

## Sistemas alimentares, o cozinhar, o comer e a cultura

*Food systems, cooking, eating and culture*

*Sistemas alimentarios, cocina, alimentación y cultura*

Erica Ell<sup>1</sup>  
Juliana Ubarana<sup>2</sup>

### RESUMO

Este ensaio tem como objetivo realizar um percurso reflexivo sobre a relação entre os sistemas alimentares contemporâneos, o cozinhar e o comer. Na sociedade atual comer consiste na importante atitude de indagar de onde vem o que comemos, como, em que condições foi produzida e elaborada a refeição. Significa ainda a necessidade de tomarmos o controle de nossos hábitos alimentares a partir da cultura na qual estamos inseridos para decidir o que ou como se cultiva e o que se quer comprar e comer. Inferir sobre essas questões à mesa é essencial para exercitar nossa soberania alimentar e transformar esse movimento em uma ação política e não apenas delegar a outros a decisão e o domínio sobre a comida que está disponível no nosso prato no dia-a-dia. A superação dos problemas alimentares gerados pelos Sistemas Alimentares hoje, requer a promoção da agroecologia, abrir espaços, a mente e o coração para outras vias de desenvolvimento e também o estabelecimento de políticas que orientem para sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis.

**Palavras-chave:** Sistemas Alimentares. Comida. Cultura Alimentar. Agroecologia. Segurança Alimentar e Nutricional.

### RESUMEN

Este ensayo tiene como objetivo reflexionar sobre la relación entre los sistemas alimentarios contemporáneos, cocinar y comer. En la sociedad actual, comer consiste en la importante actitud de preguntarse de dónde viene lo que comemos, cómo, en qué condiciones se produjo y preparó la comida. Significa también la necesidad de tomar el control de nuestros hábitos alimentarios desde la cultura en la que estamos insertos para decidir qué o cómo cultivar y qué queremos comprar y comer. Inferir sobre estos temas en la mesa es fundamental para ejercer nuestra soberanía alimentaria y transformar este movimiento en una acción política y no solo delegar en otros la decisión y el control sobre los alimentos que están disponibles en nuestro plato a diario. La superación de los problemas alimentarios que generan los Sistemas Alimentarios hoy requiere de la promoción de la agroecología, abriendo

<sup>1</sup> Pesquisadora. Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura, Fiocruz Brasília. Brasília, Distrito Federal. Brasil. E-mail: [erica.ell@fiocruz.br](mailto:erica.ell@fiocruz.br)

<sup>2</sup> Pesquisadora. Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura, Fiocruz Brasília. Brasília, Distrito Federal. Brasil. E-mail: [juliana.ubarana@fiocruz.br](mailto:juliana.ubarana@fiocruz.br)

espacios, mentes y corazones a otros caminos de desarrollo y también el establecimiento de políticas que orienten sistemas alimentarios social y ambientalmente sustentables.

**Palabras clave:** Sistemas Alimentarios. Comida. Cultura de la comida. Agroecología. Seguridad alimentaria y nutricional.

## ABSTRACT

This essay aims to reflect on the relationship between contemporary food systems, cooking and eating. In today's society, eating consists of the important attitude of asking where what we eat comes from, how, under what conditions the meal was produced and prepared. It also means the need to take control over our eating habits from the culture in which we are inserted to decide what or how to grow and what we want to buy and eat. Tackling these issues at the table is essential to exercise our food sovereignty and transform this movement into a political action and not just delegate to others the decision and control over the food that is available in our plates daily. Overcoming the food problems generated by Food Systems today requires the promotion of agroecology, opening spaces, minds and hearts to other development paths and also establishing policies that guide socially and environmentally sustainable food systems.

**Keywords:** Food Systems. Food. Food Culture. Agroecology. Food and nutrition security.

## INTRODUÇÃO

O comer é uma necessidade vital, que na alimentação humana é uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas. Os significados e sentidos incorporados pelos sujeitos ao longo da história vivida representam um acervo de possibilidades para a vida futura, sendo o corpo o principal espaço para sua construção como uma força poderosa e inevitável na vida em sociedade<sup>(1)</sup>.

A alimentação expressa um fenômeno social, onde se fala para além do comer para viver. Pode-se, assim, dizer que a comida é reconhecida em maneiras diferentes de viver, refletindo-se na diversidade cultural<sup>(2)</sup>. Estabelece-se, portanto, um espaço de distinção entre comida e alimento, em que a comida além de ser uma substância alimentar, agrega um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se, que

define não apenas aquilo que é ingerido, mas também aquele que ingere o alimento<sup>(3)</sup>.

Hoje, os sistemas alimentares são complexos e isso deriva do grande número de elementos que os compõem, bem como das variedades de domínios e sujeitos sociais envolvidos, tais como família, estado, mercado e todos os setores produtivos (agricultura, indústria e setor terciário). Além disso, os elementos e estrutura do sistema mudam no tempo e no espaço e isso influencia na disponibilidade e no acesso para o consumo<sup>(4)</sup>.

Os Sistemas Alimentares envolvem uma série de canais nos quais se deslocam os alimentos desde a produção até o consumo e, a cada etapa desse sistema, atores sociais e instituições mobilizam conhecimentos tecnológicos, incluindo as representações para construir sua decisão e fazer avançar os alimentos na direção de quem consome, dentro ou fora de casa<sup>(5)</sup>.

Nesse sentido, comer na sociedade atual consiste na importante atitude de indagar de onde vem o que comemos, como, em que condições foi produzida e elaborada a refeição. Significa ainda a necessidade de tomarmos o controle de nossos hábitos alimentares a partir da cultura na qual estamos inseridos para decidir o que ou como se cultiva e o que se quer comprar e comer. Inferir sobre essas questões à mesa é essencial para exercitar nossa soberania alimentar e transformar esse movimento em uma ação política e não apenas delegar a outros a decisão e o domínio sobre aquilo que está disponível no nosso prato cotidiano<sup>(6)</sup>.

A alimentação humana como um fenômeno social, cultural, político e econômico produz diferentes sistemas alimentares. Ao entender que a alimentação humana está impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza, permitindo evidenciar que a cultura é dinâmica e está em constante mudança à medida que expressões novas ou recorrentes são colocadas sobre ela, sendo que o compartilhamento de significados na vida diária das pessoas é um processo social, e não privado<sup>(2)</sup>.

Nesse contexto, as diásporas populacionais, em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios, alterando a biodiversidade e gerando inovações e ressignificações no campo da culinária, da gastronomia e da agricultura<sup>(2)</sup>.

A comida retrata a família, a comunidade e os territórios, temperando tradições, atualizando identidades, ao mesmo tempo em que sua hibridização evidencia a proximidade, material e simbólica entre o espaço e o tempo, o campo e cidade<sup>(7)</sup>.

A forma como a comida, enquanto objeto de estudo, está inserida nos contextos sociais vigentes e seus fluxos, a tornou ferramenta de representação e imaginário social, podendo funcionar tanto como mecanismo de reforço às estruturas de poder, quanto de resistência a elas<sup>(8)</sup>.

O presente ensaio tem como objetivo realizar um percurso reflexivo sobre a relação entre os sistemas alimentares contemporâneos, o cozinhar e o comer.

## **Os sistemas alimentares e a Segurança Alimentar e Nutricional**

O modelo agroindustrial estabeleceu como estratégia a criação de sistemas e ambientes alimentares com base em resultados de evidências científicas que impulsionou a indústria alimentar no século XX para atender os ritmos e estilo de vida das sociedades industriais e irá modificar profundamente os modos de cozinhar e o comer contemporâneos.

A busca para o desenvolvimento de inovações e alternativas tecnológicas no campo da química, biologia e da medicina para produzir mais alimentos para a humanidade impactaram no volume quantitativo de alimentos disponíveis para a população mundial. No entanto, promoveu a perda de muitas espécies alimentares.

No século XX, as espécies passam de 3 a 10 mil espécies, para apenas cerca de 150 espécies, sendo que dessas somente 15 espécies são as mais recorrentes para a alimentação humana hoje: duas que produzem o açúcar (beterraba e cana de açúcar); quatro que são produtoras de amido (batata, batata-doce, feijão e mandioca); cinco que são do grupo de cereais (arroz, centeio, milho, sorgo e trigo); duas que são frutíferas (banana e coco); e duas que são oleaginosas (amendoim e soja)<sup>(9)</sup>.

A modernidade alimentar trouxe a superabundância de alimentos em larga escala por meio de sistemas alimentares de cadeia e fluxos longos definidos por *holdings* empresariais privados as custas da pauperização dos agricultores pelo baixo preço dos produtos agrícolas; pela desigualdade de performance técnica; gerando alimentos estandardizados que obedecem a critérios de homogeneização de valores nutricionais de alimentos e biomédicos nacionais e internacionais<sup>(10)</sup>.

No Brasil, as influências do modelo agroindustrial tiveram terreno fértil em função da forte desigualdade social, constituída ao longo de cinco séculos em função de governos que determinaram a exclusão social e a fome, identificada desde a década de 1940 pelos estudos de Josué de Castro de fome endêmica e epidêmica<sup>(11)</sup>.

As políticas públicas de combate a fome implementadas no país até a década de 1990 se estabeleceram como assistencialistas e compensatórias baseadas na distribuição de alimentos sem atuar na macroestrutura de determinação da desigualdade e exclusão social. Somente no início dos anos 2000 pela criação de políticas de segurança alimentar e nutricional de combate à pobreza que serão identificadas ações de convergência de programas e políticas sociais e setoriais de governo. Como experiência de excelência internacional, como atestado no relatório internacional da FAO, *State of Food Insecurity in the World* de 2014, a saída do Brasil do Mapa da Fome Mundial foi destacado como exemplo de governança e de políticas de SAN bem-sucedidas <sup>(12)</sup> <sup>(13)</sup>.

Infelizmente em função de crises políticas e econômicas mundiais e de instabilidades democráticas no Brasil, acrescidas atualmente pela Pandemia COVID-19, o aumento da pobreza no país indica o aumento da insegurança

alimentar e da fome no país <sup>(14)</sup> <sup>(15)</sup> . Esses aspectos compõe o elenco dos principais desafios dos sistemas alimentares vigentes e suas relações com o cozinhar e o comer no século XXI.

## O cozinhar e o comer contemporâneos

A capacidade de transformar o alimento em cultura por meio de processos culinários para provisão de atendimento as demandas de sobrevivência nos diferenciam dos animais. O etnólogo estruturalista Claude Lévi-Strauss descreve no Triângulo Culinário<sup>(3)</sup> e revela que a descoberta do fogo influenciou as formas de preparo e uso dos alimentos como expressões dessas transformações para a construção do conceito de comida como linguagem e comunicação entre a natureza e os seres humanos<sup>(16)</sup>.

As modificações geradas pelo modelo agroindustrial determinaram novos papéis da relação ser humano-alimento-comida e precisam ser contextualizadas como experiência recente da humanidade, ocorridas em menos de 100 anos.

A novidade do comer como capital simbólico de *status* social econômico e de morais biomédicas como dimensão de gosto individual e coletivo constitui os novos atributos de comensalidade e de escolha alimentar. Se outrora as dimensões biológicas e simbólico-culturais que definiam o ser humano como comedor/comensal de alimentos em comunhão com os ciclos da natureza e do cosmos, no período atual, a escolha, hábitos e práticas alimentares serão definidas em grande parte pelas evidências científicas biomédicas, valores estéticos corporais do *saudável*, do *fit* e do *light* inaugurando o biopoder sobre a corporeidade humana de interesses de biomedicalização, glamorizados como perspectivas existenciais para a felicidade <sup>(17)</sup> <sup>(18)</sup> .

O conceito de biopoder apresentado por Foucault permite a compreensão destas novas racionalidades biomédicas e estéticas sobre a referência do que é vida

---

<sup>3</sup> O Triângulo Culinário descrito por Claude Lévi-Strauss (1965) se refere as relações entre o cru, o cozido e o podre que os alimentos passam ao serem submetidos ao fogo com características próprias conforme cada cultura de conversão da natureza (alimento) em cultura ( culinária).

saudável como simulacro de extroversão, ausência de angústias, ansiedades e vícios presentes nas evidências científicas que são a base do desenvolvimento das políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição humana hoje <sup>(19)</sup>.

O ser humano moderno vive os dilemas das escolhas, hábitos e práticas alimentares de atendimento aos ritmos laborais, domésticos de padrões sociais e estéticos vigentes. Nesse contexto, o cozinhar e o comer representam-se como dimensões de “coisificação de consumo” de racionalidades biomédicas e de beleza corporal.

Estas racionalidades inéditas de valor que prezam mais o objeto (alimento) do que o sujeito (comensal) como apontado por Baudrillard <sup>(20)</sup> que os “*seres humanos da opulência não se encontram rodeados, como sempre acontecera, por outros seres humanos, mas mais por objetos*”. Esse cenário é evocado de forma poderosa pela mídia como objeto de espetáculo da sociedade de consumo moderna para atender os novos arranjos familiares e sociais em nível individual e coletivos, de famílias recompostas, monoparentais, anaparentais, homoafetivas, dentre outras.

A experiência alimentar que estamos vivenciando é recente e inédita, tem quase um século e constitui-se como o grande desafio das sociedades modernas. Qualquer tentativa de explicação desse fenômeno precisa ser compreendida como um processo dinâmico, que está em curso, do qual as mudanças se expressam pela influência dos sistemas alimentares em nível macro e micro da humanidade experienciadas por todos nós como a crise civilizatória deste século.

Os indicadores de morbimortalidade revelaram associação com os problemas que ocorrem no ecossistema. São apontados a crise e a falência do modelo agroindustrial e revela a necessidade de se buscar soluções e caminhos alternativos sustentáveis que ofereçam melhores condições de vida às futuras gerações e para o planeta.

Convivemos hoje com o fenômeno denominado de “Sindemia Global”<sup>4</sup> que se refere a má nutrição global, como problemática alimentar e nutricional, resultante da

---

<sup>4</sup> Sindemia Global: Conceito que descreve a existência de várias pandemias que compartilham determinantes comuns, tais como a desnutrição e as carências de micronutrientes, o aumento da obesidade e as alterações climáticas.

interação conjunta de pandemias simultâneas e sinérgicas num mesmo ambiente alimentar com impactos exponenciais na morbimortalidade de doenças crônicas não-transmissíveis, como o aumento da prevalência de doenças cardiovasculares e do diabetes <sup>(21)</sup>.

O aumento de ingestão de alimentos processados industrialmente e a diminuição de alimentos *in natura* no Brasil, revela-se pela importante presença de alimentos processados como o pão, sucos, refrescos e refrigerantes, superior aos produtos *in natura* como frutas e hortaliças <sup>(22)</sup>.

A falta de tempo para a aquisição, preparo e partilha dos alimentos acrescido do custo e disponibilidade, determinam as escolhas de alimentos para cozinhar e comer. No Brasil, são os fatores que apresentam correlação expressiva com a pandemia de excesso de peso que atinge a prevalência de 51,0% de sobrepeso e obesidade em todas as capitais brasileiras e o Distrito Federal, em ambos os sexos, em todas as faixas etárias e em todos os níveis de escolaridade <sup>(23)</sup>.

A desconexão com os ciclos planetários decorrente da globalização da vida humana, valor marcante das sociedades pós modernas contribuiu com tragédias sociais e culturais pela produção de conhecimentos desconectados de valores éticos e humanísticos que também influenciaram o cozinhar, o comer e a comida desses tempos modernos<sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup>.

### **A comida como caminho para a sustentabilidade**

A ciência tem papel central para se compreender a alimentação humana e sua relação com o ecossistema, a saúde e a comida. Para isto, incorporar as dimensões biológicas e simbólico-culturais, afetivas e espirituais que transformam o alimento em cultura, deve ser valorizada como expressão dialógica de linguagem e comunicação de identidades individuais e coletivas da relação espaço e tempo do cozinhar e do comer da vida humana <sup>(26)</sup>.

Na atualidade a alimentação humana é globalizada e isso tem sido destacado como ponto positivo para o mercado, mas de efeitos perversos, a medida que o controle do que é consumido está na mão de poucas grandes empresas que controlam o sistema alimentar mundial em todo planeta. Esta prática empresarial tem atuado agressivamente em territórios em busca de mão-de-obra barata de áreas rurais de forte tradição cultural e ancestral de produção de agricultura familiar para transformar ‘terra de pobres em *commodities* para os ricos’ (27).

O enfrentamento dessa realidade requer a luta por justiça social e a busca de alternativas para retomar a ligação da comida com os ciclos da natureza, o cosmos e os seres vivos, em direção a novos sentidos de existência planetária. Situação em que as políticas públicas devem promover ações de proteção aos seres humanos e não de lucro ao capital financeiro do mercado industrial de alimentos, assumindo o conceito de Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional como carinho, cuidado, estímulo e educação para o exercício da transformação da natureza em gente, e gente como parte da natureza (28).

É preciso promover alianças entre a ciência, a sociedade civil, com os povos originários, e de matriz africana para evocar o aprendizado ancestral de união entre ser humano, o cosmos e os ciclos da natureza para lutar contra os sistemas alimentares vigentes que têm causado morte e destruição do planeta e dos seres humanos.

A busca de ações resilientes para reverter o modelo civilizatório vigente de sistemas e ambiente alimentares que têm contribuído para a degradação do ecossistema do planeta deve estar na agenda das políticas públicas.

A ciência deve assumir seu papel cidadão para superar as dimensões positivistas de evidências científicas que destacam o nutriente e seus efeitos na morbimortalidade para dialogar com a relação intrínseca e indissolúvel entre o meio ambiente, a agricultura, a nutrição e a saúde. Valorizar a sabedoria ancestral, tradicional e popular como conhecimento é tão importante quanto experimentos científicos. Esses são os desafios para a construção de agendas para a formulação, implementação, monitoramento e avaliação de políticas públicas

As recomendações da Comissão EAT – Lancet alertam que até 2050, o consumo geral de frutas, vegetais, nozes e legumes terá que duplicar em todo o mundo. O consumo de carne vermelha e açúcar terá que ser reduzido em mais de 50% para trazer mais benefícios à saúde e ao meio ambiente <sup>(29)</sup>.

Essas recomendações somente poderão fazer sentido no diálogo horizontal entre Estado, ciência e sociedade pelo respeito a sabedoria popular e ancestral e o uso de evidências científicas éticas, humanísticas e planetárias. O fosso entre o discurso científico que se orienta para fortalecer prestígios individuais e de cooperações acadêmicas perpetuou as biopolíticas e as necropolíticas que promovem o biopoder, a ausência de soberania, o estado de exceção e a política da morte dos sistemas e ambientes alimentares vigentes no planeta deve ser eliminado <sup>(30)</sup>.

No Brasil, estes últimos anos, têm sido identificados retrocessos de governança nas políticas públicas de Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional. Em contradição com o papel da experiência brasileira de políticas de inclusão social e de combate à fome e a miséria como modelo para diversos países no mundo. No país as políticas públicas expressam as contradições de interesses absolutistas do *agrobusiness*, das corporações acadêmicas, biomédicas, farmacêuticas e das estéticas que têm contribuído para a invisibilidade das dimensões interseccionais da problemática alimentar e nutricional.

No âmbito da saúde os profissionais de saúde necessitam compreender seu papel de influência na superação dessa problemática não como agentes prescritivos de fármacos ou de dietética nutricional, mas como pontes de diálogos com a população a partir da *práxis* de desenvolvimento de territórios e ambientes saudáveis e sustentáveis para a promoção da saúde humana e da soberania e segurança alimentar e nutricional.

A agroecologia e sua estreita conexão com a saúde se expressa como caminho promissor para a promoção a saúde, por estar consubstanciada ao protagonismo comunitário, na participação popular e no desenvolvimento da consciência alimentar e ambiental. Os princípios agroecológicos oferecem grande potencial para criar reconciliações interseccionais de bases matriciais e de novas

masculinidades nas relações cotidianas da vida, por meio de valores éticos de desenvolvimento humano pelo vínculo que estabelece com a natureza por intermédio da educação ética-ambiental-etnica-cultural <sup>(31)(32)(33)</sup>. Desse modo, a agroecologia pode contribuir para a estruturação de sistemas e ambientes alimentares que permitam vivermos como sociedade mundial e planetária de forma justa e equânime onde prevalece o cozinhar e o comer como Direito a Vida de forma ampla e irrestrita para todos.

Outra via que vem se desenvolvendo como uma proposta de ruptura civilizatória para remodelar o sistema de valores é a do Bem Viver<sup>(34)</sup>, assentada na harmonia com a natureza, na reciprocidade, na relacionalidade, na complementariedade e solidariedade entre indivíduos e comunidades. O Bem Viver como um caminho em oposição ao conceito de acumulação perpétua, com regresso a valores de uso, abre portas para a formulação de visões alternativas de vida a partir de trajetórias democráticas contruídas pela e para a sociedade. Essa proposta pode servir também de plataforma para discutir, consensualizar e aplicar respostas para o enfrentamento de desigualdades e de questões complexas envolvidas no sistema alimentar convencional, no sentido de orientar para o estabelecimento de sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis.

## REFERÊNCIAS:

1. Carvalho, MC; LUZ, MT. Simbolismo sobre "natural" na alimentação. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.
2. Maciel, ME. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, 16, 2002.
3. DaMatta, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, 15(7):21- 23, 1987.
4. Fonte, M. Food Systems, Consumption Models And Risk Perception In Late Modernity *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 2002. Disponível em [https://www.researchgate.net/publication/237120075\\_Food\\_Systems\\_Consumption\\_Models\\_](https://www.researchgate.net/publication/237120075_Food_Systems_Consumption_Models_And_Risk_Perception_In_Late_Modernity)
5. Loureiro, CFB; Pereira, CS; Accioly, IB; Costa, RN. Pensamento Ambientalista numa sociedade em crise. Macaé, RJ: NUPEM/UFRJ, 2015.
6. Esteve, EV. O negócio da comida: quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017. 269p
7. Menasche, R; Marques, FC; Zanetti, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Revista de Nutrição*. Vol 21, Campinas, 2008.

8. Azevedo, E. Alimentação, Sociedade e Cultura; temas contemporâneos. Sociologias, Porto Alegre, ano 19, n. 44, 2017. P. 276-307.
9. Coradin, L; Simnsky, A.; Reis, A. – Espécies Nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul, Brasília: MMA, 2011.
10. Malassis, L. Économie agro-alimentaire. Économie rurale, v. 122, n. 1, p. 68-72, 1977.
11. Vasconcelos, FAG. Josué de Castro e a Geografia da Fome no Brasil. Cadernos de Saúde Pública, v. 24, p. 2710-2717, 2008.
12. Burlandy, L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. Ciência & Saúde Coletiva, v. 14, p. 851-860, 2009.
13. Kepple, AW; *et al.* O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: agendas convergentes. 2015
14. Neri, MC. A escalada da desigualdade- Qual foi o impacto da crise sobre a distribuição de renda e a pobreza? Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2019.
15. Segall-Correa, AM. Insegurança alimentar e fome no Brasil. Para além dos dados da POF 2018. Brasília: Cadernos do OBHA. Volume 2, 2020, 35-39p
16. Levi-Strauss, C. Le Triangle Culinaire. Aix-en-Provence: l'Arc, n° 26, 1965.
17. Kraemer, FB.; *et al.* O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. Physis: Revista de Saúde Coletiva, v. 24, p. 1337-1360, 2014.
18. Rohden, F. Vida saudável versus vida aprimorada: tecnologias biomédicas, processos de subjetivação e aprimoramento. Horizontes Antropológicos, n. 47, p. 29-60, 2017.
19. CastieL, LD. Risco e hiperprevenção: o epidemiopoder e a promoção da saúde como prática biopolítica com formato religioso. Determinação social da saúde e reforma sanitária. Rio de Janeiro: Cebes, p. 161.
20. Baudrillard, J. A sociedade de consumo. Rio de Janeiro: Elfos, 1995.
21. Swinburn, B.; *et al.* The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission Report. Lancet. 2019, 393: 791-846.
22. Souza, AM.; *et al.* Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito nacional de alimentação 2008-2009. Rev. Saúde Pública, v. 47, supl. 1, 2013. pp. 190s-199s.
23. Malta, DC.; *et al.* Trends in prevalence of overweight and obesity in adults in 26 Brazilian state capitals and the Federal District from 2006 to 2012. Rev. Brasileira de Epidemiologia. v. 17, suppl 1, 2014. p. 267-276.
24. Beck, U. A Reinvenção da Política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: Modernização Reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.
25. Beck, U. Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna. São Paulo: Editora Universidade Estadual Paulista, 1997.
26. LeoneL, A. Menasche, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac, 3-12p.
27. Oxfam. Por Trás das Marcas. Justiça Alimentar e as 10 Grandes empresas de alimentos e bebidas. Informativo da OXFAM 166, 26 de fevereiro de 2013.
28. Valente, FLS. Segurança Alimentar e Nutricional: transformando natureza em gente" in: Valente, FLS. Direito Humano à Alimentação – desafios e conquistas. 1ª ed. São Paulo, Cortez Editora, 2002. p. 103-136.
29. The Lancet Commission. Food in The Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on

Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Vol. 393 (10170), 2019.

30. Mbembe, A. Necropolítica. Biopoder, soberania, estado de exceção, política de morte. São Paulo: n-1 edições, 2018, 80p.

31. Azevedo, E; Pelicioni MCF. Agroecologia e promoção da saúde no Brasil. Rev Panam Salud Publica, 2012;31(4):290–5.

32. Ribeiro; *et al.* agricultura urbana agroecológica - estratégia de promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional Rev

Bras Promoç Saúde, Fortaleza, 25(3): 381-388, jul./set., 2012.

33. Wall, K. A conciliação entre a vida profissional e a vida familiar em casais com filhos: perspectivas masculinas. In: Wall, K.; Aboim, S. & Cunha, V. (Coord.). A vida familiar no masculino: negociando velhas e novas masculinidades. Lisboa: Comissão para a Igualdade no Trabalho e no Emprego, 2010. p. 97-128.

34. Acosta, A. O Bem Viver: uma oportunidade para imaginar outros mundos. São paulo: Autonomia Literária, Elefante, 2016. 268 p.