

# **I ENCONTRO NACIONAL DE DIREITO DO FUTURO**

**DIREITOS HUMANOS, SUSTENTABILIDADE E  
ACESSIBILIDADE III**

---

D598

Direitos Humanos, sustentabilidade e acessibilidade III [Recurso eletrônico on-line]  
organização I Encontro Nacional de Direito do Futuro: Escola Superior Dom Helder Câmara –  
Belo Horizonte;

Coordenadores: Dalton Tria Cusciano, Rogério da Silva e Souza e Ligia Maria Veloso  
Fernandes de Oliveira – Belo Horizonte: Escola Superior Dom Helder Câmara - ESDHC,  
2024.

Inclui bibliografia

ISBN: 978-85-5505-947-6

Modo de acesso: [www.conpedi.org.br](http://www.conpedi.org.br) em publicações

Tema: Os desafios do humanismo na era digital.

1. Direito do Futuro. 2. Humanismo. 3. Era digital. I. I Encontro Nacional de Direito do  
Futuro (1:2024 : Belo Horizonte, MG).

CDU: 34

---



# I ENCONTRO NACIONAL DE DIREITO DO FUTURO

## DIREITOS HUMANOS, SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADE III

---

### **Apresentação**

O Encontro Nacional de Direito do Futuro, realizado nos dias 20 e 21 de junho de 2024 em formato híbrido, constitui-se, já em sua primeira edição, como um dos maiores eventos científicos de Direito do Brasil. O evento gerou números impressionantes: 374 pesquisas aprovadas, que foram produzidas por 502 pesquisadores. Além do Distrito Federal, 19 estados da federação brasileira estiveram representados, quais sejam, Amazonas, Amapá, Bahia, Ceará, Goiás, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraíba, Pernambuco, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rondônia, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Sergipe, São Paulo e Tocantins.

A condução dos 29 grupos de trabalho do evento, que geraram uma coletânea de igual número de livros que ora são apresentados à comunidade científica nacional, contou com a valiosa colaboração de 69 professoras e professores universitários de todo o país. Esses livros são compostos pelos trabalhos que passaram pelo rigoroso processo double blind peer review (avaliação cega por pares) dentro da plataforma CONPEDI. A coletânea contém o que há de mais recente e relevante em termos de discussão acadêmica sobre as perspectivas dos principais ramos do Direito.

Tamanho sucesso não seria possível sem o apoio institucional de entidades como o Conselho Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Direito (CONPEDI), a Universidade do Estado do Amazonas (UEA), o Mestrado Profissional em Direito e Inovação da Universidade Católica de Pernambuco (PPGDI/UNICAP), o Programa RECAJ-UFGM – Ensino, Pesquisa e Extensão em Acesso à Justiça e Solução de Conflitos da Faculdade de Direito da Universidade Federal de Minas Gerais, a Comissão de Direito e Inteligência Artificial da Ordem dos Advogados do Brasil – Seção Minas Gerais, o Grupo de Pesquisa em Direito, Políticas Públicas e Tecnologia Digital da Faculdade de Direito de Franca e as entidades estudantis da UFGM: o Centro Acadêmico Afonso Pena (CAAP) e o Centro Acadêmico de Ciências do Estado (CACE).

Os painéis temáticos do congresso contaram com a presença de renomados especialistas do Direito nacional. A abertura foi realizada pelo professor Edgar Gastón Jacobs Flores Filho e pela professora Lorena Muniz de Castro e Lage, que discutiram sobre o tema “Educação jurídica do futuro”. O professor Caio Lara conduziu o debate. No segundo e derradeiro dia, no painel “O Judiciário e a Advocacia do futuro”, participaram o juiz Rodrigo Martins Faria,

os servidores do TJMG Priscila Sousa e Guilherme Chiodi, além da advogada e professora Camila Soares. O debate contou com a mediação da professora Helen Cristina de Almeida Silva. Houve, ainda, no encerramento, a emocionante apresentação da pesquisa intitulada “Construindo um ambiente de saúde acessível: abordagens para respeitar os direitos dos pacientes surdos no futuro”, que foi realizada pelo graduando Gabriel Otávio Rocha Benfica em Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS). Ele foi auxiliado por seus intérpretes Beatriz Diniz e Daniel Nonato.

A coletânea produzida a partir do evento e que agora é tornada pública tem um inegável valor científico. Seu objetivo é contribuir para a ciência jurídica e promover o aprofundamento da relação entre graduação e pós-graduação, seguindo as diretrizes oficiais da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). Além disso, busca-se formar novos pesquisadores nas mais diversas áreas do Direito, considerando a participação expressiva de estudantes de graduação nas atividades.

A Escola Superior Dom Helder Câmara, promotora desse evento que entra definitivamente no calendário científico nacional, é ligada à Rede Internacional de Educação dos Jesuítas, da Companhia de Jesus – Ordem Religiosa da Igreja Católica, fundada por Santo Inácio de Loyola em 1540. Atualmente, tal rede tem aproximadamente três milhões de estudantes, com 2.700 escolas, 850 colégios e 209 universidades presentes em todos os continentes. Mantida pela Fundação Movimento Direito e Cidadania e criada em 1998, a Dom Helder dá continuidade a uma prática ético-social, por meio de atividades de promoção humana, da defesa dos direitos fundamentais, da construção feliz e esperançosa de uma cultura da paz e da justiça.

A Dom Helder mantém um consolidado Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Direito Ambiental e Sustentabilidade, que é referência no país, com entradas nos níveis de mestrado, doutorado e pós-doutorado. Mantém revistas científicas, como a *Veredas do Direito* (Qualis A1), focada em Direito Ambiental, e a *Dom Helder Revista de Direito*, que recentemente recebeu o conceito Qualis A3.

Expressamos nossos agradecimentos a todos os pesquisadores por sua inestimável contribuição e desejamos a todos uma leitura excelente e proveitosa!

Belo Horizonte-MG, 29 de julho de 2024.

Prof. Dr. Paulo Umberto Stumpf – Reitor da ESDHC

Prof. Dr. Franclim Jorge Sobral de Brito – Vice-Reitor e Pró-Reitor de Graduação da ESDHC

Prof. Dr. Caio Augusto Souza Lara – Pró-Reitor de Pesquisa da ESDHC

## OS DESAFIOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: GASTROANOMIA E CONFUSÃO DE INFORMAÇÕES NA ERA DA MÍDIA DIGITAL

### THE CHALLENGES OF HEALTHY EATING: GASTROANOMY AND CONFUSED INFORMATION IN THE DIGITAL MEDIA AGE

Ana Cláudia Cardoso Lopes <sup>1</sup>  
Maraluce Maria Custódio <sup>2</sup>

#### Resumo

Na atualidade, as informações sobre alimentos são mais acessíveis ao consumidor devido às novas tecnologias. Entretanto, os alimentos, hoje, estão nutricionalmente questionáveis e mascarados por rótulos de difícil entendimento, proporcionando a falta de informação ao consumidor sobre o que ingere. Assim, através da teoria da gastroanomia de Fischler, busca-se demonstrar os desafios da alimentação saudável na modernidade. Pretende-se compreender se a mídia contribui para a gastroanomia, dificultando o entendimento dos perigos à saúde, provocados pela má alimentação. Para tanto, utilizar-se-á o método dedutivo, com pesquisa bibliográfica, para demonstrar a necessidade de uma educação alimentar e políticas públicas sobre o tema.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável, Alimentos ultraprocessados, Gastroanomia, Alimentação na era digital

#### Abstract/Resumen/Résumé

Today, food information is accessible to consumers due to new technologies. However, food is nutritionally questionable and masked by labels that are difficult to understand, giving consumers a lack of information about what they are eating. Through Fischler's gastroanomy theory, the aim is to demonstrate the challenges of healthy eating in modern times. The aim is to understand whether the media contributes to gastroanomy, making it difficult to understand the dangers to health caused by poor diet. The deductive method will be used, with bibliographical research to demonstrate the need for food education and public policies on the subject.

**Keywords/Palabras-claves/Mots-clés:** Healthy eating, Ultra-processed foods, Gastroanomy, Nutrition in the digital age

---

<sup>1</sup> Doutoranda em Direito Ambiental e Desenvolvimento Sustentável- Escola Superior Dom Hélder Câmara. Mestre em Educação Tecnológica- CEFET/MG; Especialista em Educação- CEFET/MG; Graduada em Ciências Biológicas- PUC/MG; Professora de Biologia- SEE/MG.

<sup>2</sup> Doutora em Geografia pela UFMG, co-tutela- Université d'Avignon .Mestre em Direito Ambiental e Desenvolvimento Sustentável e Direito- UFMG. Master en Derecho Ambiental- Universidad Internacional de Andalucía .Graduada em Direito- UFMG.

## 1 INTRODUÇÃO

As informações sobre os alimentos estão cada vez mais acessíveis em função das tecnologias midiáticas e redes sociais, trazendo inúmeros conteúdos sobre alimentos, vantagens, desvantagens e opções disponíveis no mercado. Além disso, o poder publicitário da indústria alimentícia é substancial e promove diversas campanhas que procuram incentivar os consumidores a adquirirem seus produtos, independentemente da qualidade que possuam.

Muitos alimentos disponíveis no mercado são fórmulas ultraprocessadas, de qualidade nutricional questionável, contendo componentes químicos que podem ser, potencialmente, nocivos à saúde humana. Esses compostos estão mascarados por rótulos de difícil entendimento, incentivados por uma indústria poderosa, que controla a comercialização, sem se preocupar com a qualidade nutricional e os impactos que poderão causar na saúde.

Através da mídia, de grande impacto na era digital, as informações chegam aos consumidores, gerando confusão. O consumidor, leigo em nutrição, precisa de estratégias para contornar a falta de transparência das informações divulgadas pela indústria alimentícia, além das informações dificultosas contidas nos rótulos, que objetivam fantasiar a realidade nutricional do produto, ao invés de cumprir a função de informar. O marco teórico baseia-se no termo *gastroanomia* do sociólogo francês Claude Fischler, apontando sobre o excesso de informações disponíveis sobre os alimentos, hoje reforçadas em todas as mídias, causando dificuldade de entendimento do consumidor e, este, acaba não sabendo o que está ingerindo.

Este artigo objetiva abordar os desafios da alimentação saudável diante da *gastroanomia* da atualidade. O problema pretende responder se a era midiática contribui para a *gastroanomia*, dificultando o entendimento dos riscos à saúde, provocados pela alimentação de má qualidade. A metodologia utilizada é dedutiva a partir de pesquisa bibliográfica.

## 2 DA GASTROANOMIA NA ERA DIGITAL AOS DESAFIOS PARA CONSTRUIR A IDEIA DE UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL PARA A POPULAÇÃO

Na era digital que caracteriza a modernidade, os indivíduos estão submetidos a um bombardeio diário de informações, positivas e negativas, e os conteúdos sobre alimentos não fogem dessa gama de novidades divulgadas pelas redes sociais. Como lidar com tantas inovações e informações? As transformações no campo da segurança alimentar trazem a promessa de facilitar a vida das pessoas e tornar o alimento mais acessível, mas, na prática,

têm se mostrado como formas de sofrimento em uma sociedade marcada pelo consumismo, cujo alimento chega aos consumidores, repleto de componentes desconhecidos e que podem fazer mal à saúde. O indivíduo não sabe mais o que faz sentido comer, tampouco consegue fazer escolhas alimentares melhores diante de tantas informações desconexas. A mudança, na era digital, chegou com tanta velocidade, que não dá tempo de acompanhar tudo.

A realidade alimentar é caracterizada por um mercado consumidor influenciado por uma poderosa indústria alimentícia, fazendo parte da maioria das refeições das famílias. A alimentação, hoje, se baseia em abrir embalagens de produtos industrializados e comercializados sob os incentivos da mídia, através de avançadas técnicas de *marketing*, cujo consumidor nem percebe que está sendo influenciado a comprar determinado alimento (Lopes; Siqueira; Custódio, 2023).

Segundo Bauman (2008), o consumo em si, é algo banal, trivial, já o consumismo é a capacidade de desejar e experimentar determinadas emoções. Para o autor, esse consumismo é, ao mesmo tempo, um excesso e um desperdício econômico, uma economia do engano que aposta na irracionalidade do consumidor, estimulando atitudes que não cultivam a razão. O consumo dos alimentos industrializados, cada vez mais processados, se consolidou na atualidade, provocando impacto nos hábitos e nas preferências alimentares dos consumidores em todo o mundo, criando novas formas de comer e de se relacionar com a comida, na tentativa errônea de facilitar as decisões alimentares (Pellerano, 2014).

É nesse contexto que Claude Fischler (1995) demonstra que nunca se teve tanta informação a respeito da alimentação e seus efeitos na saúde, ao passo que os problemas de saúde relacionados à má alimentação têm crescido cada vez mais. A teoria proposta por Fischler é apresentada como um sintoma da modernidade, chamado pelo autor, de *gastroanomia*. Isto é, mesmo com tantas informações sobre a alimentação, propagadas por todos os meios de comunicação e pela mídia digital, as pessoas não têm uma noção clara do que realmente devem comer e porque comer determinado alimento (Medeiros; Galeno, 2013).

Esse excesso de informações sobre os alimentos, veiculadas pela mídia, não ajuda o ser humano a se alimentar melhor. Essa multiplicidade de discursos resulta em um cenário de mal-estar, incerteza e ansiedade. A *gastroanomia* é tida como uma patologia social, levando os indivíduos aos efeitos nocivos na saúde, derivados da ingestão de alimentos de qualidade nutricional duvidosa, lotados de aditivos, açúcares, gorduras ruins e níveis elevados de sódio. Os indivíduos se veem envoltos por incertezas alimentares, causando sentimentos de frustração, ansiedade e possíveis distúrbios alimentares. Sem limites e orientações, perpassam



a barreira do que é saudável, se alimentando daquilo que está acessível, barato e que cause boas sensações, mesmo colocando a saúde em risco (Lopes; Siqueira; Custódio, 2023).

Os consumidores ou compradores, como define Bauman (2008), foram preparados pelo marketing e pela publicidade, para que diante das necessidades da vida, antes obtidas com dificuldade, sem o luxo do serviço proporcionado pela rede de compras, se transformassem em sujeitos comodizados. A ideia do autor configura o fetichismo da subjetividade, bem exemplificado pela indústria alimentícia, e a forma como suas campanhas se inserem na mente dos consumidores, através da divulgação proporcionada pela era digital.

Segundo Moraes (2012), as indústrias de consumo, reforçadas pelas tecnologias midiáticas e digitais, vendem os produtos como se fossem mitos, conectados aos sonhos e fantasias das pessoas. O *marketing* utiliza essa estratégia, incorporando na mente do consumidor que determinado alimento lhe trará benefícios para a saúde. O autor completa que o papel das campanhas publicitárias é o de posicionar a marca na mente do consumidor, criando um vínculo emocional. Pode-se inferir que existe uma educação para o consumo que procura formar sujeitos pouco reflexivos, vulneráveis à cultura da promessa de felicidade, ou seja, é uma formação para o consumo inconsciente (Moraes, 2012). Essa análise vale para o setor alimentício, pois a mídia utiliza os mesmos recursos para injetar mensagens na mente humana e semear desejos, levando o indivíduo ao consumo irracional, a fim de aliviar tensões e angústias, mesmo que temporariamente (Lopes; Siqueira; Custódio, 2023).

A sociedade moderna permite muita liberdade de informação através das mídias digitais, mas não existe um controle adequado ou uma forma de restringir essas informações, pois muitas redes sociais e outros meios de comunicação divulgadores das propagandas, inclusive dos alimentos, recebem patrocínios e uma enorme influência da indústria alimentícia, que é muito poderosa. Com tantas estratégias e técnicas de marketing, amplificadas pela era digital, permitindo que as informações cheguem aos consumidores, em curto espaço de tempo, fica evidente o quão é importante que as informações sejam claras e acessíveis, para promover escolhas alimentares mais conscientes, evitando problemas de saúde, derivados da má alimentação.

A Lei nº 8.078/90 que determina a proteção do consumidor traz em seu art. 4º, como objetivo: “o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo”. A mesma Lei elenca, dentre outros princípios: I - reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de

consumo; II - ação governamental no sentido de proteger o consumidor através da garantia dos produtos e serviços com padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho. Já o Art. 6º elenca os direitos básicos do consumidor, destacando-se:

II - a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações;

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem;

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços; (Brasil, 1990).

O Código de Defesa do Consumidor defende a transparência das relações de consumo voltadas para a qualidade de vida e a saúde, com produtos que possam garantir segurança alimentar. O Art. 8º aponta que “os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores”, obrigando-se aos fornecedores a dar as informações necessárias a seu respeito. Os rótulos alimentares precisam ser organizados sob a perspectiva do CDC, para fornecer as informações adequadas sobre o alimento, de forma que o consumidor tenha ciência do que está ingerindo e de quaisquer potenciais impactos na saúde que possam ser causados pela ingestão de algum produto.

As mudanças alimentares estão claras para a ciência e suas consequências na saúde da população constituem importante objeto de estudo das políticas públicas em saúde, em decorrência do aumento das DCNT (doenças crônicas não-transmissíveis), tais como doenças cardiovasculares, diabetes, colesterol alto etc. Para tentar minimizar os impactos causados pela artificialização da alimentação, o Ministério da Saúde elaborou um plano de ações para o enfrentamento das DCNT, de 2011 a 2022, onde foram estabelecidas diretrizes para orientar ações e conter a elevação dessas doenças. Dentre as metas, foram incluídas a redução da obesidade em crianças e adolescentes, aumento do consumo de frutas e hortaliças e redução do consumo de sal (IDEC, 2014). Destacam-se ações de regulamentação e o aprimoramento da rotulagem dos alimentos, para facilitar a compreensão do consumidor e apoiar a inclusão de alertas sobre riscos à saúde quanto ao uso de alimentos ultraprocessados (IDEC, 2014).

Bianchi (2023) faz uma analogia, comparando o rótulo de um alimento a uma carteira de identidade que precisa conter dados verdadeiros e verificáveis. A rotulagem deveria ser uma estratégia justa, objetiva, de fácil entendimento, para informar o consumidor sobre o alimento que consome, sem a intencionalidade de induzi-lo ao erro da escolha, promovendo direito à informação. A legislação brasileira sofreu alterações em relação à rotulagem, inclusive recentemente, no intuito de avançar quanto à publicidade dos alimentos

ultraprocessados, embora ainda não ofereça proteção suficiente, pois a leitura de rótulos não é direcionada à interpretação da população em geral, possuindo termos técnicos e de difícil compreensão. São comuns interpretações errôneas, feitas por leigos, levando o consumidor a acreditar no que é conveniente para ele e para a indústria alimentícia.

Para tentar sanar este problema, as leis de rotulagem dos alimentos sofreram alterações para orientar os consumidores a compreenderem melhor o que estão ingerindo. Uma das mudanças é a Resolução da ANVISA Nº 429, em vigor desde 09 de outubro de 2022. As novidades incluem a adoção da rotulagem nutricional frontal na embalagem do alimento, para ficar mais visível ao consumidor. A tabela de informação nutricional passará a ter apenas letras pretas em fundo branco, afastando a possibilidade do uso de contrastes que atrapalhem a legibilidade das informações (BRASIL, 2020). Torna-se obrigatória a declaração de açúcares totais e adicionados, valor energético e de nutrientes por 100 g ou 100 ml, para ajudar na comparação entre produtos, bem como o número de porções por embalagem. A tabela deverá estar localizada próxima à lista de ingredientes, não sendo aceita divisão das informações ou apresentação em locais de difícil visualização (ANVISA 2022). A inovação foi o design de lupa na face frontal da embalagem, parte superior, para esclarecer sobre o alto conteúdo de nutrientes relevantes para a saúde (açúcares, gorduras saturadas e sódio) (ANVISA, 2022).

As alterações na rotulagem alimentar são conquistas de políticas públicas ligadas à promoção da segurança alimentar da população, buscando informar sobre os alimentos e combater a *gastroanomia*, amplificada pelas mídias digitais. Por esse motivo, a maioria das políticas públicas voltadas à alimentação vem sendo direcionada ao público infantil, como exemplo, as políticas criadas para orientar a disponibilidade dos alimentos dentro das escolas.

A publicidade de alimentos (especialmente para o público infantil) utiliza táticas de marketing, propagandas e mídias sociais, que incentivam o consumo dos alimentos não saudáveis (Bianchi, 2023). Por esse motivo, foi aprovada a Lei nº 11.947, em 16 de junho de 2009, PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar, sobre a alimentação escolar na Educação Básica. O inciso II do Art. 1º defende a inclusão de uma educação alimentar e nutricional no currículo escolar, incentivando o desenvolvimento de práticas alimentares mais saudáveis. Essa legislação demonstra a preocupação com a alimentação escolar e, a partir dela, diversos decretos e leis estaduais foram publicados, para inibir os alimentos ultraprocessados, industrializados e açucarados, nas escolas, contribuindo com a promoção de uma alimentação mais saudável no cardápio escolar dos estudantes.

Segundo Bianchi (2023), a informação é um dos pilares da proteção do consumidor, e a legislação precisa proteger o consumidor dos abusos da indústria alimentar. O consumidor precisa ter instrumentos para desmascarar práticas pouco transparentes veiculadas nas mídias digitais, garantindo o direito ao acesso a produtos saudáveis e com informações claras.

A legislação pode contribuir e promover a informação adequada ao consumidor, combatendo a *gastroanomia*. Isso pode ocorrer através de políticas públicas de segurança alimentar e de uma educação alimentar mais sólida, inserida nos currículos escolares. A educação alimentar, desde à educação básica, contribuirá para a formação de um consumidor mais consciente e racional, que consiga se desviar das mensagens pregadas pela indústria alimentícia e divulgadas sem precedentes pelas mídias digitais, interpretando-as da maneira correta, favorecendo escolhas alimentares mais saudáveis, qualidade de vida e saúde.

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A divulgação das informações sobre alimentação foi potencializada através das tecnologias midiáticas, do poder publicitário da indústria alimentícia e do marketing que envolve os alimentos. A maioria desses produtos são fórmulas ultraprocessadas, nutricionalmente pobres, associadas ao aumento de várias doenças, embora seus riscos sejam mascarados por rótulos de difícil entendimento. O boom de informações divulgadas pelas mídias digitais causa mais entraves para a segurança alimentar, tornando a busca pela alimentação saudável, um desafio da modernidade, pois a *gastroanomia* intensificada pela era digital, dificulta o entendimento dos riscos para a saúde, provocados pela má alimentação.

Diante de uma indústria alimentícia poderosa com eficientes técnicas de *marketing*, reforçadas pela era digital, é imprescindível que os consumidores tenham instrumentos que consigam desmascarar práticas lesivas, que fantasiam a verdadeira realidade dos alimentos disponíveis no mercado. Inúmeras estratégias de políticas públicas vêm sendo desenvolvidas para promover maior segurança alimentar. Essas estratégias incluem políticas de combate a alimentos ultraprocessados, ações de prevenção a doenças crônicas não-transmissíveis e as alterações na rotulagem alimentar. A ideia é fornecer informações claras, sobre os alimentos, além dos riscos à saúde associados ao consumo exagerados de produtos muito artificializados.

É importante a necessidade da retomada de uma educação alimentar e políticas públicas que orientem a população a interpretar adequadamente todas as informações divulgadas na mídia, em direção a uma forma sustentável e mais saudável para se alimentar.

## REFERÊNCIAS

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-novas-regras-entram-em-vigor-em-120-dias>. Acesso em: abril/2024.
- Bauman, Zygmunt. **Vida para o consumo: a transformação das pessoas em mercadoria**. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro, Zahar, 2008, 199 p.
- Bianchi, Daniele. **A natureza na mesa brasileira e na mesa europeia por meio do rótulo dos alimentos**. Revista de Direitos Humanos e Democracia. Editora Unijuí, Ano 11; nº 22. Jul/Dez 2023. Disponível em: <file:///C:/Users/Sony/Downloads/14926-Texto%20do%20artigo-66607-1-10-20231009.pdf>. Acesso em: 10 de maio de 2024.
- BRASIL. Código de Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078/90. Congresso Nacional, Brasília, 1990.
- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Lei Nº 11947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm). Acesso em: 22 de fevereiro de 2024.
- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução Nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: <https://www2.susep.gov.br/safe/scripts/bnweb/bnmapi.exe?router=upload/25490>. Acesso em: abril/2024.
- Fischler, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.
- IDEC, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **Publicidade de alimentos não-saudáveis: os entraves e as perspectivas de regulação no Brasil**. Cadernos IDEC, série alimentos. Vol, 2. São Paulo: Idec, 2014.
- Lopes, A. C. C.; Siqueira, L. N.; Custódio, M. M. The gastroanomy dilemma in contemporary society from the perspective of the implications on consumer health and on the economy. 5<sup>o</sup> International Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress. Kafkas University and IKSAD Institute. Proceedins book, vol 1, March 17-19, 2023, Kars, Türkiye. 102- 112 p.
- Medeiros, M.; Galeno, A. **Olhares sobre a alimentação contemporânea: a gastro-anomia e os corpos de botero**. Rev. Nutr., Campinas, 26(4):465-472, jul/ago., 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732013000400008>
- Moraes, Márcia Amaral Corrêa. **O impacto da mídia publicitária e relacional na formação de consumidores jovens e adultos**. Revista Luso- Brasileira de Direito do Consumo. Vol. 11, nº 3, setembro de 2012.
- Pellerano J. **Anomia e gastro-anomia: a comida industrializada e seu impacto nas escolhas alimentares contemporâneas**. Ponto-e-vírgula, 15, p 90-106. 2014. Disponível em: <file:///C:/Users/Sony/Downloads/22578-Texto%20do%20Artigo-58064-1-10-20150401.pdf>