

**III CONGRESSO INTERNACIONAL
DE DIREITO E INTELIGÊNCIA
ARTIFICIAL (III CIDIA)**

**BIODIREITO E TUTELA DA VIDA DIGNA FRENTE
ÀS NOVAS TECNOLOGIAS**

ANA VIRGINIA GABRICH FONSECA FREIRE RAMOS

VALMIR CÉSAR POZZETTI

VINÍCIUS BIAGIONI REZENDE

B615

Biodireito e tutela da vida digna frente às novas tecnologias [Recurso eletrônico on-line] organização III Congresso Internacional de Direito e Inteligência Artificial (III CIDIA): Skema Business School – Belo Horizonte;

Coordenadores: Valmir César Pozzetti, Ana Virgínia Gabrich Fonseca Freire Ramos e Vinícius Biagioni Rezende – Belo Horizonte: Skema Business School, 2022.

Inclui bibliografia

ISBN: 978-65-5648-522-5

Modo de acesso: www.conpedi.org.br em publicações

Tema: A inteligência artificial e os desafios da inovação no poder judiciário.

1. Biodireito. 2. Vida digna. 3. Tecnologia. I. III Congresso Internacional de Direito e Inteligência Artificial (1:2022 : Belo Horizonte, MG).

CDU: 34



III CONGRESSO INTERNACIONAL DE DIREITO E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL (III CIDIA)

BIODIREITO E TUTELA DA VIDA DIGNA FRENTE ÀS NOVAS TECNOLOGIAS

Apresentação

O Congresso Internacional de Direito e Inteligência Artificial (CIDIA) da SKEMA Business School Brasil, que ocorreu em formato híbrido do dia 08 ao dia 10 de junho de 2022, atingiu a maturidade em sua terceira edição. Os dezesseis livros científicos que ora são apresentados à comunidade científica nacional e internacional, que contêm os 206 relatórios de pesquisa aprovados, são fruto das discussões realizadas nos Grupos de Trabalho do evento. São cerca de 1.200 páginas de produção científica relacionadas ao que há de mais novo e relevante em termos de discussão acadêmica sobre a relação da inteligência artificial e da tecnologia com os temas acesso à justiça, Direitos Humanos, proteção de dados, relações de trabalho, Administração Pública, meio ambiente, formas de solução de conflitos, Direito Penal e responsabilidade civil, dentre outros temas.

Neste ano, de maneira inédita, professores, grupos de pesquisa e instituições de nível superior puderam propor novos grupos de trabalho. Foram recebidas as excelentes propostas do Professor Doutor Marco Antônio Sousa Alves, da Universidade Federal de Minas Gerais (SIGA-UFMG – Algoritmos, vigilância e desinformação), dos Professores Doutores Bruno Feigelson e Fernanda Telha Ferreira Maymone, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Metalaw – A Web 3.0 e a transformação do Direito), e do Professor Doutor Valmir César Pozzetti, ligado à Universidade Federal do Amazonas e Universidade do Estado do Amazonas (Biodireito e tutela da vida digna frente às novas tecnologias).

O CIDIA da SKEMA Business School Brasil é, pelo terceiro ano consecutivo, o maior congresso científico de Direito e Tecnologia do Brasil, tendo recebido trabalhos do Amazonas, Bahia, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Pará, Pernambuco, Piauí, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Sergipe e São Paulo. Tamanho sucesso não seria possível sem os apoiadores institucionais do evento: o CONPEDI – Conselho Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Direito, o Instituto Brasileiro de Estudos de Responsabilidade Civil – IBERC e o Programa RECAJ-UFMG - Ensino, Pesquisa e Extensão em Acesso à Justiça e Solução de Conflitos da Faculdade de Direito da

Universidade Federal de Minas Gerais. Destaca-se, mais uma vez, a presença maciça de pesquisadores do Estado do Amazonas, especialmente os orientandos do Professor Doutor Valmir César Pozzetti.

Grandes nomes do Direito nacional e internacional estiveram presentes nos painéis temáticos do congresso. A abertura ficou a cargo do Prof. Dr. Felipe Calderón-Valencia (Univ. Medellín - Colômbia), com a palestra intitulada “Sistemas de Inteligência Artificial no Poder Judiciário - análise da experiência brasileira e colombiana”. Os Professores Valter Moura do Carmo e Rômulo Soares Valentini promoveram o debate. Um dos maiores civilistas do país, o Prof. Dr. Nelson Rosenvald, conduziu o segundo painel, sobre questões contemporâneas de Responsabilidade Civil e tecnologia. Tivemos as instigantes contribuições dos painelistas José Luiz de Moura Faleiros Júnior, Caitlin Mulholland e Manuel Ortiz Fernández (Espanha).

Momento marcante do congresso foi a participação do Ministro do Tribunal Superior do Trabalho – TST Maurício Godinho Delgado, escritor do mais prestigiado manual de Direito do Trabalho do país. Com a mediação da Prof^ª. Dr^ª. Adriana Goulart de Sena Orsini e participação do Prof. Dr. José Eduardo de Resende Chaves Júnior, parceiros habituais da SKEMA Brasil, foi debatido o tema “Desafios contemporâneos do gerenciamento algorítmico do trabalho”.

Encerrando a programação nacional dos painéis, o Prof. Dr. Caio Augusto Souza Lara, da SKEMA Brasil, dirigiu o de encerramento sobre inovação e Poder Judiciário. No primeiro momento, o juiz Rodrigo Martins Faria e a equipe da Unidade Avançada de Inovação do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais contaram sobre o processo de transformação em curso do Judiciário Estadual mineiro. Em seguida, o Prof. Dr. Fabrício Veiga Costa fez brilhante exposição sobre o projeto denominado “Processo Coletivo Eletrônico”, que teve a liderança do Desembargador Federal do Trabalho Vicente de Paula Maciel Júnior (TRT-3^a Região) e que foi o projeto vencedor do 18^o Prêmio Innovare. O evento ainda teve um Grupo de Trabalho especial, o “Digital Sovereignty, how to depend less on Big tech?”, proposto pela Prof^ª. Isabelle Bufflier (França) e o momento “Diálogo Brasil-França” com Prof. Frédéric Marty.

Os dezesseis Grupos de Trabalho contaram com a contribuição de 46 proeminentes professores ligados a renomadas instituições de ensino superior do país, os quais indicaram os caminhos para o aperfeiçoamento dos trabalhos dos autores. Cada livro desta coletânea foi organizado, preparado e assinado pelos professores que coordenaram cada grupo, os quais eram compostos por pesquisadores que submeteram os seus resumos expandidos pelo

processo denominado double blind peer review (dupla avaliação cega por pares) dentro da plataforma PublicaDireito, que é mantida pelo CONPEDI.

Desta forma, a coletânea que ora torna-se pública é de inegável valor científico. Pretende-se, com ela, contribuir com a ciência jurídica e fomentar o aprofundamento da relação entre a graduação e a pós-graduação, seguindo as diretrizes oficiais da CAPES. Promoveu-se, ainda, a formação de novos pesquisadores na seara interdisciplinar entre o Direito e os vários campos da tecnologia, notadamente o da ciência da informação, haja vista o expressivo número de graduandos que participaram efetivamente, com o devido protagonismo, das atividades.

A SKEMA Business School é entidade francesa sem fins lucrativos, com estrutura multicampi em cinco países de continentes diferentes (França, EUA, China, Brasil e África do Sul) e com três importantes creditações internacionais (AMBA, EQUIS e AACSB), que demonstram sua vocação para pesquisa de excelência no universo da economia do conhecimento. A SKEMA acredita, mais do que nunca, que um mundo digital necessita de uma abordagem transdisciplinar.

Agradecemos a participação de todos neste grandioso evento e convidamos a comunidade científica a conhecer nossos projetos no campo do Direito e da tecnologia. Foi lançada a nossa pós-graduação lato sensu em Direito e Tecnologia, com destacados professores e profissionais da área. No segundo semestre, teremos também o nosso primeiro processo seletivo para a graduação em Direito, que recebeu conceito 5 (nota máxima) na avaliação do Ministério da Educação - MEC. Nosso grupo de pesquisa, o Normative Experimentalism and Technology Law Lab – NEXT LAW LAB, também iniciará as suas atividades em breve.

Externamos os nossos agradecimentos a todas as pesquisadoras e a todos os pesquisadores pela inestimável contribuição e desejamos a todos uma ótima e proveitosa leitura!

Belo Horizonte-MG, 20 de junho de 2022.

Prof^a. Dr^a. Geneviève Daniele Lucienne Dutrait Poulingue

Reitora – SKEMA Business School - Campus Belo Horizonte

Prof. Dr. Edgar Gastón Jacobs Flores Filho

Coordenador dos Projetos de Direito da SKEMA Business School

OS IMPACTOS DOS ALIMENTOS TRANSGÊNICOS NO TURISMO GASTRONÔMICO

THE IMPACTS OF TRANSGENIC FOODS ON FOOD TOURISM

Valmir César Pozzetti ¹
Alessandra souza Queiroz Melo ²
Rayanne Roque Gama ³

Resumo

O objetivo desta pesquisa foi o de analisar quais os impactos da utilização de alimentos transgênicos para o segmento do turismo gastronômico. A metodologia utilizada foi a do método dedutivo; quanto aos meios da pesquisa, foi utilizada a pesquisa bibliográfica, buscando na literatura autores que dialogavam com a temática proposta. Com relação aos fins, a pesquisa possui caráter qualitativo. Como conclusão, compreende-se que os alimentos transgênicos podem comprometer o turismo gastronômico, seja na experiência turística, com reações alérgicas e outros problemas na saúde humana, como também na escassez de produtos regionais, como espécies de animais, plantas, entre outros.

Palavras-chave: Alimentos transgênicos, Turismo gastronômico, Inovação tecnológica

Abstract/Resumen/Résumé

The objective of this research was to analyze the impacts of the use of transgenic foods for the gastronomic tourism segment. Methodology used was the deductive method; as for the means of research, bibliographic research was used, searching in the literature for authors who dialogued with the proposed theme. Regarding the purposes, the research has a qualitative character. In conclusion, it is understood that transgenic foods can compromise gastronomic tourism, whether in the tourist experience, with allergic reactions and other problems in human health, well as in the scarcity of regional products, such as species of animals, plants, among others.

Keywords/Palabras-claves/Mots-clés: Transgenic foods, Gastronomic tourism, Technological innovation

¹ Pós-doutor em Direito (Università degli Studi di Salerno/Itália e pela Escola Dom Helder Câmara/MG). Doutor em Direito Ambiental - Université de Limoges/França. Professor da UFAM e da UEA. Professor Orientador.

² Doutoranda pela Universidade Federal do Amazonas. Programa de Pós-graduação em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia.

³ Assistente social, bacharel em Serviço Social pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), mestranda pelo Programa de Pós-graduação em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade do Amazonas (PPGCASA /UFAM).

INTRODUÇÃO

O ser humano necessita satisfazer suas necessidades nutricionais a partir da introdução de alimentos variados. A evolução dos seres humanos a partir das suas relações com o seu entorno, determinam os alimentos que serão servidos à mesa. Atualmente, a partir dos avanços na inovação e na tecnologia, são ofertadas diversas opções de alimentos que acompanham o ritmo agitado a qual a sociedade moderna se encontra. Esses alimentos contemporâneos são desenvolvidos contendo adições de conservantes, agrotóxicos, aditivos, corantes, entre outros; prolongando a sua vida útil.

Tais avanços, intensificaram as transformações industriais dos produtos agropecuários e agroalimentares, onde são desenvolvidas novas técnicas para a criação de novos produtos, que na maioria das vezes, suas procedências são desconhecidas, como é o caso dos alimentos transgênicos.

Os alimentos considerados transgênicos, são aqueles que tiveram o seu DNA modificado, seja para melhorar a sua aparência, sabor, coloração, entre outros fatores. Porém, no processo de modificação genética desses alimentos, os genes de um ser que inseridos em outro, podem provocar em uma parcela da população algumas reações alérgicas, entre outras problemáticas.

Nesse contexto, o turismo gastronômico utiliza os alimentos e bebidas de uma determinada localidade, para aproximar os visitantes da cultura local. Entretanto, acreditasse que os alimentos transgênicos podem influenciar nas experiências turísticas dos visitantes. Desse modo, a pergunta que orienta essa pesquisa é: quais são os impactos da utilização de alimentos transgênicos para o segmento do turismo gastronômico?

Para responder a esta pergunta, a presente pesquisa se justifica, por meio do aumento nas últimas décadas dos alimentos transgênicos, a partir de alterações genéticas produzidas em laboratórios e pelos avanços do turismo gastronômico, onde incorpora valores éticos e de sustentabilidade. Dessa forma, os alimentos ofertados na experiência turística das rotas gastronômicas são vistos atualmente partir de um contexto mais amplo, desde a escolha dos alimentos, indo de encontro com os pratos servidos à mesa, até o descarte dos resíduos orgânicos.

Portanto, como metodologia para alcançar o objetivo proposto, será utilizada a pesquisa bibliográfica, utilizando banco de dados digitais de publicações científicas, assim será

possível contemplar o aporte teórico necessário para a concretização da pesquisa. Assim, a pesquisa possuirá caráter qualitativo.

OBJETIVO

O objetivo desta pesquisa é analisar quais os impactos da utilização de alimentos transgênicos para o segmento do turismo gastronômico.

METODOLOGIA

A presente pesquisa utilizará o método dedutivo como forma de análise para as contribuições dos diferentes autores a dialogar sobre a transgenia dos alimentos e os impactos no turismo gastronômico. Para alcançar tal objetivo, será utilizado como meios a pesquisa bibliográfica, onde será possível através do acesso aos bancos de dados digitais de publicações científicas, contemplar o aporte teórico necessário para o desenvolvimento dessa pesquisa. Portanto, esta pesquisa terá uma abordagem qualitativa.

ALIMENTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS: UMA BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO

Os alimentos transgênicos são caracterizados como organismos geneticamente modificados, originando-se a partir da Engenharia Genética, realizados com plantas, microorganismos e animais (BARROS, OLIVEIRA e SILVA., 2021). Os autores Pozzetti e Rodrigues (2018), apontam que o processo de transgenia dos alimentos é obtido através da tecnologia do DNA combinante, onde é inserido em um genoma de determinada espécie, genes de outra espécie, assim é possível alcançar características distintas, cores, sabores, formatos, tamanhos, entre tantas outras.

O avanço tecnológico permitiu ao ser humano grandes mudanças, os alimentos por sua vez, ganham destaque nesse processo, onde cada vez mais o setor industrial, desenvolve alimentos que contribuem com a vida agitada da contemporaneidade, atendendo suas demandas e exigências. Porém, nem todas as pessoas sabem de fato o que estão comendo. Tanto a qualidade dos alimentos, assim como a segurança alimentar, não foi assegurada pela ciência acerca dos alimentos transgênicos. Porém, muitas empresas vendem os alimentos transgênicos na promessa de serem os alimentos do futuro. Mas, qual futuro seria esse? Ou melhor, o futuro de quem?

As empresas de biotecnologia de modo a conquistarem o mercado, o consumidor e o meio científico, reforçam a ideia de que com a produção dos alimentos transgênicos será

possível resolver problemáticas como a da escassez dos alimentos do planeta (BARROS, OLIVEIRA e SILVA., 2021). Conforme os dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), cerca de 80% dos hectares do plantio de soja no mundo são atualmente, de sementes com genes alterados. Os dados são ainda mais alarmantes, a área com culturas transgênicas subiu de 1,7 milhões de hectares para 175,2 milhões (EMBRAPA, 2022).

Os alimentos transgênicos são obtidos a partir do cultivo das plantas transgênicas, Segundo Pozzetti e Rodrigues (2018, p. 04):

A venda das sementes transgênicas se dá de forma conjunta com a venda dos herbicidas produzidos pelas mesmas Empresas, vez que para manter a eficiência das plantações dessa natureza e para controle das pragas, são necessárias aplicações cada vez maiores de agrotóxicos, sem que se perca a plantação, que é criada de forma a resistir a esses produtos.

A discussão entorno dos alimentos transgênicos são intensas, entre reações alérgicas, ineficácia dos antibióticos, até doenças infecciosas. Segundo os autores Lopes e Filho (2021, p. 09):

Um dos principais entraves no estímulo à produção de alimentos com a utilização da biotecnologia é a avaliação de risco que alcança a saúde humana, com o aparecimento de alergias e no impacto ao meio ambiente, poluição genética, surgimento de novas pragas e danos as espécies circundantes.

No Brasil os consumidores possuem o direito em saber, se o alimento é transgênico ou não, especificados nos rótulos das embalagens. Porém, se por um lado as embalagens possuem identificação dos alimentos geneticamente modificados, por outro, como isso se aplicaria nas experiências do turismo gastronômico?

O TURISMO GASTRONÔMICO E USO DOS ALIMENTOS TRANSGÊNICOS

A gastronomia, vai além do ato de se alimentar. A culinária como atrativo turístico possui o potencial de agregar valor as viagens. O turismo gastronômico se apresenta como uma atividade que busca por meio dos alimentos e bebidas, estimular os turistas a vivenciarem experiências profundas (CÂNDIDO e BRITO, 2020).

As viagens através da gastronomia são culturalmente interessantes, isso porque proporcionam um verdadeiro intercâmbio cultural, entre os turistas e os residentes (MASCARENHAS e GÂNDARA, 2015). Além de proporcionar o acesso a sabores exclusivos da localidade visitada.

O cuidado na manipulação e no preparo dos alimentos, se torna primordial na experiência turística gastronômica. Afinal, é através dos alimentos que os visitantes terão o

primeiro contato com a cultura local, compreendendo assim, um pouco dos hábitos e costumes daquela localidade. Mas, outro fator que se torna importante e vem chamando atenção nas últimas décadas devido aos avanços tecnológicos, é a origem dos alimentos que estão sendo ofertados no turismo gastronômico.

Segundo o Código de Defesa do Consumidor, os fornecedores de produtos são obrigados a permitir informações sobre os produtos ofertados, de forma legível e clara. Nos supermercados, os produtos expostos, devem conter informações de não oferecerem riscos ao consumidor.

Porém, nos roteiros gastronômicos, não há uma especificação sobre os alimentos serem ou não transgênicos. Podendo trazer riscos à saúde humana, segundo os autores Araújo e Mercadante (1999), os efeitos alergênicos devido aos novos compostos inseridos nos alimentos, podem ser fatais nos seres humanos. Além de existir a possibilidade de mudanças no metabolismo humano.

Além da problemática com relação à saúde humana, os alimentos transgênicos também impactam o meio ambiente (MENASCHE, 2004). Causando assim riscos alimentares, riscos ecológicos e riscos agroecológicos. Impactando também no turismo gastronômico, conforme o quadro 1.

Quadro 1: impactos dos alimentos transgênicos no turismo gastronômico

Impactos	Descrição
Riscos alimentares	Efeitos de proteínas tóxicas ou alergênicas dos alimentos transgênicos.
Riscos ecológicos	Erosão da diversidade das variedades de culturas, devido à introdução em massa de plantas geneticamente modificadas.
Riscos agrotecnológicos	Mudanças imprevisíveis nas propriedades e características das plantações em razão dos efeitos de um gene introduzidos.

Fonte: Adaptado pelos autores a partir de Lopes e Filho (2021).

Desse modo, os riscos dos alimentos transgênicos para o turismo gastronômico, podem ser compreendidos a partir dos efeitos tóxicos ou alérgicos que podem ser apresentados nos turistas que consumirem alimentos dessa natureza. Também pode comprometer as variedades culturais de alimentos de uma determinada região, e causar mudanças nas plantações, modificando completamente os solos e os alimentos. Esses fatores comprometem diretamente

a experiência no turismo gastronômico, por comprometer a qualidade dos alimentos, afetando sua existência e comprometendo a saúde humana.

CONCLUSÃO

A problemática que motivou essa pesquisa foi a de identificar quais os impactos da utilização de alimentos transgênicos para o segmento do turismo gastronômico. Desse modo, o objetivo dessa pesquisa foi cumprido, visto que, a partir do aporte teórico foi possível levantar um diálogo que contribuirá possivelmente para um pensamento mais crítico acerca da temática. Cabe destacar, que a temática dos alimentos transgênicos no turismo gastronômico, ainda é recente, justificando assim, poucos autores que dialogam sobre o termo.

Contudo, o uso de alimentos transgênicos gera muitas discussões em seu entorno, principalmente no meio acadêmico. O uso desses alimentos está associado com várias doenças, entre elas depressão, câncer e até problemas alérgicos.

No turismo gastronômico, o alimento é a principal motivação dos visitantes. É através deles que os turistas terão contato com a cultura local, hábitos e costumes, um verdadeiro intercâmbio cultural. Porém, assim como nos supermercados, os consumidores também devem estar atentos para o que está sendo servido à mesa. Saber de onde vêm os alimentos é fundamental, saber a forma de cultivo também contribui nesse processo.

Os Chefes de cozinhas possuem um papel fundamental nesse processo, são eles que vão determinar quais produtos vão ser utilizados, assim, contribuindo com informações sobre os alimentos. Eles também podem ajudar na economia local, utilizando produtos de agricultores rurais que não utilizem sementes geneticamente modificadas, assim garantindo a qualidade dos seus alimentos servidos.

A experiência gastronômica vem sendo ampliada nos últimos anos, novos valores estão sendo agregados a ela. Todo o processo desde a forma do plantio, assim como a do preparo, a forma de servir e como serão descartados os seus resíduos orgânicos, fazem parte desse processo.

Essa nova visão está atrelada a valores da sustentabilidade, sendo fundamentais para assegurarem a existência dos alimentos de forma segura, evitando o comprometimento da experiência turística, seja por alimentos geneticamente modificados, utilizados na elaboração das comidas, e que não foram informados aos consumidores, seja por alimentos geneticamente modificados que comprometem o solo dos plantios e assim a existência de outras plantas.

Desse modo, os impactos dos alimentos transgênicos na gastronomia perpassam as comidas servidas à mesa, pois além de comprometer a experiência turística negativamente, causando problemas de saúde nos consumidores, devido à falta de informação sobre a utilização de alimentos geneticamente modificados, pode também comprometer a existência de plantas, animais, entre outros, que compõem os pratos gastronômicos e fazem parte dos alimentos regionais da localidade.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, J. C. D.; MERCADANTE, M. **PRODUTOS TRANSGÊNICOS NA AGRICULTURA**. [S.l.]: Biblioteca Digital Câmara, 1999. Disponível em: <<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/24543/21379>>. Acesso em: 05 maio 2022.

BARROS, B. M. D.; OLIVEIRA, B. M. D.; SILVA., M. C. D. Transgenic foods: Benefits, harms and disputes. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 17, p. 1-9, 2021. Acesso em: 3 maio 2021.

CÂNDIDO, E. V.; BRITO, A. S. CONSCIENTIZAÇÃO E SUSTENTABILIDADE APLICADA NA GASTRONOMIA. **Revista de turismo Y Desarrollo local**, v. 13, n. 28, p. 65-92, jun 2020. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/turydes/28/gastronomia-sustentavel.html>. Acesso em: 8 out. 2021.

CAZES-VALETTE, V. “**La Vache Folle**”. **Cultures, Nourritures**. 7. ed. [S.l.]: Internationale de l’Imaginaire, 1997.

CONSUMIDOR, C. D. D. D.; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990. **Planalto**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm#:~:text=Toda%20informa%C3%A7%C3%A3o%20ou%20publicidade%2C%20suficientemente,31..>. Acesso em: 04 mai. 2022.

EMBRAPA. Transgenia: quebrando barreiras em prol da agropecuária brasileira. **Embrapa**, 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-transgenicos/sobre-o-tema>. Acesso em: 04 mai. 2022.

LOPES, E. M. S. D. C.; FILHO, R. M. O IMPACTO AMBIENTAL GERADO PELOS ALIMENTOS TRANSGÊNICOS. **Revista da Escola de Magistratura do Estado de Rondônia**, Rondônia, 2021. ISSN 29. Disponível em: <O IMPACTO AMBIENTAL GERADO PELOS ALIMENTOS TRANSGÊNICOS1>. Acesso em: 06 mai. 2022.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. O PAPEL DA GASTRONOMIA NA QUALIDADE E NA COMPETITIVIDADE DOS DESTINOS TURÍSTICOS. **Cultur**, n. 1, jul 2015. Disponível em: <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/555>. Acesso em: 6 out. 2021.

POZZETTI, V. C.; RODRIGUES, C. B. ALIMENTOS TRANSGÊNICOS E O PRINCÍPIO DA DIGNIDADE DA PESSOA HUMANA. **Revista Jurídica - FURB**, v. 22, n. 48, p. 1-16, maio/ago 2018. Disponível em: <https://bu.furb.br/ojs/index.php/juridica/article/view/7874/4114>. Acesso em: 02 mai. 2022.