

VII ENCONTRO VIRTUAL DO CONPEDI

DIREITOS SOCIAIS E POLÍTICAS PÚBLICAS I

EDITH MARIA BARBOSA RAMOS

JOSÉ RICARDO CAETANO COSTA

ROGERIO LUIZ NERY DA SILVA

Todos os direitos reservados e protegidos. Nenhuma parte destes anais poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados sem prévia autorização dos editores.

Diretoria - CONPEDI

Presidente - Profa. Dra. Samyra Haydêe Dal Farra Naspolini - FMU - São Paulo

Diretor Executivo - Prof. Dr. Orides Mezzaroba - UFSC - Santa Catarina

Vice-presidente Norte - Prof. Dr. Jean Carlos Dias - Cesupa - Pará

Vice-presidente Centro-Oeste - Prof. Dr. José Querino Tavares Neto - UFG - Goiás

Vice-presidente Sul - Prof. Dr. Leonel Severo Rocha - Unisinos - Rio Grande do Sul

Vice-presidente Sudeste - Profa. Dra. Rosângela Lunardelli Cavallazzi - UFRJ/PUCRio - Rio de Janeiro

Vice-presidente Nordeste - Prof. Dr. Raymundo Juliano Feitosa - UNICAP - Pernambuco

Representante Discente: Prof. Dr. Abner da Silva Jaques - UPM/UNIGRAN - Mato Grosso do Sul

Conselho Fiscal:

Prof. Dr. José Filomeno de Moraes Filho - UFMA - Maranhão

Prof. Dr. Caio Augusto Souza Lara - SKEMA/ESDHC/UFMG - Minas Gerais

Prof. Dr. Valter Moura do Carmo - UFERSA - Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Fernando Passos - UNIARA - São Paulo

Prof. Dr. Edinilson Donisete Machado - UNIVEM/UENP - São Paulo

Secretarias

Relações Institucionais:

Prof. Dra. Claudia Maria Barbosa - PUCPR - Paraná

Prof. Dr. Heron José de Santana Gordilho - UFBA - Bahia

Profa. Dra. Daniela Marques de Moraes - UNB - Distrito Federal

Comunicação:

Prof. Dr. Robison Tramontina - UNOESC - Santa Catarina

Prof. Dr. Liton Lanes Pilau Sobrinho - UPF/Univali - Rio Grande do Sul

Prof. Dr. Lucas Gonçalves da Silva - UFS - Sergipe

Relações Internacionais para o Continente Americano:

Prof. Dr. Jerônimo Siqueira Tybusch - UFSM - Rio Grande do sul

Prof. Dr. Paulo Roberto Barbosa Ramos - UFMA - Maranhão

Prof. Dr. Felipe Chiarello de Souza Pinto - UPM - São Paulo

Relações Internacionais para os demais Continentes:

Profa. Dra. Gina Vidal Marcílio Pompeu - UNIFOR - Ceará

Profa. Dra. Sandra Regina Martini - UNIRITTER / UFRGS - Rio Grande do Sul

Profa. Dra. Maria Claudia da Silva Antunes de Souza - UNIVALI - Santa Catarina

Eventos:

Prof. Dr. Yuri Nathan da Costa Lannes - FDF - São Paulo

Profa. Dra. Norma Sueli Padilha - UFSC - Santa Catarina

Prof. Dr. Juraci Mourão Lopes Filho - UNICHRISTUS - Ceará

Membro Nato - Presidência anterior Prof. Dr. Raymundo Juliano Feitosa - UNICAP - Pernambuco

D597

Direitos sociais e políticas públicas I [Recurso eletrônico on-line] organização CONPEDI

Coordenadores: Edith Maria Barbosa Ramos; José Ricardo Caetano Costa; Rogerio Luiz Nery Da Silva – Florianópolis: CONPEDI, 2024.

Inclui bibliografia

ISBN: 978-85-5505-897-4

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

Tema: A pesquisa jurídica na perspectiva da transdisciplinaridade

1. Direito – Estudo e ensino (Pós-graduação) – Encontros Nacionais. 2. Direitos sociais. 3. Políticas públicas. VII Encontro Virtual do CONPEDI (1: 2024 : Florianópolis, Brasil).

CDU: 34



VII ENCONTRO VIRTUAL DO CONPEDI

DIREITOS SOCIAIS E POLÍTICAS PÚBLICAS I

Apresentação

Os artigos publicados foram apresentados no Grupo de Trabalho Direitos Sociais e Políticas Públicas I, durante o VII ENCONTRO VIRTUAL DO CONPEDI, realizado entre os dias 24 a 28 de junho de 2024, em parceria com a Faculdade de Direito de Franca e Universidade UNIGRARIO, e com o apoio da Facultad de Derecho da Universidad de la República Uruguay e IJP – Portucalense Institute – For Legal Research.

Os trabalhos apresentados abriram caminho para importantes discussões relacionadas aos campos temáticos do GT, em que os participantes (professores, pós-graduandos, agentes públicos e profissionais da área jurídica) puderam interagir em torno de questões teóricas e práticas, levando-se em consideração o momento político, social e econômico vivido pela sociedade brasileira, em torno da temática central do evento – A pesquisa jurídica na perspectiva da transdisciplinaridade. Referida temática apresenta os desafios que as diversas linhas de pesquisa jurídica terão que enfrentar, bem como as abordagens tratadas em importante congresso, possibilitando o aprendizado consistente dos setores sociais e das políticas públicas.

Na presente coletânea encontram-se os resultados de pesquisas desenvolvidas em diversos Programas de Mestrado e Doutorado do Brasil, tendo sido apresentados, no GT – Direitos Sociais e Políticas Públicas I, 22 (vinte e dois) artigos de boa qualidade, selecionados por meio de avaliação cega por pares. Os trabalhos ora publicados foram divididos em três eixos temáticos: Políticas Públicas e Direito à Saúde; Políticas Públicas, Cultura e Educação e Políticas Públicas e Direitos Sociais.

O primeiro eixo –Políticas Públicas e Direito à Saúde aglutinou 9 (nove) artigos, quais sejam: “A metafísica da ética da alteridade como responsabilidade social: uma análise do transtorno do espectro autista (TEA) e as políticas públicas de saúde no estado de Rondônia; Alimentação saudável e tributação para estimular intervenções públicas no brasil. uma abordagem sob o viés da imaginação sociológica de Wright Mills; Alimentos ultraprocessados: os desafios para a regulação, disponibilidade e promoção à saúde alimentar da população brasileira; Análise do Sistema Hórus: política pública para assistência farmacêutica de fornecimento de medicamentos implementada pela defensoria pública do estado do rio de janeiro; O sofrimento das pessoas com doenças crônicas silenciosas: um olhar através das políticas públicas; Direito humano à saúde, gênero e direito fraterno: uma

análise da saúde mental das mulheres migrantes por intermédio do filme “as nadadoras”; Ausência de políticas públicas de saúde para encarceradas: análise feminista acerca do hiv/aids em presídios femininos sob perspectiva de Silvia Federici; Violência obstétrica em mulheres negras brasileiras: uma análise sobre a judicialização das políticas públicas e Desvelando a complexidade da violência obstétrica: perspectivas de gênero, direitos humanos e políticas públicas para mulheres negras no Brasil.

O segundo eixo conjugou 5 (cinco) artigos em torno da temática central dos Políticas Públicas, Direito à Cultura e Direito à Educação, são eles: Direito social à educação e políticas públicas com ênfase na inclusão de crianças e adolescentes com deficiência; Vidas precárias, exclusão social e a interdependência entre saúde e educação nas políticas públicas para pessoas com deficiência no ensino superior: uma análise a partir da ética da alteridade; As usinas da paz e o projeto de pacificação social por meio do direito à cultura; Educação informal como instrumento para a redução de contaminantes fármacos: uma aspiração para combate à automedicação e A expansão das liberdades e capacidades humanas: a superação do critério de utilidade para um desenvolvimento com ética no campo das políticas públicas.

O terceiro eixo girou em torno da temática do Direitos Sociais e Políticas Públicas que agregou 8 (oito) artigos – Direitos sociais: reflexões sobre a relação entre o instituto dos alimentos e pessoa idosa; Direito social à segurança pública no contexto da tutela coletiva: um estudo da resolução CNMP n.º 278/2023; O papel dos tribunais de contas no cumprimento do ODS 1 - erradicação da pobreza; Pessoas em situação de rua e pessoas em errância: estudo comparativo entre o projeto de lei 5740/2016, a agenda 2030 e a carta brasileira para cidades inteligentes; Gestão participativa dos recursos hídricos: possibilidades de visibilização dos rios urbanos e de sua importância; Adaptabilidade litorânea: o complexo estuarino lagunar de Iguape e Cananéia, gerenciamento costeiro e as mudanças climáticas; O federalismo brasileiro e a proteção dos direitos culturais: o caso do carnaval das águas de Cameté –PA e O poder judiciário no ciclo das políticas públicas e o respeito à separação dos poderes da união.

O próprio volume de trabalhos apresentados demonstra a importância dos Direitos Sociais e de sua articulação com as Políticas Públicas, bem como da relevância da pesquisa e do estudo sobre estratégias de enfrentamento das desigualdades e das vulnerabilidades sociais e econômicas. As temáticas apresentadas são fundamentais para consolidação do paradigma do Estado democrático de direito, no sentido de conciliar as tensões entre os direitos sociais, as vulnerabilidades econômicas e as aceleradas modificações da sociedade contemporânea.

Agradecemos a todos os pesquisadores da presente obra pela sua inestimável colaboração e desejamos a todos ótima e proveitosa leitura!

Profa. Dra. Edith Maria Barbosa Ramos

Prof. Dr. José Ricardo Caetano Costa

Prof. Dr. Rogerio Luiz Nery da Silva

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: OS DESAFIOS PARA A REGULAÇÃO, DISPONIBILIDADE E PROMOÇÃO À SAÚDE ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

ULTRA-PROCESSED FOODS: THE CHALLENGES FOR THE REGULATION, AVAILABILITY AND PROMOTION OF DIETARY HEALTH OF THE BRAZILIAN POPULATION

Ana Cláudia Cardoso Lopes ¹
Lyssandro Norton Siqueira ²
Maraluce Maria Custódio ³

Resumo

Os alimentos ultraprocessados ganharam destaque no mercado consumidor por sua palatabilidade, praticidade e acessibilidade. Seu consumo vem associado a várias doenças, pelos altos teores de gorduras ruins, açúcares e sódio. A oferta desses alimentos perpassa um conjunto de normativas que tentam regulamentar seu controle, para que o consumidor seja informado dos riscos à saúde. O marco teórico é a teoria da gastroanomia, do sociólogo Claude Fischler, cujo consumidor, iludido pelo marketing da indústria alimentícia, não conhece o alimento que ingere. O objetivo é discutir como ocorre a disponibilidade dos alimentos ultraprocessados para a população brasileira e o controle de seus potenciais riscos. O problema busca compreender se a legislação que disciplina a disponibilidade dos alimentos ultraprocessados permite e/ou exige, que orientações adequadas cheguem aos consumidores. Conclui-se a necessidade de uma Educação alimentar mais robusta, além da aplicação adequada da legislação pertinente. A metodologia utilizada foi dedutiva a partir de pesquisa bibliográfica.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados, Alimentação, Legislação alimentar, Disponibilidade dos alimentos ultraprocessados, Gastroanomia

Abstract/Resumen/Résumé

Ultra-processed foods have gained prominence in the consumer market due to their palatability, practicality and accessibility. Their consumption is associated with various diseases, due to their high levels of bad fats, sugars and sodium. The supply of these foods is

¹ Doutoranda em Direito Ambiental e Desenvolvimento Sustentável da Escola Superior Dom Hélder Câmara. Graduada em Ciências Biológicas- PUC/MG, Especialização em Educação- CEFET/MG; Mestrado em Educação Tecnológica- CEFET/MG. Professora da SEE/MG.

² Doutor em Teoria do Estado e Direito Constitucional- PUC/RIO. Mestre em Direito Empresarial- Milton Campos. Graduado em Direito- UFMG. Procurador do Estado de Minas.

³ Doutora em Geografia- UFMG, co-tutela- Université d'Avignon. Mestre em Direito Ambiental e Desenvolvimento Sustentável. Mestre em Direito- UFMG. Master en Derecho Ambiental- Universidad International de Andalucía .Graduada em Direito- UFMG.

subject to a set of rules that attempt to regulate their control, so that consumers are informed of the risks to their health. The theoretical framework is the theory of gastroanomy, by sociologist Claude Fischler, whose consumer, deluded by food industry marketing, is unaware of the food he is eating. The aim is to discuss how ultra-processed foods are made available to the Brazilian population and how their potential risks are controlled. The problem seeks to understand whether the legislation that regulates the availability of ultra-processed foods allows and/or requires adequate guidance for consumers. The conclusion is that there is a need for more robust food education, as well as adequate application of the relevant legislation. The methodology used was deductive, based on bibliographical research.

Keywords/Palabras-claves/Mots-clés: Ultra-processed foods, Diet, Food legislation, Availability of ultra-processed foods, Gastroanomy

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, houve inúmeros avanços na indústria dos alimentos, com inovações científicas para aumentar a produção e a disponibilidade dos produtos alimentícios, oferecendo aos consumidores as mais variadas opções. Os alimentos ultraprocessados ganharam destaque no mercado consumidor por suas características mercadológicas que oferecem maior palatabilidade, praticidade e acessibilidade.

Segundo o Ministério da Saúde (2022), o consumo contínuo desses alimentos vem acompanhado do potencial aumento de vários tipos de doenças associadas aos altos valores de calorias vazias, gorduras ruins, açúcares e sódio, que são tidos como os grandes vilões da alimentação contemporânea. Para o Ministério da Saúde (2022), a utilização dos produtos ultraprocessados vem ganhando a preferência de boa parte da população, desde o público infantil até o adulto, embasada e fortalecida pelo *marketing* das indústrias alimentícias, sem considerar as consequências que uma alimentação tida como não-saudável poderá gerar em longo prazo, especialmente quando aliada ao sedentarismo, tornando a pauta da alimentação contemporânea uma questão de saúde pública.

O presente estudo está centrado na discussão sobre a oferta e disponibilidade dos alimentos ultraprocessados no mercado consumidor, através de um conjunto de leis que vêm tentando regulamentar seu controle, de forma que o consumidor possa ser informado dos possíveis riscos à saúde, advindos do consumo desses alimentos. Um fator complicador e determinante sobre a escolha dos alimentos ultraprocessados, ocorre a partir do momento que o consumidor, iludido pela mídia e pelo *marketing* patrocinado pelas empresas alimentícias, não conhece, verdadeiramente, a qualidade do alimento que está ingerindo, uma vez que a indústria dos alimentos omite seus potenciais riscos. Essas questões convergem no marco teórico desse artigo, exemplificado pelo fenômeno denominado *gastroanomia*, proposto pelo sociólogo francês Claude Fischler, que sintetiza suas proposições afirmando que os consumidores não sabem exatamente o que estão comendo e os riscos desse desconhecimento.

O objetivo desse trabalho é discutir como ocorre a disponibilidade dos alimentos ultraprocessados para a liberação no mercado consumidor e o controle dos seus potenciais riscos para a população brasileira. O problema procura compreender se a legislação que disciplina a oferta e a disponibilidade dos alimentos ultraprocessados para o mercado consumidor permite que orientações adequadas cheguem aos consumidores, no que concerne aos riscos à saúde, em função do consumo excessivo desses produtos.

Esse estudo utilizou-se do método dedutivo, com pesquisa bibliográfica de cunho qualitativo, distribuídos em tópicos que discorrem sobre o conceito de alimentos ultraprocessados, seus riscos à saúde humana, a legislação pertinente sobre a disponibilidade e regulação desses alimentos, além das normativas que regem os direitos do consumidor em compreender o produto que opta por consumir. Essa discussão permitirá responder as melhores formas de que o indivíduo dispõe para conhecer os riscos e consequências causados pela má alimentação, além das implicações econômicas.

2 OS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Nas últimas décadas o Brasil tem vivenciado uma expressiva mudança no estilo de vida alimentar de sua população, que, embora tenha aspectos positivos, acabou impactando negativamente a saúde da população. O acesso aos alimentos e suas várias opções aumentou, mas a informação sobre esses alimentos se tornou confusa, cheia de termos de difícil compreensão pela maior parte da população, dificultando o acesso a essa informação, fazendo com que as pessoas fizessem a adoção por opções alimentares nutricionalmente questionáveis.

Após anos convivendo com problemas relacionados à desnutrição, especialmente nos segmentos mais vulneráveis da sociedade, a maior parte dos programas e políticas governamentais foi construída sob essa perspectiva, trazendo conquistas significativas na luta contra a fome, mas, também, vendo emergirem outros problemas de saúde pública, como, por exemplo, o aumento progressivo da obesidade (Brasil, 2014).

O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, em seu capítulo 1, artigo 2º, inciso I, definiu que “alimento é toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento” (Brasil, 1969). Segundo o guia alimentar para a população brasileira (2014), nas indústrias, os alimentos *in natura*, obtidos de plantas ou animais e adquiridos para consumo, sem terem sofrido quaisquer tipo de alterações, passam por um processamento que transforma a matéria-prima em um produto pronto, fácil de transportar, conservar e preparar. Após essas transformações, os alimentos são classificados em três grupos. O primeiro grupo é aquele composto por alimentos não processados ou minimamente processados, que são os alimentos *in natura*, aqueles que sofreram, industrialmente, mínimas alterações, como moagem, secagem e pasteurização, podendo mencionar como exemplos: verduras, legumes, frutas, ovos, carnes. O segundo

grupo é dos alimentos processados que se referem a produtos fabricados com a adição de sal, açúcar, óleo ou vinagre, alterando seu equilíbrio nutricional, por isso, seu consumo pode elevar o risco de doenças, como as do coração, obesidade e diabetes, tais como conservas, enlatados, extrato de tomate, frutas em calda. O último grupo é aquele que engloba os famosos alimentos ultraprocessados, que são formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes (Brasil, 2014). Em geral, os alimentos ultraprocessados são pobres em nutrientes e ricos em calorias, açúcares, vários tipos de gorduras, sódio, vários aditivos químicos, com sabor realçado, maior prazo de validade e favorecem a ocorrência de deficiências nutricionais, obesidade, doenças do coração e diabetes, tais como: sorvetes, biscoitos, *fast-foods*, comidas congeladas, refrigerantes, achocolatados (Brasil, 2014).

Segundo um estudo publicado em 2021 pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/USP, 2021), produtos ultraprocessados não são propriamente alimentos, mas formulações de substâncias obtidas pelo fracionamento de alimentos *in natura*. Essas substâncias incluem açúcares, óleos e gorduras de vários tipos, incluindo as hidrogenadas e as trans, além de várias substâncias de uso exclusivamente industrial, que comprometem enormemente a qualidade nutricional desses alimentos. O estudo feito pelo NUPENS/USP (2021) acrescenta que as inúmeras substâncias adicionadas aos ultraprocessados são exemplificadas por corantes, aromatizantes, emulsificantes, espessantes e outros aditivos que têm a função de promover propriedades sensoriais semelhantes às encontradas nos alimentos naturais, além de valorizar o sabor dos alimentos, aumentar sua durabilidade e mascarar características indesejadas dos produtos.

Padrões alimentares baseados em produtos ultraprocessados se associam a potenciais desfechos negativos na saúde, sendo frequentemente atrelados ao ganho de peso, diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, depressão, cânceres em geral, disfunções renais e mortes prematuras (NUPENS/USP, 2021). Os mecanismos que explicam essa relação com as doenças têm relação com a composição, processamento, formas de consumo e comercialização desses produtos. Em geral, os alimentos ultraprocessados têm maior densidade energética, mais açúcares, mais gorduras saturadas e trans, menor teor de fibras, proteínas, micronutrientes e compostos bioativos.

Segundo Henriques, Dias e Burlandy (2014), as mudanças econômicas, sociais e demográficas ocorridas nas últimas décadas afetaram o cotidiano e o perfil das práticas alimentares em diferentes contextos geopolíticos, refletindo no processo saúde *versus* doença e no estado nutricional da população brasileira. Segundo os autores, esse processo configurou

um crescente e alarmante quadro de crescimento da obesidade e outras doenças a ela associadas, as chamadas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

A relação entre o consumo de produtos ultraprocessados e o aumento dos riscos de DCNT, impulsionou órgãos internacionais a mobilizarem os governos para regular a redução dos teores de açúcares, gorduras e sódio nesses produtos, ações essas que discutiremos nos capítulos seguintes.

3 A LEGISLAÇÃO RELACIONADA À OFERTA, DISPONIBILIDADE E CONTROLE DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO MERCADO

O aumento das DNCT forçou a recomendação e a regulação dos componentes nutricionais dos alimentos ultraprocessados, para reduzir os teores de açúcares, sódio e gorduras, restringir a publicidade desses produtos para crianças, utilizar advertências nos rótulos, regulamentar a comercialização desses produtos em escolas e aumentar a tributação, no intuito de limitar o consumo (Figueiredo; Recine, 2021).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS, 2023), as DCNT constituem um dos maiores desafios de saúde pública enfrentados no século XXI. Em 2004, a OMS adotou uma estratégia global para alimentação, atividade física e saúde (WHA, 2004), uma das referências mais importantes, até os dias de hoje, sobre a temática, no intuito de combater as DCNT. Segundo a OMS, o recomendado é limitar a ingestão de energia proveniente de gorduras e substituir o consumo de gordura saturada por insaturada, limitar o consumo de açúcar e de sal, e aumentar o consumo de frutas, verduras, legumes e grãos integrais (WHA, 2004). Esse tipo de alimentação ruim, aliado à inatividade física, são fatores de risco para o desenvolvimento de DCNT e o aumento da mortalidade, vigorando como áreas prioritárias para ações internacionais e nacionais no que se refere ao controle e acesso desses alimentos à população.

O padrão de consumo alimentar dos brasileiros combina uma dieta tradicional, composta por arroz e feijão somada a alimentos pobres em nutrientes e de alto teor calórico, aliados ao aumento do consumo de refrigerantes e refrescos artificiais, seguidos da baixa ingestão de frutas, verduras e legumes, resultando na prevalência do consumo excessivo de açúcares e gorduras saturadas, bem como uma pequena quantidade de fibras na alimentação (IDEC, 2014). Essas características refletem um aporte inadequado de macronutrientes e micronutrientes na maior parte da população brasileira, demonstrando mudanças nos padrões

de consumo domiciliar de alimentos, que explicam o ganho de peso e várias doenças, em todas as faixas etárias e de renda.

No Brasil, os instrumentos legais que normatizam a propaganda de alimentos datam da década de 1960, quando o Ministério da Saúde assumiu a competência de regular a disposição e controle alimentar. Após a criação da ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária, essa tarefa foi transferida a ela, no intuito de consolidar o texto constitucional que estabelece a obrigação do Estado em proteger a saúde da população, evitando a exposição a propagandas comerciais de produtos e serviços que possam influenciar negativamente nas práticas em saúde (Henriques; Dias; Burlandy, 2014).

Segundo dados elencados em um estudo feito pelo NUPENS/USP (2021), as evidências que associam os alimentos ultraprocessados aos riscos à saúde são fortes, baseadas, não apenas em artigos isolados, mas em diversas revisões que confirmaram a associação entre o consumo de produtos ultraprocessados e o aumento dos riscos à saúde humana, inclusive para outros tipos de doenças não relacionadas aos hábitos alimentares, como a depressão e alguns tipos de câncer. Os efeitos da alimentação artificializada e rica em ultraprocessados atingem, portanto, todas as faixas etárias, da obesidade infantil aos idosos, demonstrando impactos a curto, médio e longo prazo. A implementação das ações previstas no plano de ação global da OMS está ocorrendo, porém de forma lenta e parcial, especialmente nos países em desenvolvimento (NUPENS/USP, 2021). Seguem alguns exemplos de regulamentações que foram criadas para controlar a disponibilidade dos alimentos ultraprocessados no Brasil.

O Brasil é um país que buscou estratégias para a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional através de políticas públicas efetivas para a ampliação do acesso à alimentação adequada (Leão; Maluf, 2012). O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi instituído pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, com a função de criar espaços formais para a participação social, em uma abordagem de direitos humanos que garantam a dignidade humana (Leão; Maluf, 2012). De acordo com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à fome (MDS, 2023), o SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do país. De acordo com a

Lei nº 11.346/2006, integram o SISAN a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006).

A CAISAN é um colegiado de natureza consultiva, que promove a elaboração e o monitoramento do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. O Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional permite o processo de participação social, sendo a instância responsável pela articulação entre o governo e a sociedade civil nas questões relacionadas à segurança alimentar e nutricional, com objetivo de monitorar e acompanhar a implementação das políticas de segurança alimentar e nutricional, (MDS, 2023).

Em 2009, a ANVISA avaliou a composição nutricional de 24 produtos alimentícios ultraprocessados, quanto aos teores de sódio, açúcares, gorduras saturadas e gorduras trans, obtendo resultados preocupantes. Alimentos como macarrões instantâneos, biscoitos, salgadinhos, refrigerantes e embutidos apresentaram valores elevados desses componentes. A partir daí, foram firmados sucessivos acordos com entidades representativas das indústrias para, primeiramente, reduzir o teor de sódio nos alimentos, embora o cenário demonstrasse a urgência para a redução dos demais (Figueiredo; Recine, 2021). Para as autoras, com a intensificação das DCNT e sua associação aos alimentos ultraprocessados, o Estado foi pressionado a intervir em defesa da saúde pública, em busca de uma alimentação mais saudável para a população.

Em 2013 ocorreu a 66ª Assembleia Mundial de Saúde em Genebra, onde os Estados-membros da OMS se reuniram para considerar a adoção formal de um plano de ação para prevenção e controle de doenças não transmissíveis 2013-2020 (IDEC, 2014). Após a Assembleia, o Brasil foi um dos países que aprovou uma resolução que trazia um pacote de opções políticas para promoção da alimentação saudável e controle dos alimentos ultraprocessados. Dentre as ações sugeridas estão incluídas: redução relativa de 30% no consumo médio de sal/sódio; interrupção no aumento do diabetes e da obesidade e redução relativa de 25% na prevalência de hipertensão arterial (IDEC, 2014). As diretrizes e recomendações para alcançar tais reduções envolveram produtores, indústria, consumidores, subsídios para incentivar o consumo de alimentos mais saudáveis e desestimular o consumo dos ultraprocessados, além de campanhas públicas de *marketing* para informar e incentivar a população sobre práticas alimentares mais saudáveis e a promoção da rotulagem.

O Ministério da Saúde elaborou um plano de ações estratégicas para o enfrentamento das DCNT que duraria de 2011 a 2022, onde foram estabelecidas diretrizes para orientar ações, indicadores e programas para enfrentar tais doenças. Foram abordados os quatro

principais grupos de doenças (circulatórias, cânceres, respiratórias crônicas e obesidade) e os fatores de risco em comum (tabagismo, álcool, sedentarismo, alimentação não saudável e obesidade). Dentre as metas estabelecidas relacionadas à nutrição, 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).

Segundo o IDEC (2014), o plano de ações estava dividido em três eixos: 1- Vigilância, informação, avaliação e monitoramento; 2- Promoção da saúde; 3- Cuidado integral com as doenças crônicas não transmissíveis. Dentro do segundo eixo, destacam-se ações para promoção da saúde, incluindo a revisão e o aprimoramento da rotulagem dos alimentos, no intuito de facilitar a compreensão do consumidor, fortalecendo a inclusão de alertas sobre riscos à saúde quanto ao uso de alimentos ultraprocessados (IDEC, 2014).

No que concerne à rotulagem de alimentos, a legislação brasileira também sofreu alterações visando avançar quanto à publicidade dos alimentos ultraprocessados, embora ainda não ofereça proteção suficiente. As informações de rotulagem, muitas vezes, são de difícil compreensão - contribuindo muito com a *gastroanomia* já citada - e a publicidade de alimentos, especialmente para o público infantil, utiliza táticas que incentivam, cada vez mais, o consumo dos alimentos não saudáveis.

A leitura de rótulos de embalagens alimentares por pessoas leigas se tornou comum. Contudo, a leitura de rótulos é complexa, nem sempre as informações ali contidas são claras e objetivas, levando o consumidor a acreditar no que, muitas vezes, é conveniente para ele, confirmando a teoria *gastroanômica* de Fischler (1995). Hoje os rótulos focam em termos que possuem certa ressonância científica tais como: colesterol, fibras, glúten e gordura saturada, mas não focam na composição principal do alimento, até porque, se fosse assim, o consumidor perceberia os truques e técnicas de marketing ali mascarados, embora essa questão seja, na maioria das vezes, irrelevante para a população leiga, que dá preferência ao sabor e acessibilidade do alimento. Para tentar sanar este problema, as normas de rotulagem dos alimentos têm sofrido alterações no intuito de orientar o consumidor a compreender melhor o que ele está ingerindo. Uma importante alteração ocorreu em 2020, quando a ANVISA publicou a Resolução N° 429 e a Instrução Normativa N° 75, detalhando as modificações na rotulagem dos alimentos. Essas alterações entraram em vigor em nove de outubro de 2022. Essas instruções normativas trouxeram como novidades mudanças na tabela de informação nutricional, com a adoção da rotulagem nutricional frontal na embalagem do alimento, para torná-la mais visível ao consumidor. A Instrução Normativa n° 75/2020 traz

todos os modelos de rotulagem, e determina como as empresas alimentícias deverão organizar, fisicamente, os rótulos, para atender aos novos critérios exigidos. Já a Resolução nº 429/2020 detalha como deverá ser feito um rótulo alimentar dentro dos parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a ANVISA. Foram concedidos 24 (vinte e quatro) meses para a adequação pelas empresas. Assim, a IN nº 75/2020, de 8 de outubro de 2020, entrou em vigor em 8 de outubro de 2022.

A tabela de informação nutricional, estabelecida pela Resolução nº 429/2020 da ANVISA, passou, então, por mudanças significativas. A primeira dessas alterações, de acordo com a instrução normativa nº 75/2020 da ANVISA é que a tabela passou a ter apenas letras pretas em fundo branco (Brasil, 2020). O intuito foi afastar a possibilidade de uso de contrastes que atrapalhassem na legibilidade das informações. Outra alteração ocorreu nos dados disponibilizados na tabela que passaram a ter como 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 (Brasil, 2020). Segundo as novas orientações, a tabela nutricional deverá estar localizada próxima à lista de ingredientes, não sendo aceita divisão das informações e não poderá ser apresentada em áreas encobertas ou de difícil visualização (ANVISA, 2022).

Considerada a maior inovação, a rotulagem nutricional frontal é um símbolo informativo que deve constar no painel frontal da embalagem. A ideia é informar o consumidor, de forma clara e objetiva, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde (sal, açúcares e gorduras), associados a desfechos negativos. Foi desenvolvido, então, um design de lupa para identificar o alto teor desses três nutrientes: açúcares extras, gorduras saturadas e sódio (todos relacionados a problemas de saúde e DCNT, quando consumidos em excesso). O símbolo deverá ser aplicado, sempre, na face frontal da embalagem, na parte superior, por ser uma região de imediata visualização (ANVISA, 2022).

Outro caminho que tem sido muito adotado para contribuir com a promoção de uma alimentação mais saudável para a população, foi a elaboração de guias alimentares com recomendações baseadas no nível de processamento dos alimentos. O Brasil é pioneiro na adoção dessa abordagem, estando na 2ª edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Esse guia é uma publicação do Ministério da Saúde, tida como uma referência internacional, que contribui para promover padrões alimentares saudáveis, sustentabilidade ambiental, econômica e social, além da proteção das culturas alimentares. Esse tipo de guia é de fácil implementação, com recomendações diretas para redução dos alimentos

ultraprocessados, contribuindo para políticas públicas coesas que envolvam toda a cadeia de produção e distribuição dos alimentos (NUPENS/USP, 2021).

Contudo, é importante mencionar que em 09 de outubro de 2023, foi publicada a RDC nº 819 que altera a RDC nº 429/2020, permitindo, para os produtos alimentícios, o esgotamento até 09/10/2024 do estoque de embalagens e rótulos adquiridos até 08/10/2023, que ainda não estivessem dentro das conformidades exigidas para a nova rotulagem, ou seja, contendo excesso de nutrientes críticos sem o selo da lupa e sem a nova tabela de informação nutricional (IDEC, 2023). O IDEC entrou com uma ação civil pública na Justiça Federal de São Paulo para derrubar a resolução da ANVISA (Ação Civil Pública 5001408-12.2024.4.03.6100), que permitiu esse ano extra para que a indústria alimentícia se adaptasse às novas regras de rotulagem frontal. O Idec solicitou uma medida liminar para que as empresas que estão se aproveitando da RDC nº 819/2023 sejam obrigadas a utilizar adesivos nas embalagens de seus produtos, fazendo a adequação com o selo frontal da lupa e a nova tabela de informação nutricional, conforme o previsto na RDC nº 429/2020 e na Instrução Normativa (IN) nº 75/2020 da ANVISA (IDEC, 2023). Além disso, a medida liminar solicita uma ordem judicial para que a ANVISA não autorize novos descumprimentos de prazos da RDC nº 429/2020.

Com essa ação judicial, segundo o IDEC (2024), essa prorrogação do prazo para a adequação dos rótulos causa dúvida e confusão, potencializando o risco de os consumidores adquirirem produtos prejudiciais à saúde, acreditando que estão elegendo escolhas alimentares mais saudáveis. Os consumidores poderão se equivocar ao levar para casa um produto com muito açúcar adicionado, gordura saturada e/ou sódio, porém, sem o selo, pensando que aquela é uma opção mais saudável, ou seja, essa decisão, se aprovada, irá corroborar com as ideias de Fischler (1995), demonstrando que até mesmo as agências reguladoras contribuem com a gastroanomia da sociedade contemporânea.

O desfecho de toda essa situação foi que, em decisão publicada em 14/02/2024, concedida pelo titular da 13ª Vara da Justiça Federal em São Paulo, suspendeu os efeitos de norma da resolução da ANVISA, que concedia prazo adicional para a adaptação à nova rotulagem, firmando prazo de 60 dias para que seja cumprida por todos (São Paulo, 2024).

Apesar do considerável avanço da normatização, o controle do consumo dos alimentos ultraprocessados ainda é um desafio, pois segundo Figueiredo e Recine (2021) isso ocorre, tanto pelas estratégias de *marketing* que os envolvem, quanto pela omissão de informações sobre suas características nutricionais, colocando os consumidores à mercê do

mercado, muitas vezes sem regras, impondo-lhes a aquisição de produtos que driblam as questões de saúde pública.

As práticas corporativas das empresas transnacionais promovem a homogeneização dos padrões de consumo, enfraquecendo a cultura e as práticas alimentares, instituindo estratégias de atuação política que resultam em interferências nas decisões nacionais de saúde pública, questões, essas que serão delineadas nos itens a seguir.

4 PERSPECTIVAS ECONÔMICAS PROVOCADAS PELA OFERTA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

A nova realidade alimentar no Brasil é constatada a partir do momento que a indústria alimentícia passou a fazer parte da maioria das refeições da população brasileira. A alimentação, hoje, se baseia em abrir embalagens, numa complexa rede de produtos, processados, produzidos industrialmente e vendidos através de avançadas técnicas de *marketing*, onde o consumidor é seduzido pelas campanhas publicitárias e nem percebe que está sendo influenciado a comprar determinado alimento. O consumo dos alimentos industrializados se consolidou 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 de facilitar as decisões alimentares (Pellerano, 2014).

Segundo Henriques, Dias e Burlandy (2014), a coexistência de problemas de desigualdade de acesso à alimentação saudável e uma maior disponibilidade de produtos industrializados com alto grau de processamento, parecem contribuir potencialmente para o aumento do número de casos de obesidade e DCNT. Para os autores, a mídia influencia negativamente as escolhas alimentares, demonstrando que as propagandas têm contribuído para um ambiente que dificulta a adoção de escolhas mais saudáveis, cujas mensagens veiculadas, exercem papel fundamental na formação de novos hábitos alimentares, especialmente em crianças. A divulgação da informação está mais pautada em critérios publicitários do que informativos, sobre a qualidade nutricional dos alimentos, dificultando a clara compreensão dos consumidores sobre as implicações de uma má escolha alimentar.

Segundo Figueiredo e Recine (2021), é sobre o consumidor que recai o ônus desse processo global das corporações de alimentos, pois a introdução de produtos ultraprocessados na rotina alimentar não é mais resultado de escolhas racionais, mas sim, influenciadas pela dinâmica social e estimulada pelo aparato publicitário que aumenta o consumo desses

produtos. Esse fenômeno é explicado e descrito pelo Sociólogo Francês Claude Fischler (1995), com o termo *gastroanomia*. Em entrevista a Goldenberg (2011), o autor afirmou que, mesmo diante de tantas informações acerca da alimentação, a cada dia, as pessoas têm mais dificuldades em fazer suas escolhas alimentares, conhecem pouco o alimento que estão ingerindo, sua composição e seus efeitos no organismo, sejam eles, positivos ou negativos.

Confusas, as pessoas retroalimentam um ciclo: a inconsistência científica aliada ao *marketing* da alimentação, em função do consumo pelo lucro das grandes empresas, gerando consumidores ávidos por orientação que alimentam uma indústria da desinformação nutricional (Pellerano, 2014). São perceptíveis mudanças culturais e econômicas sobre quais os alimentos que deveriam figurar a mesa dos consumidores, através de uma publicidade que conseguem eleger determinados alimentos como vilões e outros como heróis (Pollan, 2008). Contudo, os alimentos açucarados, *fast-foods* e comidas congeladas não entram nesse rol, estando sempre presentes nas refeições de uma sociedade da praticidade, que não se interessa em saber exatamente o que está ingerindo ou a qualidade nutricional desses produtos.

O mercado de *fast-foods* e de alimentos ultraprocessados utiliza-se, largamente, de diversas técnicas e formas de comunicação mercadológica para incentivar o consumo de seus produtos. Devido ao aumento expressivo da obesidade e das DCNT, especialistas sugeriram que a publicidade que envolve esses alimentos, contribuía para as más escolhas alimentares, e acabava tornando as escolhas saudáveis mais difíceis de serem feitas, especialmente para público infantil (IDEC, 2014). Henriques, Dias e Burlandy (2014), afirmam que o *marketing* dos *fast-foods* poderia ser um potencial fator agravante da obesidade e DCNT e, por isso, vem sendo foco nos debates internacionais, especialmente no tocante às crianças. Segundo o IDEC (2014), para tentar resolver essas questões, a OMS e a Organização Pan-americana de Saúde (OPAS), além de organizações de defesa do consumidor e da saúde, como a *Consumers International* e a Federação Mundial de Obesidade, vêm recomendando que os governos adotem regulação específica para o *marketing* dos alimentos ultraprocessados.

Com a globalização da economia, a tendência à valorização da qualidade, produtividade, custos e competitividade se tornou fator de sobrevivência das empresas alimentícias. Essas tendências se aceleraram e se consolidaram sob uma revolução silenciosa impulsionada pelos fatores, cliente *versus* concorrência (Abreu; Spinelli; Pinto, 2023). O consumidor ficou mais exigente e a concorrência mais agressiva e preparada, o que ditou uma dinâmica organizacional voltada para o aperfeiçoamento dos produtos e serviços. Para as autoras, o grande desafio na atualidade é o aperfeiçoamento contínuo, a revisão de conceitos a

respeito da qualidade dos produtos e as estratégias mais eficientes para satisfazer os clientes. O consumidor deve ser seduzido, superando as expectativas, causando emoções, percepções diversas e resposta aos desejos conscientes e inconscientes dos consumidores.

Parafraseando Abreu, Spinelli e Pinto (2023), percebe-se que o objetivo das empresas alimentícias é descobrir a preferência do consumidor e ajustar o produto ao público, não o público ao produto, pois um cliente satisfeito é sinônimo de sucesso, lucratividade, competitividade, sobrevivência e maior participação no mercado. Converter as necessidades dos usuários em características mensuráveis, modificando e planejando um alimento para dar satisfação por um preço acessível, é um desafio que acaba convergindo para uma alimentação que tenha a capacidade de provocar sensações prazerosas. Essas sensações são facilmente alcançadas através dos alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares e gorduras que provocam, nos consumidores, essas sensações de prazer.

O valor agregado ao produto alimentício é sinônimo de custo-benefício para o consumidor. Um produto com valor agregado supera expectativas, gera satisfação e fidelização (Abreu; Spinelli; Pinto, 2023). As estratégias de *marketing* precisam considerar o público-alvo e o posicionamento dos produtos no mercado. Nesse momento deve ser considerada a relação do poder econômico com o comportamento humano, estilo de vida, faixa etária, localização geográfica etc. Segundo Abreu, Spinelli e Pinto (2023), no ramo da alimentação, nem sempre é possível atingir grupos muito heterogêneos, pois a alimentação tem inserida uma história de vida, culturalmente construída, além do estilo de vida que cada indivíduo opta por seguir. É importante considerar que o consumidor de produtos alimentícios precisa adquirir uma mercadoria sem ter a opção de experimentá-la antes, sem ter assistência técnica, com poucas possibilidades de troca ou devolução. Por isso, é importante assegurar que esses produtos correspondam à expectativa do consumidor e garantam qualidade e segurança (Abreu; Spinelli; Pinto, 2023).

É importante, nesse momento, fazer, novamente, menção ao sociólogo Claude Fischler (1995), que pontuou que a alimentação se converteu em uma indústria que afastou o consumidor do processo produtivo e transformou o que se come, desde o beneficiamento do ingrediente tido como matéria-prima até o prato pronto, transformando esses produtos em alimentos-serviço, para economizar tempo e trabalho dos cozinheiros e consumidores, além de fornecer praticidade e acessibilidade ao consumidor.

Para Moraes (2012), diante dessa realidade, as indústrias de consumo, vendem os produtos como se fossem mitos, símbolos, conectados aos sonhos e fantasias das pessoas. É

assim que o setor de *marketing* trabalha, introduzindo na mente do consumidor que determinado alimento lhe trará benefícios. Essa técnica de propaganda permite acesso à mente do consumidor, criando um inventário de imagens, percepções e sensações, definindo a importância e a representatividade das marcas. Nesse escopo, as marcas e logos criam identidade para os consumidores, de forma que a indústria alimentícia se vale dessas técnicas para criar as sensações que o seu produto/alimento irá causar em cada indivíduo. Por detrás dessas intenções, pode-se inferir que existe um incentivo ao consumo que procura formar sujeitos pouco reflexivos, vulneráveis à cultura da promessa de felicidade, ou seja, é uma formação para o consumo inconsciente, da crença da realização pessoal a partir da compra de determinado produto (Moraes, 2012). Essa análise vale para o setor alimentício, pois a mídia se vale dos mesmos recursos para injetar mensagens na mente humana e semear desejos, levando o indivíduo ao consumo irracional, a fim de aliviar tensões e angústias, temporariamente.

Nesse contexto, a regulamentação da propaganda e da publicidade de alimentos ultraprocessados pode ser uma ação estratégica tida como medida de proteção, especialmente do público infantil, considerado mais vulnerável. Diversos países têm adotado medidas para limitar a publicidade dos alimentos, seja proibindo a propaganda de produtos não-saudáveis, seja restringindo o horário e o local de sua veiculação ou, até mesmo, proibindo qualquer publicidade diretamente dirigida às crianças (Henriques; Dias; Burlandy, 2014).

Já no Brasil, importante mencionar que, em 2010, a ANVISA divulgou um processo decisório para a regulação da publicidade de alimentos considerados não-saudáveis, incluindo os ultraprocessados, que culminou na Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 24/2010. Essa resolução seguiu a tendência de regular de forma mais específica a publicidade desse grupo de alimentos. Apoiada no Código de Defesa do Consumidor, essa Resolução tornou obrigatória a informação dos alimentos com alto teor de açúcar, gorduras e sódio, bem como bebidas de baixo teor nutricional, acompanhados de alertas para potenciais riscos à saúde em caso de consumo excessivo (IDEC, 2014). A Resolução nº 24/2010, entretanto, foi suspensa por decisões judiciais liminares da Justiça Federal a pedido do setor alimentício e publicitário representado pela Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), que contestaram a competência normativa da ANVISA para dispor sobre o assunto (IDEC, 2014). Esse exemplo demonstra que o poder econômico que tangencia a indústria alimentícia ainda atua enormemente no controle e disponibilidade dos alimentos, especialmente daqueles que representam a predileção dos consumidores. As empresas alimentícias, aliadas ao *marketing* e

à publicidade, ainda interferem enormemente na regulação e segurança alimentar no Brasil, em função dos interesses econômicos envolvidos.

O último item desse artigo procurará responder se as normas brasileiras vigentes são adequadas para favorecer melhores escolhas alimentares e a saúde da população brasileira, frente à todas as dificuldades tocantes à disponibilidade dos alimentos ultraprocessados e à necessidade de que informações mais claras possam chegar ao consumidor final.

5 AS NORMAS BRASILEIRAS SÃO ADEQUADAS PARA AS MELHORES ESCOLHAS ALIMENTARES E A SAÚDE DA POPULAÇÃO?

É notório o aumento do consumo da comida industrializada, onde vários ingredientes estranhos aos consumidores estão mascarados nos rótulos dos produtos. As opções de alimentos se multiplicam, exigindo do consumidor uma nova competência para escolher seu alimento. Essa escolha traz angústia ao invés de satisfação, pois o excesso de possibilidades gera ansiedade, além dos efeitos em longo prazo que são, ainda, desconhecidos, confirmando a *gastroanomia* defendida por Fischler (1995). Em resumo, a má alimentação foi culturalmente normalizada.

No entanto, muitas ações foram feitas para controlar a ação do mercado sobre a questão da segurança alimentar, como já citado em itens anteriores desse estudo. A América Latina se destaca, segundo NUPENS/USP (2021), como região do mundo com mais políticas públicas implementadas no controle do consumo de produtos ultraprocessados. A maior tributação, rotulagem de advertências de alimentos e/ou componentes considerados não-saudáveis e a restrição da publicidade infantil, são estratégias adotadas por países, como México, Chile e Uruguai, que viram o consumo de produtos ultraprocessados diminuir após as medidas serem implementadas, assim, como o Brasil se destaca pela Política de Alimentação Escolar Saudável promovida pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), regido pela Lei nº 11.947, de 16/6/2009 (Brasil, 2009).

A questão da alimentação saudável nas escolas tem ganhado holofotes e, recentemente, foi publicado o Decreto n. 11.821 de 12 de dezembro de 2023, que dispõe sobre os princípios, objetivos, eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar (Brasil, 2023). O Decreto traz em seu artigo 2º, inciso I, a importância de uma alimentação adequada e saudável como direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente

justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, referenciada pela cultura alimentar, acessível física e financeiramente, baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (Brasil, 2023). Segundo o IDEC (2023), esse Decreto apresenta três eixos de ação para promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas no intuito de promover ações de educação alimentar e nutricional de forma transversal nos currículos escolares, envolvendo estudantes e toda a comunidade escolar; restringir a comercialização e a doação de bebidas e alimentos ultraprocessados no ambiente escolar das redes públicas e privadas de educação básica e restringir a comunicação mercadológica de alimentos e bebidas ultraprocessados no ambiente escolar, também protegendo crianças e adolescentes de exposição à publicidade abusiva de bebidas e alimentos não saudáveis.

É possível, também, propor algumas soluções, do ponto de vista econômico, para a regulação dos alimentos ultraprocessados, a partir das alegações nutricionais e de saúde, da fiscalização e proibição de práticas de publicidade enganosa nos rótulos desses alimentos, com maior destaque para a lista de ingredientes de forma a facilitar a identificação do grau de processamento e a inclusão da informação sobre a presença de aditivos em destaque. Outras medidas de regulação são recomendadas pela OMS, baseando-se no nível e no propósito do processamento industrial dos alimentos, considerando que estas questões podem ser controladas a partir da restrição da publicidade de produtos ultraprocessados, especialmente para as crianças; restrição da oferta desses alimentos no ambiente escolar, incluindo a regulamentação de resoluções para as cantinas e para a aquisição dos alimentos pelo PNAE; restrição da oferta em empresas públicas e privadas; aumento da tributação para produtos ultraprocessados ao mesmo tempo em que poderiam ser reduzidos os preços ou criadas estratégias de *marketing* que incentivem o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados; adoção de guias, protocolos, códigos de conduta e ações regulamentadoras que possam fiscalizar influenciadores digitais.

É fato que o consumo de alimentos processados aumenta em detrimento dos alimentos *in natura* e dos preparos caseiros, embora seja importante ressaltar que nem todos os produtos *in natura* são, de fato, saudáveis. Segundo Pellerano (2014), quando aquilo que os indivíduos conhecem como saudável entra em conflito com o lado prazeroso da alimentação, as regras sobre o que comer, quando comer, como comer se enfraquecem, abrindo espaço para informações que confundem o consumidor. Os consumidores, quando expostos a alimentos industrializados, precisam traçar estratégias pessoais, como reduzir a quantidade de produtos, ler corretamente e atentamente os rótulos, criar regras de conduta para controlar o que será

ingerido. Para decidir, as pessoas acessam critérios baseados em contextos socioeconômicos e culturais e o ato de comer de qualquer forma, pode levar a pessoa a se alimentar mal, ou seja, a autonomia conduz à *gastroanomia* nos dias atuais.

A legislação que disciplina a oferta e a disponibilidade dos alimentos ultraprocessados para o mercado consumidor vem, portanto, tentando facilitar a chegada de informações mais claras aos consumidores, no que concerne aos riscos à saúde, em função do consumo excessivo dos alimentos ultraprocessados. Muitos avanços e normativas demonstraram a preocupação com a orientação dos consumidores, com a saúde da população e o controle dos potenciais riscos e problemas de saúde advindos da má alimentação. A legislação brasileira avançou muito no que concerne à segurança alimentar da população, propondo práticas de incentivo à alimentação de qualidade, políticas públicas de segurança alimentar para a população e para a educação escolar e mudanças nas leis de rotulagem. No entanto, ao mesmo tempo, a oferta dos produtos industrializados, cada vez mais processados, cresceu, induzida e estimulada por corporações poderosas e mídias influenciadoras eficientes. Mas a solução principal parece permear a educação, desde à infância, e sua introdução nos currículos escolares, como educação alimentar, efetiva, promovida e fiscalizada.

Não há como se pensar em reeducação se a educação básica não foi concretizada, desde a composição dos alimentos, suas respostas fisiológicas, seus aspectos sociais e econômicos. Uma criança orientada a aprender a pensar a comida de forma mais saudável e sustentável, será um adulto que se alimentará melhor. São necessárias políticas públicas voltadas para a questão alimentar e para a educação alimentar, que valorizem a importância de uma alimentação saudável e, especialmente, para que a informação adequada, acerca dos alimentos, possa chegar aos consumidores. É importante continuar esse debate, pois assim a sociedade progride, e essa evolução, construída sobre bases jurídicas e doutrinárias adequadas, certamente contribuirá muito, tanto para a presente, quanto para as futuras gerações.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É um desafio construir uma cultura alimentar mais saudável e que seja sustentável, especialmente no tocante à disponibilidade e controle dos alimentos ultraprocessados, que figuram a predileção da maior parte da população. Provocar mudanças efetivas requer intervenções estruturais, além de modificações institucionais, no intuito de orientar ações de

educação alimentar e nutricional com a adoção de medidas regulatórias que facilitem o entendimento do consumidor e desencorajem, mesmo que em longo prazo, o consumo dos alimentos ultraprocessados.

O caminho para avançar com essas soluções depende de ações de governança e de políticas públicas que provoquem mudanças em níveis, tanto nacional, quanto internacional e, por conseguinte, em nível local, para garantir a representação equitativa de diferentes setores, atores públicos, sociedade civil e setor privado. É possível estimular e valorizar empresas que possuam produtos, práticas e políticas que promovam alimentação saudável. O mesmo pode ser feito nas escolas, com uma educação alimentar desde a Educação Básica, que permita a formação nutricional de indivíduos que irão se preocupar com os efeitos da alimentação no organismo.

A legislação que regulamenta a segurança alimentar que tangencia a disponibilidade dos alimentos ultraprocessados para a população brasileira evoluiu muito. Muitos guias, programas, ações nas esferas públicas e privadas, que favoreceram a alimentação saudável e a promoção da saúde foram construídos. Todas as iniciativas seguiram, portanto, a adoção de medidas coerentes que garantissem o acesso aos alimentos de forma mais saudável para a população, além de informações mais claras e acessíveis sobre os alimentos ultraprocessados.

Contudo, do que já foi feito, é válido admitir que todas essas ações foram, e são essenciais, para a construção de uma cultura alimentar mais saudável e sustentável, promovendo, sempre, e cada vez mais, o bem-estar humano, a qualidade de vida e a saúde da população. Mas, o percurso ainda não está no fim, a acessibilidade informativa para a população ainda pode melhorar no tocante ao controle do consumo dos alimentos ultraprocessados. Esse caminho só será possível através da educação e da informação da população, desde à infância, com uma retomada dos valores alimentares, conectados com as novas tecnologias e opções do mercado consumidor, de forma que é possível se alimentar bem e conhecer o alimento que se consome, desde que o consumidor seja orientado da forma correta.

REFERÊNCIAS

ABREU, Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 8ª Ed. São Paulo: Editora Metha, 2023.

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: 15 nov. 2022.

BRASIL, Decreto-Lei nº986 de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm>. Acesso em: 15 nov. 2022.

BRASIL. Código de Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078/90. Congresso Nacional, Brasília, 1990.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Lei Nº 11346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm> . Acesso em: 20 nov. 2022.

BRASIL. LEI Nº 11.947, 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: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm>. Acesso em: 05 abr. 2024.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução nº 24 de 15 de junho de 2010. Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos desta Resolução, e dá outras providências. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/rdc0024_15_06_2010.html>. Acesso em: 12 jan. 2023.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. 2º ed., 1. reimpr. – Brasília/DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf> Acesso em: 12 jan. 2023.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução Nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>>. Acesso em: 12 jan.2023.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada Instrução. Normativa Nº 75, de 8 de outubro de 2020, DOU, imprensa nacional. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Disponível em: <<file:///C:/Users/Sony/Downloads/INSTRU%C3%87%C3%83O%20NORMATIVA%20N%C2%BA%2075,%20DE%208%20DE%20OUTUBRO%20DE%202020.pdf>>. Acesso em: 12 jan.2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2022/por-que-os-alimentos-ultraprocessados-favorecem-o-consumo-excessivo-de-calorias>>. Acesso em: 20 fev. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2022/qual-e-a-relacao-entre-consumo-de-ultraprocessados-e-risco-de-mortalidade>> Acesso em: 20 fev. 2024.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Decreto n. 11.821 de 12 de dezembro de 2023. Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/D11821.htm>. Acesso em: 10 jun. 2023.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC Nº 819, DE 9 DE OUTUBRO DE 2023. Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-819-de-9-de-outubro-de-2023-515434242>>. Acesso em: 12 jan. 2023.

FIGUEIREDO, Ana Virgínia de Almeida; RECINE, Elisabetta. A regulação de produtos alimentícios ultraprocessados: o desafio de governar o mercado. Cadernos de Saúde Pública. 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/QYz5Yf34gRj8bgQBzDspbsr/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 20 jan. 2023.

FISCHLER, C. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.

GOLDENBERG M. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. Horiz Antropol. 2011 [acesso 2012 nov 13]; 17(36):235-56. Disponível em: <<http://www.scielo.br/ha>>. doi: 10.1590/S0104-71832011000200010>. Acesso em: 12 dez. 2022.

HENRIQUES, Patrícia; DIAS, Patrícia; BURLANDY, Luciene. A regulamentação da propaganda de alimentos no Brasil: convergências e conflitos de interesses. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, junho de 2014. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csp/a/hgyCBVQXx8MY8BpG3qy9WQF/?lang=pt>>. Acesso em: 20 jan. 2023.

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.

IDEC, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Governo assina decreto sobre alimentação saudável nas escolas em consonância com atuação do Idec. 13/12/2023. Disponível em: <<https://idec.org.br/release/governo-assina-decreto-sobre-alimentacao-saudavel-nas-escolas-em-consonancia-com-atuacao-do>>. Acesso em: 23 jul. 2024.

IDEC, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Idec entra na Justiça contra Anvisa para obrigar indústria a trazer selo da lupa em alimentos processados e ultraprocessados. 26/01/2024. Disponível em: <<https://idec.org.br/release/idec-entra-na-justica-contr-anvisa-para-obrigar-industria-trazer-selo-da-lupa-em-alimentos#:~:text=O%20Instituto%20de%20Defesa%20do%20Consumidor%20e%20o%20Idec%20entrou%20na%20Justi%C3%A7a%20para%20obrigar%20a%20ind%C3%BAstria%20a%20trazer%20o%20selo%20da%20lupa%20em%20alimentos%20processados%20e%20ultraprocessados%20em%202024.>>

20Brasileiro%20de%20Defesa,selo%20da%20lupa%20indicando%20altas>. Acesso em: 12 fev. 2024.

LEÃO, Marília; MALUF, Renato S. A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira. Brasília: ABRANDH, 2012.

MDS. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à fome, 2023. Disponível em: <<https://www.gov.br/pt-br/servicos/aderir-ao-sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>>. Acesso em: 10 out. 2023.

MS. Ministério da Saúde. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br>>. Acesso em: 10 out. 2023.

NUPENS/USP- Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis da USP. Diálogo sobre ultraprocessados: soluções para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. 45 p. 2021.

ONU, 2022. World Population Prospects 2022, Organização das Nações Unidas.

OMS. Organização Mundial da Saúde. 2023. Disponível em: <<https://www.who.int/pt>>. Acesso em: 10 out. 2023.

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>>. Acesso em: 12 jan. 2023.

POLLAN, Michel. *Em defesa da comida*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

SÃO PAULO- Tribunal Regional Federal da 3ª Região de São Paulo. AÇÃO CIVIL PÚBLICA CÍVEL. Processo nº 5001408-12.2024.4.03.6100. 13ª vara cível de São Paulo, Justiça Federal da 3ª região, 14 de fevereiro de 2024. <https://www.jfsp.jus.br/documentos/administrativo/NUCS/decisoes/2024/DECISAO_PROC ESSO_5001408-12.2024.4.03.6100_-_ACAO_CIVIL_PUBLICA_CIVEL.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2024.

WHA, World health assembly, 2004. ESTRATÉGIA GLOBAL DA OMS PARA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” 57ª ASSEMBLÉIA MUNDIAL DE SAÚDE WHA57.17, Ponto 12.6 da ordem do dia 22 de maio de 2004. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/ebPortugues.pdf>>. Acesso em 05 abr. 2024.