMAYA-CORCHUELO; LOZANO-CABEDO, 2022). Já a palavra quantidade, as docentes retrataram em toda a pesquisa como quantidade suficiente, adequada, indicada e de consumo. Ademais, o termo quantidade foi mais associado às caracterizações da alimentação saudável do que os tópicos da sustentabilidade e da formação científica e profissional do nutricionista.

Porém, de forma geral, percebemos que as docentes tiveram uma visão ampliada da alimentação saudável, em que a correlacionaram a uma diversidade de termos e elementos, não centralizando seus direcionamentos apenas para os nutrientes, (a palavra mais citada foi *in natura*/natural/natureza e não nutrientes), apesar de não terem frisados alguns elementos importantes da abordagem sistêmica. Logo, identificamos que as representações sociais dessas profissionais estão em processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica da alimentação saudável e não situadas exclusivamente no nutricionismo ou na abordagem sistêmica da alimentação saudável.

Resultados opostos foram descritos por Bergman *et al.* (2021), em que abordaram que os participantes da pesquisa, que eram leigos em correspondências escritas para a Agência Sueca de Alimentos, colocavam os nutrientes no centro discursivo, com o uso frequente de termos que indicavam precisão, como números e valores, onde a alimentação foi discursivamente reduzida a um ato de ingestão de nutrientes descontextualizados e gerenciados isoladamente para aumentar ou evitar o uso.

### – Sustentabilidade

As expressões mais citadas pelas docentes no exercício de livre associação com o termo ‘sustentabilidade’ foram ‘meio ambiente/dimensão ambiental/ambiente’ e ‘reaproveitamento e aproveitamento integral dos alimentos’, ressaltadas por 29,1% das respondentes. A segunda palavra mais citada pelas docentes foi ‘orgânico/cultivo orgânico/agricultura orgânica’, destacada por um quarto das mesmas, ou seja, 25%. Já a

terceira palavra mais proferida foi ‘água e/ou uso consciente e reaproveitamento de água’, com 20,8%, de acordo com o quadro abaixo.

Quadro 13 – Livre associação da sustentabilidade

<b>Palavras</b>	<b>Porcentagem das docentes que citaram tais palavras</b>
Meio ambiente/Dimensão ambiental/Ambiente; Aproveitamento e reaproveitamento integral dos alimentos	29,1%
Orgânico/Cultivo orgânico/Agricultura orgânica	25%
Água e/ou Uso consciente e reaproveitamento de água	20,8%
Saúde; Natureza; Consciência	16,6%
Produção e agricultura local; Economia/Dimensão Econômica; Respeito; Equilíbrio; Separação dos resíduos/Reciclagem; Consumo	12,5%
Agroecologia; Ecologia; Dimensão social; Futuro; Horta; Biodiversidade; Energia/Menos gasto energético; Sem agrotóxicos; Manutenção	8,3%
Nutrição; Sobrevivência; Planeta; Segurança; Cultura; Plantas nativas; Compostagem; Preservação; Recuperação; Dimensão tecnológica; Feiras; Campo; Combustíveis; Mudança climática; Justiça; Hábito; Solo; Comida caseira; Cuidado; Sem desperdício; Sem industrializados; Não ser só para fins lucrativos; Normatização; Comércio solidário; Financeiramente viável; Quantidade indicada	4,2%

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

As docentes de nutrição ao ressaltarem as conexões da sustentabilidade com o aproveitamento e reaproveitamento integral dos alimentos mostram suas preocupações com essa temática, dado que muitos alimentos no Brasil são desperdiçados. Neste sentido, para Tracy e Vaughn (2019), na contemporaneidade, o desperdício de alimentos tem sido um enorme tema de discussão e preocupação.

Estimativas da FAO revelaram que, enquanto milhões de pessoas ainda passam fome, cerca de 30% dos alimentos são perdidos ou desperdiçados no mundo, o que seria capaz de alimentar em torno de 2 bilhões de pessoas. Na América Latina o desperdício acontece principalmente na produção de alimentos e na hora do consumo. No Brasil, uma pesquisa recente da Embrapa estima que o brasileiro joga fora cerca de 250 g de alimentos por dia, especialmente arroz, feijão e carne (CARVALHO, 2020).

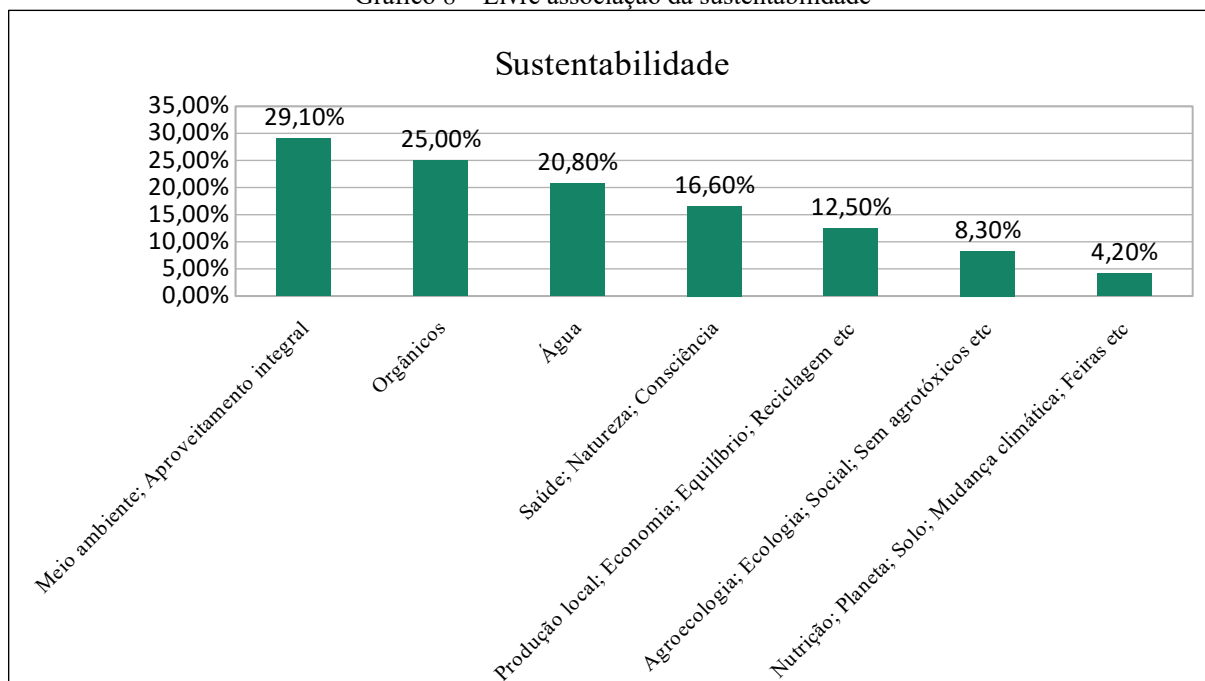
Em convergência com os resultados deste estudo, Melo e Araújo (2018) abordaram que as juventudes camponesas que fizeram parte da Residência Agrária Jovem na Paraíba também conceberam o reaproveitamento de alimentos como essencial para a sustentabilidade e meio ambiente e realizaram um projeto no assentamento em que residem envolvendo essa temática e abrangendo um público de 35 pessoas para contribuir coletivamente com as atividades.

Ademais, para Melo *et al.* (2020), muitas vezes parece haver uma ligação estrutural entre a dimensão do meio ambiente e da alimentação saudável, já que cada uma delas só faz sentido quando em conexão com a outra. Ou seja, torna-se quase impossível pensarmos em convergência com o meio ambiente, em termos de produção agroalimentar, sem que se tenha em conta a busca por uma alimentação saudável e vice e versa; no entanto, o termo meio ambiente só foi citado pelas docentes nos quesitos da sustentabilidade e dos sistemas agroalimentares, não sendo referido nas associações com a alimentação saudável.

Com isso, as docentes deste estudo conectaram o termo sustentabilidade mais com a palavra meio ambiente e aproveitamento integral dos alimentos e, por exemplo, menos com o termo nutrição; apenas 4,2% fizeram essa associação. Na livre associação da alimentação saudável, 20,8% das docentes pontuaram o termo saúde, já na livre associação da sustentabilidade teve menos docentes que relacionaram a sustentabilidade à saúde, apenas 16,6%. Ainda, essas profissionais não mencionaram a alimentação saudável na livre associação da sustentabilidade, todavia, as juventudes investigadas na pesquisa de Melo *et al.* (2020), destacaram a articulação da sustentabilidade com uma alimentação saudável e nutritiva.

Do mesmo modo, percebemos que 25% das docentes utilizaram o termo orgânico e somente 8,3% abordaram o termo agroecológico ou ecológico para conceitualizar a sustentabilidade nesta livre associação, ou seja, o termo orgânico foi descrito mais do que o triplo de vezes do que o agroecológico ou ecológico, segundo o gráfico abaixo.

Gráfico 8 – Livre associação da sustentabilidade



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Outro aspecto interessante captado nas representações sociais das docentes foi a palavra justiça para tratar da sustentabilidade. Resultados análogos foram encontrados por Cachelin *et al.* (2019), pois sublinharam sobre a importância da justiça alimentar e de sistemas agroalimentares sustentáveis e democratizados, pois soluções baseadas apenas no acesso a alimentos saudáveis podem minar abordagens mais sistêmicas da alimentação. Da mesma maneira, Melo *et al.* (2020) descreveram acerca da proeminência da consciência ambiental para a justiça socioambiental. Entretanto, o termo sistema agroalimentar não foi descrito pelas docentes deste estudo nesta livre associação.

A palavra ‘presente’ também não foi citada nenhuma vez, somente o termo futuro, mas não há um futuro sem a existência do presente, por isso, é substancial construir um presente mais sustentável e conceber que o conceito de desenvolvimento sustentável estabelecido pela primeira vez em 1987, seja considerado na contemporaneidade, em que é definido como aquele que atende as necessidades do hoje sem comprometer a possibilidade das gerações futuras atenderem as suas próprias necessidades (CMMAD, 1988).

Isto posto, identificamos que apesar de, na contemporaneidade, haver uma sindemia global que envolve as mudanças climáticas ligadas diretamente às questões da saúde,

alimentação e dos sistemas agroalimentares, as docentes não deram tanta ênfase a esse quesito, pois somente 4,2% citaram a palavra ‘mudanças climáticas e planeta’ nesta livre associação. Vale destacar, por exemplo, que o conceito de saúde planetária está sendo cada vez mais discutido na sociedade e instituições brasileiras.

De forma geral, observamos que as docentes de nutrição apresentaram uma visão multidimensional da sustentabilidade, relacionando esta última a uma complexidade de termos e sentidos e destacando suas dimensões ambiental, econômica, social, cultural, tecnológica e da saúde, entretanto, não referiram o termo ‘dimensão política e agricultura familiar’ nenhuma vez. Por todos os posicionamentos citados acima percebemos que as representações sociais das docentes sobre alimentação saudável estão pautadas por um processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica.

#### – Sistemas agroalimentares

O termo mais citado pelas docentes de acordo com exercício de livre associação quando se deparavam com a expressão ‘sistemas agroalimentares’ foi o termo ‘produção de alimentos’, retratado por 41,6% das respondentes. A segunda palavra mais citada pelas docentes foi ‘sustentabilidade’, apontada por 29,1%. Já a terceira palavra mais lembrada foi ‘orgânicos’, com 25%, conforme o quadro abaixo.

Quadro 14 – Livre associação dos sistemas agroalimentares

(continua)

<b>Palavras</b>	<b>Porcentagem das docentes que citaram tais palavras</b>
Produção de alimentos	41,6%
Sustentabilidade	29,1%
Orgânicos	25%
Agricultura familiar	20,8%
Saúde; Biodiversidade; Natureza; Produtor	12,5%
Agroecologia; Cultivo ecológico; Nutrição; Produção local; Cultura alimentar; Consumo; Meio ambiente; Comida; Oferta de alimentos; Terra; Cadeia alimentar e produtiva	8,3%

Quadro 14 – Livre associação dos sistemas agroalimentares

(conclusão)

Distribuição; Inclusão; Segurança alimentar; Agroindústria; Aproveitamento; Qualidade; Geração de renda; Economia; Necessário; Políticas públicas; Legislação; Agrotóxicos; Transgênicos; Feira; Globalização; Comércio; Vida; Sustentação; Insumos; Hábitos; Transformação; Armazenamento; Planeta; Verduras; Responsabilidade; Compartilhamento de conhecimentos empíricos e científicos; Tecnologias acessíveis; Não ocasionar danos	4,2%
---	------

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

A origem do conceito de ‘sistemas agroalimentares’ é creditada ao Instituto de Pesquisa das Nações Unidas para o Desenvolvimento Social na década de 1970, que o define como conjuntos complexos de ações e interações humanas que afetam a produção, a circulação, transformação, comércio e consumo de alimentos (CHONCHOL, 1989).

Neste viés, a partir das respostas visualizamos que as docentes apresentaram uma perspectiva ampliada para tratar do conceito de sistemas agroalimentares, frisando que este último engloba a presença do(a) produtor(a), da terra, utilização de insumos, produção do alimento, produção local, cultivos agroecológicos e orgânicos, agricultura familiar, uso de tecnologias acessíveis, respeito a biodiversidade, responsabilidades socioambientais e conhecimentos empíricos e científicos.

Da mesma forma fazem parte dos sistemas agroalimentares a distribuição, oferta e transformação dos alimentos, com qualidade, o consumo alimentar, canais curtos de comercialização (feira e comércio), o armazenamento e aproveitamento dos alimentos, evitando o desperdício, visualizando que esses sistemas agroalimentares influenciam os hábitos alimentares, a saúde e nutrição das populações, fazem parte de uma cadeia alimentar e produtiva e sofrem influência da globalização, com o encadeamento do uso de agrotóxicos e transgênicos cada vez mais presentes, por exemplo, no Brasil, aos quais provocam efeitos no planeta. Por isso a necessidade da existência de políticas públicas efetivas, inclusivas e que priorizem a SAN e a sustentabilidade dos sistemas agroalimentares.

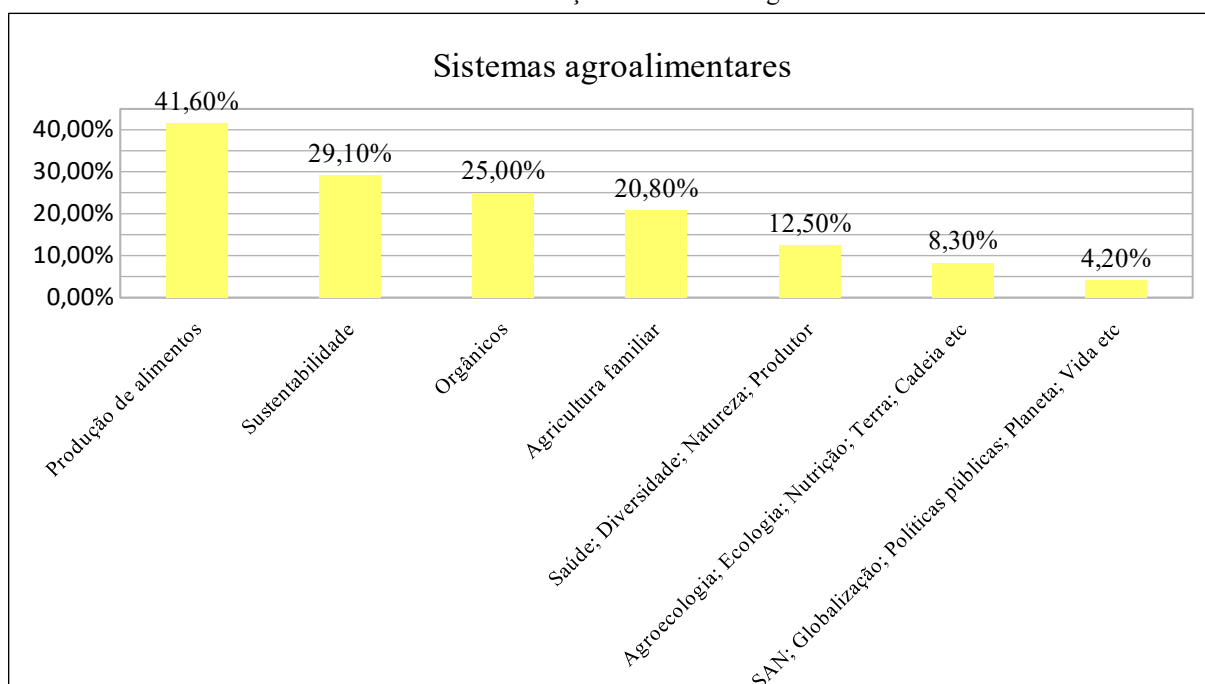
Nesta perspectiva, para Melo e Froehlich (2020), apesar da ascensão da abordagem sistêmica no campo da nutrição, este último precisa continuar trilhando veredas que consigam levar a uma superação mais cabal do reducionismo nutricional; e os envolvidos com a área da



nutrição precisam ser capazes de reconhecer o que precisam aprender, otimizar e avançar quanto à perspectiva multidimensional da sustentabilidade; e, por fim, a ciência da nutrição deve assumir a reconfiguração de se tornar uma ciência alicerçada nos sistemas agroalimentares sustentáveis.

Nesta livre associação também percebemos que as docentes utilizaram mais do que o triplo de vezes o termo ‘orgânicos’ do que ‘agroecológicos/agroecologia’ para tratar dos sistemas agroalimentares, segundo o gráfico abaixo.

Gráfico 9 – Livre associação dos sistemas agroalimentares



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Foi importante as docentes terem destacado o termo ‘feira’ na associação com sistemas agroalimentares, apesar de só ter sido abordado por 4,2% das docentes, posto que muitos agricultores familiares comercializam seus produtos nas feiras, sejam locais, orgânicas, agroecológicas, da economia solidária ou outras. Neste sentido, dentre alguns dos 10 alimentos mais produzidos no Brasil, a agricultura familiar tem participação na produção de 69,6% da mandioca, 48,5% da banana, 37,9% do café em grão, 22% do feijão em grão e 18,4% do trigo em grão (GONÇALVES; SCHWARTZMAN, 2021).

Por outro lado, as docentes de nutrição vincularam a palavra natureza à ecologia nas associações feitas com alimentação saudável, sustentabilidade e sistemas agroalimentares. Já quando tratam da definição ‘*in natura*’ se referem mais às caracterizações da alimentação saudável. Também frisaram sobre o respeito à natureza nesta livre associação. Porém, cabe salientar que a natureza está interconectada a tudo relacionado à vida humana e não somente à ecologia. Neste sentido, Araújo, Melo e Silva (2018) ressaltaram sobre a relevância em considerar o equilíbrio entre humanidade e natureza e não apenas a ligação da natureza e ecologia; ademais, a noção de natureza também contempla o cosmos e o universo (FROEHLICH; BRAIDA, 2010).

Do mesmo modo, as representações sociais das docentes referiram sobre a saúde neste item, mas não pontuaram sobre a alimentação saudável. Entretanto, considerações diferentes são apontadas no trabalho de Costa, Melo e Froehlich (2021), que reiteram a importância dos sistemas agroalimentares sustentáveis para a obtenção da alimentação saudável e da saúde coletiva.

Ademais, as docentes não citaram nenhuma vez os termos ‘ODS e transição’ nesta livre associação e nem tampouco em todas as respostas desta pesquisa, posto que são essenciais para o acesso e a promoção de uma alimentação saudável, de sistemas agroalimentares mais sustentáveis e para o cumprimento da Agenda 2030.

### **3 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O campo da alimentação saudável é complexo, multidisciplinar, dinâmico, intersetorial, envolve multicontextos, perspectivas multidimensionais e não apenas configurações do sistema agroalimentar ou aspectos limitados à cadeia de produção até o consumo de alimentos saudáveis. A ciência da nutrição em termos científicos e práticos está se aperfeiçoando desde a sua existência até a contemporaneidade e apresenta papel fundamental em desenvolver e otimizar os discursos e ações sobre as sistematicidades da alimentação saudável ao longo do tempo.

Todavia, os termos ‘Agenda 2030/ODS, alimentação sustentável, soberania alimentar, saberes tradicionais, sementes crioulas e fertilizantes orgânicos’ não foram citados nenhuma

vez em todas as respostas proferidas pelas docentes desta pesquisa, as quais são substanciais para a promoção de uma alimentação saudável, posto que essa necessita de sistemas agroalimentares sustentáveis para se efetivar.

A Agenda 2030 e os ODS não terem sido destacados é preocupante, pois a Ciência da Nutrição e os debates e condutas das docentes da área são essenciais, pelo menos nos ODS 2 (Fome zero e agricultura sustentável), 3 (Saúde e bem-estar), 12 (consumo e produção responsáveis) e 13 (ação contra a mudança global do clima) para contribuir com uma alimentação mais saudável, com o desenvolvimento sustentável e com uma nutrição sensível e comprometida com a sustentabilidade.

O termo sistema alimentar só foi mencionado uma vez em toda a amplitude desta investigação, no entanto, a expressão sistema agroalimentar/sistema agroalimentar sustentável não foi descrita pelas docentes, o que leva ao entendimento que as representações sociais das docentes de nutrição podem estar mais conectadas com questões alimentares, nutricionais e da saúde e menos com questões que envolvem a dimensão ambiental para fundamentar a alimentação saudável. Ainda, o termo sistema alimentar só foi abordado na pergunta referente à sustentabilidade e não nas caracterizações e livre associação da alimentação saudável. Isto é, nas menções associadas à alimentação saudável as docentes não enfatizaram sobre os sistemas agroalimentares. Também na livre associação com sistema agroalimentar não foi referida a palavra alimentação saudável.

Além disso, nas caracterizações e na livre associação da alimentação saudável a sustentabilidade só foi apontada por 4,2% das docentes, já nutrição/nutrientes foi sublinhada por 29,1% das docentes nas caracterizações da alimentação saudável e por 12,5% na livre associação da alimentação saudável. E a palavra saúde foi abordada por 25% das mesmas nas caracterizações da alimentação saudável. Ademais, o termo nutrição não foi salientado na pergunta sobre sustentabilidade, somente por 4,2% das docentes na livre associação de sustentabilidade. Isto posto, nesta última também não foi feita referência ao termo da alimentação saudável

As palavras ‘segurança alimentar e direito humano’ só foram reportadas uma vez em todo o trabalho, contudo, não foram descritas nas caracterizações e livre associação da alimentação saudável, mas sim na livre associação dos sistemas agroalimentares e no quesito

da formação científica e profissional do Nutricionista. Já a complexidade dos termos ‘segurança alimentar e nutricional ou soberania e segurança alimentar e nutricional e direito humano à alimentação adequada’ não foi referida nenhuma vez. Isso gera preocupação, pois são temas emergentes na temática de alimentação saudável e elementos cruciais para a sociedade, o exercício da cidadania e para refletir e promover estratégias e políticas públicas acerca de como acabar com a IAN e a fome.

Os termos agricultor, produtor local/rural, agricultura familiar, solo, terra, feiras, meio ambiente, planeta, ecossistema, energia limpa e reciclagem não foram citados nas caracterizações e livre associação da alimentação saudável, mas foram mencionados nos quesitos da sustentabilidade e dos sistemas agroalimentares, sendo que os significados que esses termos apresentam são primordiais para reflexões sistêmicas do que é uma alimentação saudável e de melhores formas de como promovê-la, acessá-la, comprá-la e consumi-la, além do mais, incidem diretamente nas questões de SAN e de um desenvolvimento mais sustentável.

Do mesmo modo, as representações sociais das docentes só associaram as palavras dos GEE, mudanças climáticas, agrotóxicos e transgênicos aos assuntos relacionados à sustentabilidade e sistemas agroalimentares e não às fundamentações da alimentação saudável; no entanto, essas palavras mencionadas são importantes para uma compreensão mais ampla e integral de como obter uma alimentação saudável e sustentável e contribuir a uma saúde planetária.

Com isso, percebemos que as representações sociais das docentes de nutrição do estado do Rio Grande do Sul deram mais ênfase à dimensão nutricional e da saúde do que à dimensão da sustentabilidade para embasar a alimentação saudável. Uma explicação para isso pode ser o fato de 33,30% das docentes desta pesquisa atuarem também na área de Nutrição Clínica, sendo a segunda área em que as docentes mais atuam.

Desta forma, a partir deste estudo observamos algumas limitações encontradas na área de nutrição, posto que as narrativas aliadas à dimensão ambiental e aos aspectos agrários e agrícolas estão mais imersas em elementos que envolvem a sustentabilidade do que em contextos que abrangem a alimentação saudável e nutrição por parte das representações

sociais das docentes, sendo que uma alimentação saudável tem como princípio e origem as dimensões ambientais, ecológicas e as bases produtivas da agricultura.

Da mesma maneira, a partir deste estudo entendemos sobre a conjuntura da alimentação saudável nas representações sociais das docentes de nutrição do Estado do Rio Grande do Sul, as menções à diversidade de noções, as atualizações do tema e as possibilidades da ampliação das narrativas sobre alimentação saudável, visualizando a importância da área de nutrição estar cada vez mais próxima de abordagens sistêmicas da alimentação saudável.

Neste viés, ao fazer uma análise detalhada sobre toda a pesquisa, notamos que as docentes seguem direcionamentos rumo a uma visão ampliada da nutrição, pois vincularam a alimentação saudável a várias esferas e não apenas à dimensão nutricional e biológica, apesar da identificação de algumas limitações nas representações sociais das mesmas.

Sendo assim, de modo geral, nesta pesquisa constatamos que as representações sociais das docentes de nutrição do estado do Rio Grande do Sul estão em processo de transição do nutricionismo para a abordagem sistêmica da alimentação saudável e não estabelecidas no prisma do nutricionismo ou nas especificidades exclusivas da abordagem sistêmica. Tal parece em sintonia com os debates e discussões que se fazem notar no atual contexto da Ciência da Nutrição brasileira, principalmente sobre a importância de considerar a noção de sustentabilidade nos sistemas agroalimentares para as recomendações de uma alimentação saudável. Todavia, o estudo também propiciou reconhecer que ainda permanecem muitos desafios por enfrentar e superar neste sentido.

Com isso, para analisar a alimentação saudável nas representações sociais de docentes de nutrição, é importante que trabalhos futuros realizem estudos com um público maior ou com professores de todas as instituições do estado que ofertam o curso de nutrição, dado a relevância da temática para a sociedade, saúde pública e planetária. Portanto, pontuamos que as conclusões deste estudo não podem ser generalizadas para o conjunto dos estados brasileiros, sendo necessários estudos específicos, a fim de revelar como tais situações se expressam em diferentes contextos, onde os Conselhos Federais e Regionais de Nutrição do Brasil são fundamentais para dar suporte em investigações neste âmbito.

Por fim, com base nesta pesquisa podemos perceber o quanto é substancial pensar no papel dos docentes e nos paradigmas quanto à formação de novos professores de nutrição e de identificar as perspectivas e desafios para ampliar as conexões entre as noções de alimentação saudável e sustentável, para que possamos protagonizar melhores formas de cuidar da saúde, de transformar os sistemas agroalimentares e de possibilitar um desenvolvimento mais sustentável e acessível a todos.

## REFERÊNCIAS

ACSELRAD, Henri. Justiça ambiental e construção social do risco. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Paraná, v. 5, p. 49-59, jul. 2002.

AFIUNE, Giulia. Como as gigantes de ultraprocessados avançaram sobre o estômago do brasileiro. **O Joio e O Trigo**. p. 1-9. 06 abr. 2020. Disponível em: <https://outraspalavras.net/ojoioetrigo/2020/04/como-as-gigantes-de-ultraprocessados-dominaram-o-estomago-do-brasileiro/>. Acesso em: 16 abr. 2022.

AFMAN, Lydia; MÜLLER, Michael. Nutrigenomics: from molecular nutrition to prevention of disease. **J Am Diet Assoc** 2006; 106:569-576.

AGUILAR-CRIADO, Encarnación; AMAYA-CORCHUELO, Santiago; LOZANO-CABEDO, Carmen. Importancia de la producción alimentaria con calidad diferenciada en el desarrollo de los territorios rurales. **Mediterráneo Económico**, España, v. 35, p. 347-363, 2022.

ALFVÉN T. *et al.* Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável – uma importante oportunidade para melhorar a saúde global. **Lakartidningen**. 12 de outubro de 2020;117:20037. Sueco. 33051860.

ALMEIDA FILHO, N. **O que é saúde?** Rio de Janeiro: Fiocruz; 2013.

ALVES, Cristina Garcia Lopes; MARTINEZ, Maria Regina. Lacunas entre a formação do nutricionista e o perfil de competências para atuação no Sistema Único de Saúde (SUS). **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, [s.l.], v. 20, n. 56, p.159-169, mar. 2016. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1807-57622014.1336>.

ARAUJO, Alexandre Eduardo de; MELO, Luana Fernandes de; SILVA, Luana Patrícia Costa. JUVENTUDES CAMPONESAS: protagonizando esperanças, emancipando sujeitos. **Revista Nera**, [S.L.], n. 44, p. 116-133, 27 ago. 2018. <http://dx.doi.org/10.47946/rnera.v0i44.5210>.

ASBRAN. **Governo promove em maio campanha sobre alimentos orgânicos.** São Paulo, 2010. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/governo-promove-em-maio-campanha-sobre-alimentos-organicos>. Acesso em: 20 fev. 2022.

ASBRAN. **No dia mundial da alimentação pense na sustentabilidade!** São Paulo, 2013. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/no-dia-mundial-da-alimentacao-pense-na-sustentabilidade>. Acesso em: 29 jan. 2022.

ASSAO, Tatiana Yuri; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Alimentação saudável: percepções dos educadores de instituições infantis. **Rev. bras. crescimento desenvolv. hum.**, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 126-134, ago. 2008. Disponível em: [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-12822008000200003&lng=pt&nrm=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12822008000200003&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 19 fev. 2022.

ASSONI, Mayara Perna. **A formação do nutricionista para atuação no Sistema Único de Saúde.** 2015. 104 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Gestão da Clínica, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2015.

AZEVEDO, Carmen Lucia de. **Jeca Tatu, Macunaíma, a preguiça e a brasilidade.** 165 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

AZEVEDO E. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Simbiótica: Razão e Sensibilidade.** 2014; (7):83-111.

AZEVEDO, Elaine de; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersetorial. **Saúde e Sociedade**, [s.l.], v. 20, n. 3, p.715-729, set. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-12902011000300016>.

AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 21, n. 6, p.717-723, dez. 2008. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732008000600010>.

BACKES, Luciana. **A educação na perspectiva híbrida: reconfiguração do ecossistema.** Brasília: CFN/CRN (IV Encontro Nacional de Formação Profissional), 2019. 17 slides, color. Disponível em: <http://explorer.cfn.org.br/index.php?share/folder&user=103&sid=4EAskM6U>. Acesso em: 28 mar. 2022.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo.** São Paulo: Edições 70, 2011.

BEARDSWORTH, Alan.; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu.** London: Routledge; 1997.

BECK, Ulrich. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. *In*: GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização reflexiva**. São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 1997a. Cap. 1. p. 11-71.

BECK, Ulrich. Réplicas e críticas: autodissolução e auto-risco da sociedade industrial: o que isso significa? *In*: GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização reflexiva**. São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 1997b. Cap. 4. p. 207-254.

BÉNÉ, Christophe *et al.* When food systems meet sustainability – Current narratives and implications for actions. **World Development**, [s.l.], v. 113, p. 116-130, jan. 2019. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.worlddev.2018.08.011>.

BENTO, Isabel Cristina; ESTEVES, Juliana Maria de Melo; FRANÇA, Thaís Elias. Alimentação saudável e dificuldades para torná-la uma realidade: percepções de pais/responsáveis por pré-escolares de uma creche em Belo Horizonte/MG, Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2389-2400, Aug. 2015. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232015000802389&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232015000802389&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 19 abr. 2022. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232015208.16052014>.

BERGMAN, Karolin *et al.* “Writing nutritionistically”: a critical discourse analysis of lay people’s digital correspondence with the swedish food agency. **Health: An Interdisciplinary Journal for the Social Study of Health, Illness and Medicine**, [S.L.], p. 136345932110385, 20 set. 2021. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/13634593211038533>.

BOGDAN, Robert.; BIKLEN, Sari Knopp. **Investigação Qualitativa em Educação – uma introdução à teoria e aos métodos**. Porto: Porto Editora, 1994.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães. **A face oculta da nutrição: ciência e ideologia**. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo; Ed. UFRJ, 1988.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães. A Nutrição na concepção científica moderna: em busca de um novo paradigma. **Rev Nutr.** 1994; 7(1):32-47.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN N° 380/2005, 28 dez. 2005**. Diário Oficial da União. Seção 1(7):66-71.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES No 5, 07 nov. 2001. **Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição** [Internet]. [acesso em: 23 fev. 2022]. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. **Lei n. 8.080, de 19 de setembro de 1990**. 1990. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm). Acesso em: 29 mar. 2022.



BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Os cursos de nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo**. Brasília; 1983. Série de Cadernos de Ciências da Saúde, 6.

BRASIL. Ministério da Saúde; Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

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

BRITO, Fernanda Ribeiro dos Santos de Sá; BAPTISTA, Tatiana Wargas de Faria. Sentidos e usos da fome no debate político brasileiro: recorrência e atualidade. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 37, n. 10, p. 1-18, dez. 2021. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00308220>.

BUAINAIN, Antônio Márcio; GARCIA, Júnior Ruiz; VIEIRA, Pedro Abel. O desafio alimentar no século XXI. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 24, p.497-522, out. 2016.

BURIGO, André Campos; PORTO, Marcelo Firpo. Agenda 2030, saúde e sistemas alimentares em tempos de sindemia: da vulnerabilização à transformação necessária. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 26, n. 10, p. 4411-4424, out. 2021. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320212610.13482021>.

BURLINGAME, Barbara; DERNINI, Sandro. Sustainable diets and biodiversity. *In: Food and Agriculture Organization of the United Nations, editor. International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy). Rome: International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy); 2012.*

BUSS, Paulo Marchiori. Promoção da Saúde e qualidade de vida. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 5, n. 1, p. 163-177. 2000.

CABIEDES-MIRAGAYA, Laura; DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; GARCÍA-ESPEJO, Isabel. Well-Being and the Lifestyle Habits of the Spanish Population: the association between subjective well-being and eating habits. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, [S.L.], v. 18, n. 4, p. 1553, 6 fev. 2021. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/ijerph18041553>.

CACHELIN, Adrienne; IVKOVICH, Liz; JENSEN, Peter; NEILD, Milo. Leveraging foodways for health and justice. **Local Environment**, [S.L.], v. 24, n. 5, p. 417-427, 5 mar. 2019. Informa UK Limited. <http://dx.doi.org/10.1080/13549839.2019.1585771>.

CAISAN. **Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil**. 2018. Disponível em: [https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmeps/noticias/arquivos/files/Estudo\\_tecnico\\_mapeamento\\_desertos\\_alimentares.pdf](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmeps/noticias/arquivos/files/Estudo_tecnico_mapeamento_desertos_alimentares.pdf). Acesso em: 29 abr. 2022.

CAMOSSA, Ana Cristina do Amaral; TELAROLLI JUNIOR, Rodolpho; MACHADO, Maria Lúcia Teixeira. O fazer teórico-prático do nutricionista na estratégia saúde da família: representações sociais dos profissionais das equipes. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 25, n. 1, p.89-106, fev. 2012. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732012000100009>.

CANESQUI, Ana Maria; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2005.

CANNON, Geoffrey; LEITZMANN, Claus. The new nutrition science project. **Public Health Nutr** 2005; 8(6A):673-694.

CAPRA, Fritjof. **A teia da vida: uma nova compreensão científica dos sistemas vivos**. São Paulo: Cultrix; 1996.

CARDOSO, Cléia Grazielle Lima do Valle *et al.* O papel dos docentes na formação de novos professores de nutrição. **Revista Brasileira de Educação Médica**, [s.l.], v. 38, n. 3, p.367-371, set. 2014. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0100-55022014000300011>.

CARDOSO, Irene Maria. **O nutricionista precisa conhecer a origem dos alimentos**. Conselho Federal de Nutricionistas, 2016. Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2017/02/Revista-CFN-50\\_F.pdf](http://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2017/02/Revista-CFN-50_F.pdf). Acesso em: 21 jan. 2022.

CARVALHO, Aline Martins de. Alimentação sustentável. **Sustentarea**, São Paulo, v. 4, n. 1, p. 17-19, mar. 2020.

CARVALHO, Aline Martins de; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo. **Alimentação Sustentável**. 2019. Disponível em: [http://www.fsp.usp.br/sustentarea/wp-content/uploads/2019/06/Manifesto-Sustentarea\\_site-2.pdf](http://www.fsp.usp.br/sustentarea/wp-content/uploads/2019/06/Manifesto-Sustentarea_site-2.pdf). Acesso em: 13 fev. 2022.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha; PRADO, Shirley Donizete. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 16, n. 1, p.155-163, jan. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232011000100019>.

CASTIEL, Luis David; DIAZ, Carlos Álvarez-Dardet. **A saúde persecutória: os limites da responsabilidade**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2007.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. Challenges and perspectives for the promotion of adequate and healthy food in Brazil. **Cadernos de Saúde Pública**, [s.l.], v. 31, n. 1, p.07-09, jan. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311xpe010115>.

CAVALCANTE, C. M. S. *et al.* “Sentidos da alimentação fora do lar para homens idosos que moram sozinhos”. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, 2015, pp. 611-20.

CISCATO, Júlia; CARVALHO, Aline Martins de. A adoção de uma alimentação saudável e sustentável custa mais caro? **Sustentarea**, São Paulo, v. 5, n. 3, p. 8-9, jul. 2021.

CHAVES, Nelson. História da nutrição e da alimentação. *In*: Chaves N. **Nutrição básica e aplicada**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 1978.

CHONCHOL, J. **O desafio alimentar: a fome no mundo**. São Paulo: Marco Zero, 1989.

COIMBRA, M. *et al.* **Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil**. Belo Horizonte: MEC/INAE, 1982. 685 p.

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO (CMMAD). **Nosso futuro comum**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1988.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Áreas de atuação**. Brasília: 2018b. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/>. Acesso em: 15 abr. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Código de ética e de conduta do nutricionista**. Brasília: 2018a. 32p. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Consumo sustentável é tema de oficina online na Rede Mobilizadores**. Brasília: 2011. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/legacy-769/>. Acesso em: 28 mar. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Encontro Nacional de Formação Profissional**. Brasília: 2013. 31 p. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Final-Encontro-Nacional.pdf>. Acesso em: 3 mar. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília: 2019. 75p. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/05/CARTILHA%20CFN\\_VERSAO\\_DIGITAL.pdf?fbclid=IwAR0uypYRdbnoFbs\\_aR4PIAKygN3PC4-BUFJfPCD2tszfAXtxG1y0KE1HvLs](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/05/CARTILHA%20CFN_VERSAO_DIGITAL.pdf?fbclid=IwAR0uypYRdbnoFbs_aR4PIAKygN3PC4-BUFJfPCD2tszfAXtxG1y0KE1HvLs). Acesso em: 29 mar. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Relatório do II Encontro Nacional de Formação Profissional**. Brasília: 2015. 41 p. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2016/02/Relatorio-do-II-ENFP.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Relatório do III Encontro Nacional de Formação Profissional**. Brasília: 2017. 100 p. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/iii\\_encontro/relatoriofinal\\_iiienfp.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/iii_encontro/relatoriofinal_iiienfp.pdf). Acesso em: 22 mar. 2022.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES Nº 5, de 07 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Diário Oficial da União. 9 Nov 2001; Seção 1.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional**. Relatório final. Fortaleza; 2007.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS. **Boletim técnico crn-3 nº 02/2015 sustentabilidade em nutrição**. CRN-3, 2015. Disponível em: [http://www.crn3.org.br/uploads/Repositorio/2018\\_10\\_25/Boletim-2-Sustentabilidade.pdf](http://www.crn3.org.br/uploads/Repositorio/2018_10_25/Boletim-2-Sustentabilidade.pdf). Acesso em: 26 abr. 2022.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS. **FAO: América Latina e Caribe precisam melhorar sistemas de monitoramento da segurança alimentar**. CRN-2, 2016. Disponível em: <https://www.crn2.org.br/noticia/view/1452/fao-america-latina-e-caribe-precisam-melhorar-sistemas-de-monitoramento-da-seguranca-alimentar>. Acesso em: 12 jan. 2022.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS. **Dieta adequada e envelhecimento saudável**. CRN-2, 2017. Disponível em: <https://www.crn2.org.br/materia/view/6/revista-crn-2-edicao-n-382017>. Acesso em: 10 mai. 2022.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS. **IV Encontro Nacional de Formação Profissional**. CRN-10, 2019. Disponível em: <http://www.crn10.org.br/index.php/20-noticias/815-iv-encontro-nacional-de-formacao-profissional>. Acesso em: 29 mar. 2022.

CONTRERAS, Jesús. **Antropología de la alimentación**. Madrid: Ediciones de la Universidad Complutense de Madrid. 1993.

CORSI, Giovanna Cavanha; CARVALHO, Aline Martins de. Alimentação saudável e sustentável: desmistificando possíveis barreiras. **Sustentarea**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 16-17, 2019.

COSTA, D. A importância do ensino da nutrição: o seu desenvolvimento no Brasil. **Rev. Bras Med.** 1953; 10(9):645-50.

COSTA, Felipe Ferrari da; MELO, Luana Fernandes; FROEHLICH, José Marcos. Sistemas agroalimentares sustentáveis e sua importância para a saúde coletiva. In: AZERÊDO, Geíza Alves *et al* (org.). **Educação Alimentar e Nutricional como Ferramenta de Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos Tempos de Pandemia**. 1 ed. Bananeiras – PB, 2021, v.1, p. 137-140.

COSTA, Nilce Maria da Silva Campos. Formação pedagógica de professores de nutrição: uma omissão consentida? **Rev Nutr.** 2009; 22(1):97-104.

CRONIN, James; MALONE, Sheila. Lifeway alibis: the biographical bases for unruly bricolage. **Marketing Theory**, [S.L.], v. 19, n. 2, p. 129-147, jun. 2019. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/1470593118787587>.

DENEGRI, Sônia Teresinha; AMESTOY, Simone Coelho; HECK, Rita Maria. Reflexões sobre a história da nutrição: do florescimento da profissão ao contexto atual da formação. **Revista Contexto & Saúde**, [s.l.], v. 17, n. 32, p.75-84, 2 jun. 2017. Editora Unijuí. <http://dx.doi.org/10.21527/2176-7114.2017.32.75-84>.

DIESEL, Vivien *et al*. As agroindústrias familiares da Quarta Colônia – a difícil escolha entre tradição e modernidade. In: FROEHLICH, José Marcos (Org.). **Desenvolvimento Territorial - Produção, Identidade e Consumo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012. Seção 2. p. 241-262.

DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia. *et al*. Caracterizando la Desconfianza con la Alimentación en España. In: **Anais IV ISA Fórum of Sociology**. 2021. Disponível em: <https://isaconf.confex.com/isaconf/forum2020/meetingapp.cgi/Paper/131935>. Acesso em: 06 abr. 2022.

DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; LOZANO-CABEDO, Carmen. Food governance and healthy diet an analysis of the conflicting relationships among the actors of the agri-food system. **Trends in Food Science & Technology**, v. 105, p. 449-453, 2020. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.08.025>.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. **Physis**. 1997;7(2): 51-68.

DUDA-CHODAK, Aleksandra *et al*. Covid-19 pandemic and food: present knowledge, risks, consumers fears and safety. **Trends In Food Science & Technology**, [S.L.], v. 105, p. 145-160, nov. 2020. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.tifs.2020.08.020>.

DUROCHER, M. ‘Healthy’ for whom? ‘Healthy’ food’s effectivities, avocados, and the production of differentiated bodies. **Biosocieties** (2022). <https://doi-org.ez47.periodicos.capes.gov.br/10.1057/s41292-022-00274-8>.

EHLERS, Eduardo. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. São Paulo: Livros da Terra; 1996.

ELL, Erica *et al.* Concepções de agricultores ecológicos do Paraná sobre alimentação saudável. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 46, n. 2, p. 218-225, abr. 2012. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102012000200003&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102012000200003&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 19 fev. 2022. Epub 24-Fev-2012. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102012005000020>.

ESKANDARI, Fatemeh; LAKE, Amelia A.; BUTLER, Mark. COVID-19 pandemic and food poverty conversations: Social network analysis of Twitter data. **Nutrition Bulletin**, v. 47, n. 1, p. 93-105, 2022.

FADNES, Lars T. *et al.* Estimating impact of food choices on life expectancy: a modeling study. **Plos Medicine**, [S.L.], v. 19, n. 2, p. 1-10, 8 fev. 2022. Public Library of Science (PLoS). <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pmed.1003889>.

FANZO, Jessica *et al.* Nutrients, Foods, Diets, People: promoting healthy eating. **Current Developments In Nutrition**, [S.L.], v. 4, n. 6, p. 1-11, 1 abr. 2020. Oxford University Press (OUP). <http://dx.doi.org/10.1093/cdn/nzaa069>.

FAO. **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020**. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles y saludables. Roma: FAO; 2020.

FAO. **Guidance on core indicators for agrifood systems** – Measuring the private sector’s contribution to the Sustainable Development Goals. Rome. 2021. Doi: <https://doi.org/10.4060/cb6526en>.

FAO. **The state of food insecurity in the world**. Rome: 2004.

FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Vers une approche plus holistique de la nutrition. **Cahiers de nutrition et de diététique**. 2016;51:81-7.

FAVARETO, Arilson. Transição para a sustentabilidade no Brasil e o desenvolvimento territorial nos marcos da Agenda 2030 e dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. **Parcerias Estratégicas**, Brasília-DF, v. 24, n. 49, p. 51-74, 2019.

FEATHERSTONE, Mike. Localismo, globalismo e identidade cultural. *In*: **Sociedade e Estado**. Brasília: UnB/Relume Dumará, v.XI, n. 1, Jan-Jun, 1996.

FIDELIX, Marcia. **Festa de norte a sul do país pelo dia do nutricionista**. Associação Brasileira de Nutrição-ASBRAN. 2010. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/festa-de-norte-a-sul-do-pais-pelo-dia-do-nutricionista>. Acesso em: 27 jan. 2022.

FIGUEIREDO, Ana Virgínia de Almeida; MIRANDA, Maria Spínola. Análise de Risco aplicada aos alimentos no Brasil: perspectivas e desafios. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 16, n. 4, p.2251-2262, abr. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232011000400024>.

FISCHLER, Claude. **El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.

FLANDRIN, Jean-louis. A alimentação camponesa na economia de subsistência. *In*: FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade Ltda., 1998. Cap. 33. p. 580-610.

FONSECA, Alexandre Brasil *et al.* Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 16, n. 9, p. 3853-3862, set. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232011001000021>.

FREIRE, Paulo. **Conscientização: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire**. São Paulo: Centauro, 2001.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**, 17a. ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

FROEHLICH, José Marcos; BRAIDA, Celso Reni. Antinomias pós-modernas sobre a natureza. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.17, n.3, jul.-set. 2010, p.627-641.

FROEHLICH, José Marcos; MONTEIRO, Rosa Cristina. Transformações semânticas recentes do “termo rural”: uma leitura a partir da perspectiva urbana. **Raízes**, Campina Grande, v. 21, n. 2, p. 304-312, jul./dez.2002.

GALVÃO, Marcos Bezerra Abbott. Globalização: arautos, cétricos e críticos. **Política externa**. São Paulo, vol.6, n.4, pag. 36-88, 1998.

GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. *In*: GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização reflexiva**. São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 1997a. Cap. 1. p. 1-264.

GIDDENS, Anthony. Réplicas e críticas: risco, confiança e reflexividade. *In*: GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização reflexiva**. São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 1997b. Cap. 1. p. 1-264.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GONÇALVES, Letícia; SCHWARTZMAN, Flavia. Quais são os alimentos mais produzidos no Brasil? **Sustentarea**, São Paulo, v. 5, n. 4, p. 8-8, nov. 2021.

GRAHAM, Rebekah *et al.* Nutritionism and the construction of ‘poor choices’ in families facing food insecurity. **Journal Of Health Psychology**, [S.L.], v. 23, n. 14, p. 1863-1871, dez. 2018. SAGE Publications. <http://dx.doi.org/10.1177/1359105316669879>.

GROSSO, Giuseppe *et al.* Nutrition in the context of the Sustainable Development Goals. **European Journal Of Public Health**, [S.L.], v. 30, n. 1, p. 19-23, 1 mar. 2020. Oxford University Press (OUP). <http://dx.doi.org/10.1093/eurpub/ckaa034>.

GTSC A2030 (Grupo de Trabalho da Sociedade Civil para Agenda 2030). **Relatório Luz da Agenda 2030 de Desenvolvimento Sustentável: Síntese II**. Síntese II. 2018. Disponível em: [https://brasilnaagenda2030.files.wordpress.com/2018/07/relatorio-sicc8Intese\\_final\\_download.pdf](https://brasilnaagenda2030.files.wordpress.com/2018/07/relatorio-sicc8Intese_final_download.pdf). Acesso em: 12 mar. 2022.

GUAGLIARDI, Eduardo; BROCH, Jane. **Pequeno guia de alimentação saudável e consumo responsável**. Cascavel, PR: Coluna do saber, 2004.

HAQ, R; ZIA, U. Multidimensional wellbeing: an index of quality of life in a developing economy. **Soc Indic Res**, 2013;114:997—1012.

HCWH. HEALTHY FOOD IN HEALTH CARE. **Healthy Food in Health Care Pledge**, 2016. Disponível em: [https://noharm.org/sites/default/files/lib/downloads/food/Healthy\\_Food\\_in\\_Health\\_Care.pdf](https://noharm.org/sites/default/files/lib/downloads/food/Healthy_Food_in_Health_Care.pdf).

HECHT, E. M. *et al.* Cross-sectional examination of ultra-processed food consumption and adverse mental health symptoms. **Health Nutrition**, [S.L.], p. 1-10, 28 jul. 2022. Cambridge University Press (CUP). <http://dx.doi.org/10.1017/s1368980022001586>.

HEFFERON, K. L. *et al.* Editorial: sustainable development goals (sdgs). **Frontiers In Nutrition**, [S.L.], v. 8, 28 maio 2021. Frontiers Media SA. <http://dx.doi.org/10.3389/fnut.2021.676080>.

HULLEY, S. B. *et al.* **Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2022.

JODELET, Denise. **Représentation sociales: um domaine en expansion**. In: JODELET, D. (Org.).



Représentation sociales. Paris: PUF, 1989, p. 31-61.

KOIOS, D.; MACHADO, P.; LACY-NICHOLS, J. Representations of Ultra-Processed Foods: A Global Analysis of How Dietary Guidelines Refer to Levels of Food Processing. *International Journal of Health Policy and Management*, 2022, doi:10.34172/ijhpm.2022.6443.

KORITAR, Priscila. **Alimentação saudável na perspectiva dos estudantes de Nutrição do estado de São Paulo**. 2018. Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018. doi:10.11606/T.6.2018.tde-24042018-124142. Acesso em: 17 jan. 2022.

KORITAR, Priscila; ALVARENGA, Marle dos Santos. RELEVANT FACTORS TO HEALTHY EATING AND TO BE HEALTHY FROM THE PERSPECTIVE OF NUTRITION STUDENTS. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, [s.l.], v. 12, n. 4, p.1031-1051, 28 out. 2017. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2017.28585>.

KRAEMER, Fabiana Bom *et al.* O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, [s.l.], v. 24, n. 4, p.1337-1360, dez. 2014. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-73312014000400016>.

KUWAE, Christiane Ayumi *et al.* “Concepções de alimentação saudável entre idosos na Universidade Aberta da Terceira Idade da UERJ: normas nutricionais, normas do corpo e normas do cotidiano”. *Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, 2015, pp. 621-30.

L'ABBATE, Solange. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil. I. Período de 1940 a 1964. *Revista de Nutrição da PUCCAMP*, 1:87-138, 1988.

LASH, Scott. A reflexividade e seus duplos: estrutura, estética e comunidade. *In: GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. Modernização reflexiva*. São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 1997. Cap. 3. p. 1-264.

LAZZARIN, Helen Cristina; NAKAMA, Luiza; CORDONI JÚNIOR, Luiz. Percepção de professores de odontologia no processo de ensino-aprendizagem. *Ciência & Saúde Coletiva*, [s.l.], v. 15, n. 1, p. 1801-1810, jun. 2010. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232010000700092>.

LEÃO, Marília (org.). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: 2013. 261 p.

LÈFEVRE, Fernando; LÈFEVRE, Ana Maria Cavalcanti. Discourse of the collective subject: social representations and communication interventions. **Texto & Contexto – Enfermagem**,

[s.l.], v. 23, n. 2, p.502-507, jun. 2014. FapUNIFESP (SciELO).  
<http://dx.doi.org/10.1590/0104-07072014000000014>.

LÈFEVRE, Fernando; LÈFEVRE, Ana Maria Cavalcanti. **O discurso do sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa**. Caxias do Sul: Educs; 2003.

LILLEY, Susan A.; BEAUDRY, Micheline. 'La formación del futuro nutricionista-dietista en Canadá'. Em Reunión de Cepandal, 4, *Memória*. San Juan, Opas/Incap, pp. 87-104, 1991.

LIMA, Eronides da Silva. **Gênese e constituição da educação alimentar: a instauração da norma**. São Paulo, 1997. 407p. Tese (Doutorado em Educação) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 1997.

LIM, S. S.; VOS, T.; FLAXMAN, A. D. A comparative risk assessment of burden of disease and injury attributable to 67 risk factors and risk factor clusters in 21 regions, 1990–2010: A systematic analysis for the global burden of disease study 2010. **Lancet**, 2012, 380, 2224–2260.

LOZANO-CABEDO, Carmen; AMAYA-CORCHUELO, Santiago. Prácticas sociales, representaciones y políticas en torno a la alimentación. In: **XV Congreso de Antropología Madrid, 2021**, Madrid. 2021: Última Línea, 2021. p. 116-138. Disponível em: <https://asacee-antropologia.org/wp-content/uploads/2021/07/Actas-Congreso-Antropologia-ASAE-2021.pdf>. Acesso em: 02 maio 2022.

LOWDER, Sarah K.; SKOET, Jakob; SINGH, Saumya. **What do we really know about the number and distribution of farms and family farms worldwide?** Background paper for The State of Food and Agriculture 2014. Rome: FAO, 2014. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/019/i3729e/i3729e.pdf>. Acesso em: 9 jan 2022.

LUPTON, Deborah A.; CHAPMAN, Simon. “A healthy lifestyle might be the death of you: discourses on diet, cholesterol control and heart disease in the press and among the lay public”.

**Sociology of Health & Illness**, Leeds, v. 17, n. 4, 1995, pp. 477-94.

LUZ, Maria Mercês de Araújo *et al.* A formação do profissional nutricionista na percepção do docente. **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, [s.l.], v. 19, n. 54, p.589-601, set. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1807-57622014.0753>.

MAGALHÃES, Heloisa Helena Silva Rocha. **Alimentação e nutrição: conhecimentos de educadores do município de Água Boa, Minas Gerais**. 2016. 51 f. Dissertação (Mestrado em Educação Agrícola). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 2016.

MAGALHÃES, Rosana. **Fome: uma (re)leitura de Josué de Castro**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1997. 87p.

MARTINELLI, Suellen Secchi; CAVALLI, Suzi Barletto. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 24, n. 11, p.4251-4262, nov. 2019. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>.

MARTINS, Gilberto de Andrade. **Estudo de caso: uma estratégia de pesquisa**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MAUSS, Marcel. **As técnicas corporais: sociologia e antropologia**. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974, pp. 209-34.

McCORMACK, Brendan. A conceptual framework for person centred practice with older people. **Int J Nurs Pract**. 2003; 9:202-9.

McEVOY, Liz; DUFFY, Anita. Holistic practice—A concept analysis. **Nurse Educ Pract**. 2008;8: 412-9.

MEC. **Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior – Cadastro e-MEC**. Ministério da Educação. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/>. Acesso em: 9 mar. 2022.

MEIJERINK, Hermanus J. **Transição: A mudança do velho para o novo – o que isso faz com você?** São Paulo, 2011. Disponível em: [https://febrapdp.org.br/download/publicacoes/Mudancas\\_e\\_Transicoes.pdf](https://febrapdp.org.br/download/publicacoes/Mudancas_e_Transicoes.pdf). Acesso em: 29 mar. 2022.

MELO, Luana Fernandes; ARAÚJO, Alexandre Eduardo de. Juventude camponesa, agroecologia e soberania alimentar. **Cadernos de Agroecologia**, Brasília, v. 13, n. 1, p. 1-6, 2018. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/633/775>. Acesso em: 28 abr. 2022.

MELO, Luana Fernandes *et al.* Juventudes Camponesas, Desenvolvimento Territorial e Agroecologia. **Revista GeoPantanal**, Corumbá-MS, v. 14, n. 26, p. 95-108, jun. 2020.

MELO, Luana Fernandes; FROEHLICH, José Marcos. A nutrição além do nutricionismo: conexões emergentes entre alimentação saudável e sistemas agroalimentares sustentáveis. 2020. **Anais do VII Simpósio Internacional Desigualdades, Direitos e Políticas Públicas: Saúde, Corpos e Poder na América Latina**. São Leopoldo/RS: Casa Leiria, 2020. v. 1, p. 2699-2711.

MELO, Luana Fernandes; FROEHLICH, José Marcos. Conexões entre transição nutricional e sistemas agroalimentares no Brasil contemporâneo. In: AZERÊDO, Geíza Alves et al (org.). **Educação Alimentar e Nutricional como Ferramenta de Atuação do Técnico em**

**Nutrição e Dietética nos Tempos de Pandemia.** 1 ed. Bananeiras – PB, 2021, v.1, p. 137-140.

MELO, Luana Fernandes; FROEHLICH, José Marcos, 1., 2018, Santa Maria. **Agroecologia, nutrição e sistemas alimentares sustentáveis.** Santa Maria: UFSM, 2019. 5 p.

MELO, Luana Fernandes. **Juventudes camponesas, soberania alimentar e agroecologia: Reflexões a partir da Residência Agrária Jovem na Paraíba.** 2018. 153 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias (Agroecologia), Universidade Federal da Paraíba, Bananeiras – PB, 2018.

MENDENHALL, Emily; SINGER, Merrill. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change. **The Lancet.** [S.L.], v. 393, n. 10173, p. 741, fev. 2019. Elsevier BV. [http://dx.doi.org/10.1016/s0140-6736\(19\)30310-1](http://dx.doi.org/10.1016/s0140-6736(19)30310-1).

MENDES, Rosilda; AKERMAN, Marcos. Intersetorialidade: reflexões e práticas. *In:* FERNANDES, J. C. A.; MENDES, R. (Org). **Promoção da saúde e gestão local.** São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2007. p. 85-109.

MCLENNAN, Amy. The rise of nutritionism and decline of nutritional health in Nauru. **Food, Culture & Society,** [S.L.], v. 23, n. 2, p. 249-266, 10 fev. 2020. Informa UK Limited. <http://dx.doi.org/10.1080/15528014.2020.1713430>.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Situação alimentar e nutricional no Brasil: excesso de peso e obesidade da população adulta na atenção primária à saúde.** 2020. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atlas\\_situacao\\_alimentar\\_nutricional\\_populacao\\_adulta.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atlas_situacao_alimentar_nutricional_populacao_adulta.pdf). Acesso em: 07 abr. 2022.

MORAES, Ros'ellis. **Alimentação viva e ecológica: um guia para organizar a sua dieta com sabedoria e receitas vivas deliciosas.** Um guia para organizar a sua dieta com sabedoria e receitas vivas deliciosas. 2. ed. - Alaúde, 2013. 292 p.

MOREIRA, Nubia Regina. A alimentação como um direito: um olhar interseccional. **Cadernos OBHA,** Brasília – DF, v. 1, n. 3, p. 14-20, set. 2021.

MORERA, Jaime Alonso Caravaca *et al.* Theoretical and Methodological Aspects of Social Representations. **Texto & Contexto – Enfermagem,** [s.l.], v. 24, n. 4, p. 1157-1165, dez. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0104-0707201500003440014>.

MORIN, Edgar. **Introdução ao pensamento complexo.** 5 ed. Porto Alegre: Sulina; 2015.

MOSCOVICI, Serge. **Representações sociais: investigações em psicologia social.** Trad. Pedrinho A. Guareschi. 11 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

MURARI, Luciana. **Natureza e cultura no Brasil (1870-1922).** São Paulo: Alameda, 2009.

NAIFF, Luciene Alves Miguez; MONTEIRO, Rosa Cristina; FROEHLICH, José Marcos. O universo rural nas representações sociais de estudantes de ciências agrárias em duas diferentes regiões geográficas. **Psicologia e Saber Social**, [S.l.], v. 1, n. 1, p. 85-94, jun. 2012. ISSN 2238-779X. Disponível em:

<https://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/psisabersocial/article/view/3247>. Acesso em: 21 jan. 2022. doi: <https://doi.org/10.12957/psi.saber.soc.2012.3247>.

NASCIMENTO, Adgeane Araújo do *et al.* A agroecologia na melhoria da qualidade de vida dos agricultores do município de Calçado/PE. **Cadernos de Agroecologia**, Fortaleza/CE, v. 6, n. 2, p.1-5, dez. 2011.

NESTLE, Marion. **Food politics**. Berkley (LA): University of California; 2002.

NINGRUM, Dianty *et al.* Artigo Source type Journal ISSN 14629011 DOI 10.1016/j.envsci.2021.12.018 View more Lessons learnt from previous local sustainability efforts to inform local action for the Sustainable Development Goals. **Environmental Science And Policy**, v. 129, p. 45-55, mar. 2022.

OLIVEIRA, Ana Filipa da Silva Santos. **Representações Sociais de Morte e de Suicídio em Adolescentes**. 2008. 80 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Psicologia, Universidade do Porto, Porto, 2008.

OMS. **Novos dados da OMS revelam que bilhões de pessoas ainda respiram ar insalubre**. 2022. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/noticias/4-4-2022-novos-dados-da-oms-revelam-que-bilhoes-pessoas-ainda-respiram-ar-insalubre#:~:text=Dia%20Mundial%20da%20Sa%C3%BAde%202022&text=A%20OMS%20estima%20que%20mais,resultado%20de%20causas%20ambientais%20evit%C3%A1veis.&text=Acesse%20aqui%20o%20banco%20de,da%20OMS%20atualizado%20em%202022>. Acesso em: 07 abr. 2022.

ONU. **Objetivos de desenvolvimento sustentável**. Organização das Nações Unidas, 2015a. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 9 abr. 2022.

ONU. **17 Objetivos para transformar o mundo**. 2015b. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/>. Acesso em: 13 fev. 2022.

ORTIZ, Renato. Globalização: notas sobre um debate. **Sociedade e Estado**, Brasília, v. 24, n. 1, p. 231-254, jan./abr. 2009.

PAIVA, Janaína Braga de *et al.* A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 35, n. 8, p. 1-12, 2019. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00250318>.

PEDRAZA, Dixis Figueroa *et al.* Década de Ação em Nutrição: reflexões sobre a conjuntura brasileira. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 15, p. 1-15, 1 jul. 2020. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2020.43167>.

PELLERANO, J. A.; GIMENES-MINASSE; M. H. Treta na caverna: uma etnografia virtual sobre consumo alimentar e adaptações à dieta paleo no Brasil. *In*: PRADO, Shirley Donizete Prado *et al.* **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede. saberes em rede**. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora da Uerj, 2016. Cap. 8. p. 161-182.

PENSSAN. **Insegurança alimentar e Covid-19 no Brasil. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional**, 2021. Disponível em: [http://olheparaafome.com.br/VIGISAN\\_Inseguranca\\_alimentar.pdf](http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf). Acesso em: 18 abr. 2022.

PEREIRA, Camila Strictar. **Representação social de licenciados em Química sobre seu objeto de estudo – a química**. 2016. 100 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação Interunidades em Ensino de Ciências, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016. Cap. 4.

POLIGNANO, Marcus V. Marco conceitual da nutrição. **Rev. Alimentação & Nutrição**, Rio de Janeiro: Federação Brasileira das Associações de Nutricionistas, n. 35, p. 40-43, 1985.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 275p.

POPKIN, B. M.; HAWKES, C. Sweetening of the global diet, particularly beverages: patterns, trends, and policy responses. **The Lancet Diabetes & Endocrinology**, 2016, 4(2), 174–186.

POPKIN, B. M. Nutrition, agriculture and the global food system in low and middle income countries. **Food Policy**, 47, 2014, 91–96. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2014.05.001>.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 16, n. 1, p. 99-106, jan. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232011000100014>.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Rev. Nutrição**. 2003;16(4):365-86.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PRADO, Shirley Donizete *et al.* Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 24, n. 6, p.927-

938, dez. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732011000600013>.

PRADO, Shirley Donizete *et al.* **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Vol. 5. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 2016. 500 p.

PREISS, Potira Viegas *et al* (org.). **A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável**. Porto Alegre: Ufrgs, 2020. 275 p.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p.43-47, out. 2010.

RAEDER, Sávio Túlio Oselieri; MENEZES, Patrícia Miranda. A relação entre a interdisciplinaridade e a implementação da agenda 2030. **Parcerias Estratégicas**, Brasília-DF, v. 24, n. 49, p. 9-30, 2019.

RECINE, Elisabetta *et al.* A formação em saúde pública nos cursos de graduação de nutrição no Brasil. **Rev Nutr.** 2012; 25 (1):21-33.

REMANS, R. **Influencing food environments for healthy diets through the production of diversified foods, in FAO Influencing food environment for healthy diet**. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2016, pp. 15–41.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, [s.l.], v. 31, n. 89, p.185-198, abr. 2017. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s010340142017.31890016>.

RIZZOLO, Anelise. Vamos tomar um cafezinho que eu te conto: notas sobre paradigmas, comida e humanidades na formação do nutricionista. **Cadernos OBHA**, v. 1, n. 3, p. 48 – 54, set. 2021.

RODRIGUES, José Carlos. **Tabu do corpo**. 7 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 154p.

ROZIN, Paul; KURZER, Nicole; COHEN, Adam B. **Free associations to “food:” the effects of gender, generation, and culture**. *J Res Pers.* 2002;36(5):419-41.

SALOMON, João B. R. **A formação do nutricionista nos cursos de graduação**. *In:* Congresso Brasileiro de Nutrição, 5.; Congresso Brasileiro de Nutricionistas, 8., 1976, Porto Alegre: Febran; Agan, p. 99-102, 1976.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. *História: Questões e Debates.* 2005b; 42:11-31.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva. Educação nutricional no contexto de promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev. Nutr.** 2005a; 18(5):681-92.

SÁ-SILVA, Jackson Ronie; ALMEIDA, Cristóvão Domingos de; GUINDANI, Joel Felipe. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, São Leopoldo, 2009, ano. I, n.I, jul.

SCHEUNEMANN, Camila Maria Bandeira; LOPES, Paulo Tadeu Campos. Alimentação humana no ensino de Ciências em uma perspectiva multidimensional: concepções de alunos do Ensino Fundamental. **Ensino, Saúde e Ambiente**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 3, p. 64-85, dez. 2019.

SCHUBERT, Maycon Noremborg; SCHNEIDER, Sergio; MÉNDEZ, Cecilia Díaz. As antinomias na formação das rotinas alimentares contemporâneas: uma análise a partir das práticas sociais. **Sociologias**, [S.L.], v. 23, n. 58, p. 206-236, set. 2021. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/15174522-102097>.

SCRINIS, Gyorgy. **Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional**. Elefante, 2021. 468 p.

SCRINIS, Gyorgy. **Nutritionism: the science and politics of dietary advice**. New York: Columbia University Press; 2013.

SEVCENKO, Nicolau. **Orfeu extático da metrópole: São Paulo, sociedade e cultura nos frementes anos 20**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

SILVA, Aline Almeida da; SOUZA, Kátia Reis de. Educação, pesquisa participante e saúde: as ideias de Carlos Rodrigues Brandão. **Trabalho, Educação e Saúde**, [s.l.], v. 12, n. 3, p.519-539, dez. 2014. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1981-7746-sip00012>.

SILVA, Dayanne Caroline de Assis *et al.* Percepção de adolescentes sobre a prática de alimentação saudável. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 20, n. 11, p.3299-3308, nov. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320152011.00972015>.

SILVA, Denise Oliveira *et al.* Concepções de profissionais de saúde da atenção básica sobre a alimentação saudável no Distrito Federal, Brasil. **Cad. Saúde Pública**. 2002;18(5)1367-77.

SILVA, Luísa Ferreira da. “A saúde e o saudável nas racionalidades leigas: o caso da alimentação”. In CARAPINHEIRO, G.; MENDES, F. **Sociologia da saúde: estudos e perspectivas**. Lisboa: Pé de Página, 2006, pp. 165-95.

SILVEIRA, P. R. C. *et al.* Identidades socioculturais e Sistemas Agroalimentares Localizados: o percurso da Quarta Colônia, RS – Brasil. In: FROEHLICH, José Marcos (Org.). **Desenvolvimento Territorial – Produção, Identidade e Consumo**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2012. Seção 2. p. 222-240.



SILVESTRE, R. **Nutrição e fertilidade**. CRN-2, 2017. Disponível em: <https://www.crn2.org.br/materia/view/6/revista-crn-2-edicao-n-382017>. Acesso em: 11 mai. 2022.

SOUZA, Gricia Grazielle Oliveira. Impacto ambiental dos ultraprocessados. **Sustentarea**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 12-15, 2019.

SOUZA, José Raul de; SANTOS, Simone Cabral Marinho dos. Análise de conteúdo em pesquisa qualitativa. **Revista Pesquisa e Debate em Educação**, [S.L.], v. 10, n. 2, p. 1396-1416, 31 dez. 2020. Universidade Federal de Juiz de Fora. <http://dx.doi.org/10.34019/2237-9444.2020.v10.31559>.

STEIN, Richard I.; NEMEROFF, Carol J. **Moral overtones of food: Judgments of others based on what they eat**. PSPB. 1995; 21(5):480-90.

TELLES, L. **A agricultura urbana agroecológica: tecendo a história da ação da rede em Belo Horizonte (MG)**. In: Theodoro, S. H.; DUARTE, L. G.; Viana, J. N. (orgs.). *Agroecologia: um novo caminho para extensão rural sustentável*. Rio de Janeiro: Garamond; 2009.

THROSBY, Karen. Giving up sugar and the inequalities of abstinence. **Sociology Of Health & Illness**, [S.L.], v. 40, n. 6, p. 954-968, 16 abr. 2018. Wiley. <http://dx.doi.org/10.1111/1467-9566.12734>.

TOLOZA, Daniela Cervo. **Nutricionista: um histórico da profissão até os dias atuais**. Brasília, 2003. Monografia. Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo.

TRACY, Sarah E.; VAUGHN, Rachel. Guest editors' introduction: on the creative destruction of food as science. **Food, Culture & Society**, [S.L.], v. 22, n. 5, p. 514-529, 29 jul. 2019. Informa UK Limited. <http://dx.doi.org/10.1080/15528014.2019.1638104>.

UL-HAQ, Z. *et al.* Meta-analysis of the association between body mass index and health-related quality of life among children and adolescents, assessed using the pediatric quality of life inventory index. **J Pediatr**, 2013;162:280—6.

UNEP. **Sistemas alimentares e recursos naturais**. Relatório do Grupo de Trabalho sobre Sistemas Alimentares do Painel Internacional de Recursos. H. Westhoek, J. Ingram, S. Van Berkum, L. Özay e M. Hajer. Nairobi, 2016.

VARGAS, Eliane Portes. A favor da diversidade: ensaio sobre saberes nas pesquisas em saúde focalizando o corpo. In: PRADO, Shirley Donizete *et al.* **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: Editora da Uerj, 2016. Cap. 2. p. 17-32.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 23, n. 6, p.935-945, dez. 2010. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732010000600001>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **A política social de alimentação e nutrição no Brasil: acumulação de capital e reprodução da fome/desnutrição: do Estado Novo à Nova República**. João Pessoa, 1988. 207p. Dissertação (Mestrado em Serviço Social) - Departamento de Serviço Social, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal da Paraíba, 1988.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; BATISTA FILHO, Malaquias. História do campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 81-90, jan. 2011.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves. **Hist. cienc. saude-Manguinhos** [online]. 2001, vol.8, n.2, pp.315-339. ISSN 0104-5970. <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-59702001000300002>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 15, n. 2, p.127-138, ago. 2002. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732002000200001>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Tendências históricas dos estudos dietéticos no Brasil. **Hist Ciênc Saúde – Manguinhos**. 2007; 14(1):197-219.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **80 Anos de História do Nutricionista no Brasil**. Brasília: CFN/CRN (IV Encontro Nacional de Formação Profissional), 2019. 82 slides, color. Disponível em: <http://explorer.cfn.org.br/index.php?share/folder&user=103&sid=4EAskM6U>. Acesso em: 28 mar. 2022.

VIANA, Márcia Regina *et al.* A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 22, n. 2, p. 447-456, fev. 2017. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232017222.25432015>.

VIANA, S. V. **Nutrição, trabalho & sociedade: uma identidade profissional em conflito**. 1ª ed. Editora Hucitec; 1996.

VILLAGELIM, Andréa Silvestre Brasil *et al.* A vida não pode ser feita só de sonhos: reflexões sobre publicidade e alimentação saudável. **Cienc Saúde Coletiva** 2012; 17(3):681-686.

WILKINSON, John. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Porto

Alegre: Ed. UFRGS, 2008. 212 p.

YPIRANGA, Lúcia. **Delimitação do objeto de trabalho do nutricionista: subsídios para uma discussão.** *In:* Congresso Brasileiro de Nutrição, 12., 1989, Blumenau. Florianópolis: Ed. UFSC, 1991a. p. 282-99.

YPIRANGA, Lúcia. **'El nutricionista en Brasil: contribución para el análisis y proyección de la formación del nutricionista-dietista en la América Latina'**. Em Reunión de Cepandal, 4, *Memória*. San Juan, Opas/Incap, pp. 169-85, 1991b.

YPIRANGA, L.; GIL, M. F. **Formação profissional do nutricionista: por que mudar?** *In:* CUNHA, D. T. O.; YPIRANGA, L; GIL, M. F, organizadores. Anais do II Seminário Nacional sobre o Ensino de Nutrição. Goiânia: Federação Brasileira de Nutrição; 1989.

ZHANG, Zefeng *et al.* Associations between ultra-or minimally processed food intake and three adiposity indicators among US adults: nhanes 2011 to 2016. **Obesity**, [S.L.], v. 30, n. 9, p. 1887-1897, 4 ago. 2022. Wiley. <http://dx.doi.org/10.1002/oby.23507>.

**ANEXOS:****ANEXO A – Formulário (Dados sociodemográficos)**

**1-** Das seis (6) áreas de atuação da nutrição segundo o CFN, qual é a área que você atua?

(Pode marcar mais de uma opção)

Alimentação coletiva

Nutrição clínica

Nutrição em Esportes e Exercício Físico

Saúde Coletiva

Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos

Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão

**2-** Qual é sua titulação máxima?

Graduação

Especialização

Mestrado

Doutorado/PhD

Pós-doutorado

**3-** Qual sua identidade de gênero?

Feminino

Masculino

Não quero informar

**4-** Qual sua idade?

- 20 – 30 anos
- 31 – 40 anos
- 41 – 50 anos
- 51 – 60 anos
- $\geq$  61 anos
- Não quero informar

**5-** Você é docente do curso de nutrição de uma instituição:

- Pública
- Não pública

**6-** Qual é a cidade da instituição de ensino que você trabalha como docente do curso de nutrição?

**ANEXO B – Formulário (Questões discursivas e fechadas)****QUESTÕES GERAIS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

1-Em sua opinião, o que caracteriza a alimentação saudável?

2-Na formação científica e profissional do nutricionista, você acha que há unanimidade de entendimento sobre o que é alimentação saudável ou percebe divergência de posições?

( ) Há unanimidade

( ) Não há unanimidade

3-Se você acha que na formação científica e profissional do nutricionista há unanimidade de entendimento sobre o que é alimentação saudável ou percebe divergência de posições, por favor, descrever abaixo:

4-Você percebe conexões entre alimentação saudável e sustentabilidade?

( ) Não

( ) Sim

5-Se você percebe conexões entre alimentação saudável e sustentabilidade, por favor, citar quais:

**ANEXO C – Formulário (Livre Associação)****LIVRE ASSOCIAÇÃO**

- 1- Quando você se depara com esta palavra, o que lhe vem à cabeça? Cite as 4 primeiras palavras que te vêm à mente.

**Alimentação saudável:**

- 1 \_\_\_\_\_  
2 \_\_\_\_\_  
3 \_\_\_\_\_

**Sustentabilidade**

- 1 \_\_\_\_\_  
2 \_\_\_\_\_  
3 \_\_\_\_\_

**Sistema agroalimentar**

- 1 \_\_\_\_\_  
2 \_\_\_\_\_  
3 \_\_\_\_\_