

**Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública**

**Alimentação e sustentabilidade: o Guia Alimentar
brasileiro na mídia**

**Karoline de Oliveira
Letícia do Nascimento Maximiano Ferreira**

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão
de Curso II - 0060029, como requisito parcial para a
graduação no Curso de Nutrição da FSP/USP.**

Orientadora: Prof^a Dr^a Gabriela Marques Di Giulio

**São Paulo
2017**

Alimentação e sustentabilidade: o Guia Alimentar brasileiro na mídia

**Karoline de Oliveira
Letícia do Nascimento Maximiano Ferreira**

Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II - 0060029, como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição da FSP/USP.

Orientadora: Profª Drª Gabriela Marques Di Giulio

**São Paulo
2017**

OLIVEIRA, K.; FERREIRA, L. N. M. Alimentação e sustentabilidade: o Guia Alimentar brasileiro na mídia [Trabalho de Conclusão de Curso – Curso de Graduação em Nutrição]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2017.

Resumo:

Um dos princípios norteadores da versão mais recente do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) reconhece que “a alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável”. Partindo-se da ideia de que a maior parte da informação que circula na sociedade vem da mídia (impressa, online, televisa), o presente trabalho tem como objetivo analisar se e como o princípio de sistema alimentar ambientalmente sustentável do atual Guia Alimentar está presente nas produções midiáticas que focam alimentação, consumo alimentar e gastronomia. Para isso, elegemos como fonte de pesquisa o suplemento Paladar, que circula semanalmente na versão impressa do jornal O Estado de S. Paulo. A pesquisa documental tem como recorte temporal o período de novembro de 2014, quando o Guia foi publicado e divulgado, a dezembro de 2016. Neste período, a análise dos resultados indica que a temática ambiental foi encontrada em 14% dos textos publicados, sendo a produção de alimentos orgânicos o aspecto mais presente. A taxa de publicação de textos com temática ambiental variou de acordo com as colunas fixas do jornal e também apresentou variação temporal. Chefs de restaurantes foram as principais fontes consultadas e citadas nessas publicações. Adicionalmente à temática ambiental, foi possível observar outro aspecto do Guia Alimentar tratado nas publicações do suplemento: o estímulo a cozinhar. Apesar da coerência das publicações com os princípios do Guia, esse documento foi mencionado em apenas duas das 1.343 publicações do período.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Aspectos ambientais presentes nas publicações que tratam da temática ambiental	05
Tabela 2 - Número de publicações que tratam sobre os aspectos ambientais em cada seção fixa	07
Tabela 3 - Aspectos ambientais presentes na coluna da nutricionista Neide Rigo	08
Tabela 4 - Tipos de fonte citadas nos textos com enfoque na temática ambiental	10
Tabela 5 - Abordagem das publicações relacionadas às mudanças climáticas	13
Tabela 6 - Nomenclatura utilizada nas publicações relacionadas ao uso de agrotóxicos	15

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Porcentagem de publicações relacionadas a aspectos ambientais por mês	06
Figura 2 - Frequência das matérias relacionadas às mudanças climáticas por mês de publicação	12

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	01
2. OBJETIVO	03
3. METODOLOGIA	03
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	05
4.1. ASPECTOS AMBIENTAIS PRESENTES NAS PUBLICAÇÕES	05
4.2. FONTES DAS PUBLICAÇÕES RELACIONADAS À TEMÁTICA AMBIENTAL	10
4.3. PRESENÇA DO GUIA ALIMENTAR NAS PUBLICAÇÕES	11
4.4. PUBLICAÇÕES RELACIONADAS ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS	12
4.5. PUBLICAÇÕES RELACIONADAS A TRANSGÊNICOS E AGROTÓXICOS	13
4.6. PUBLICAÇÕES RELACIONADAS À CONTROVÉRSIAS	16
4.7. PUBLICAÇÕES COM ESTÍMULO A COZINHAR	18
5. CONCLUSÃO	19
6. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO	20
7. REFERÊNCIAS	21

1. INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira é um documento oficial que aborda as recomendações e os princípios para uma alimentação adequada e saudável para a sociedade brasileira. O documento tem como objetivo apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis, bem como subsidiar políticas, programas e ações que visem incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população brasileira (BRASIL, 2014).

Em 2014 foi publicada pelo Ministério da Saúde a atual versão do Guia Alimentar que teve uma importante repercussão na mídia nacional e internacional por conta de seus princípios inovadores. Um dos princípios norteadores do guia é o de que “alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar ambientalmente sustentável”, ou seja, as escolhas alimentares saudáveis devem considerar também a preservação da biodiversidade e manutenção dos serviços ecossistêmicos (OLIVEIRA & JAIME, 2016).

Sistema alimentar pode ser definido como o conjunto de atividades ligadas à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos (MALUF et al, 2000). Um sistema alimentar considerado ambientalmente sustentável seria aquele cujos processos da cadeia de produção e distribuição são orientados pelo modelo da agricultura familiar de base agroecológica, em que os agricultores tenham autonomia e não dependam de grandes corporações de produção de alimentos e que haja circuitos de aproximação entre quem produz e quem consome os alimentos. Esse conceito de sistema alimentar ambientalmente sustentável está presente no que é denominado “Agricultura Sensível à Nutrição” que se orienta pela perspectiva dos determinantes sociais da saúde e considera que a promoção da alimentação saudável deriva de sistemas alimentares mais justos com os indivíduos e o ambiente (RIBEIRO et al, 2012; FAO, 2010).

O Guia Alimentar versa sobre alguns dos aspectos ambientais que determinam o impacto da produção e da distribuição dos alimentos no ambiente, como o uso de fertilizantes orgânicos e sementes convencionais; o controle biológico de pragas; o tratamento de dejetos e resíduos; técnicas para conservação do solo; formas extensivas de criação de animais; conservação de florestas; economia de água e energia; distância entre produtores e consumidores. Assim, o Guia valoriza um sistema alimentar que promove a preservação dos

recursos naturais e da biodiversidade, além de produzir justiça social por meio da alimentação (BRASIL, 2014).

Desde a “revolução verde”, as formas de produção de alimentos no Brasil operam, em geral, à base de monoculturas que, nas últimas décadas, ganharam mais espaço em detrimento da agricultura familiar (NAVARRO, 2001). Esses sistemas alimentares geram impacto negativo para a conservação da biodiversidade e conservação dos recursos naturais, pois dependem do uso intensivo de grandes extensões de terra, de água e de combustíveis, do alto consumo de agrotóxicos, antibióticos e sementes transgênicas e do transporte por longas distâncias para distribuição desses alimentos (ZIMMERMANN, 2009).

Frente a este cenário, é cada vez mais necessário difundir e problematizar os impactos que a alimentação pode causar para o ambiente. Neste sentido, profissionais da saúde têm papel central na divulgação dessas informações, assim como a mídia que cumpre importante função de agendar temas que serão focos de atenção da sociedade e do poder público (CASTRO, 2014). Destacando a divulgação científica como a “veiculação de informações científicas, tecnológicas ou associadas a inovações ao público leigo” (BUENO, 2009), é crescente a quantidade de textos entre os mais diversos meios de comunicação com informações e recomendações sobre alimentação e saúde (BRASIL, 2014), visto que a mídia atua como mediadora entre o conhecimento científico e a população. Com esse papel, os meios de comunicação são úteis para informar a população sobre os avanços do conhecimento, explicando e traduzindo princípios e conceitos necessários para que ela entenda a relevância das pesquisas realizadas, bem como compreenda os impactos das suas escolhas e modos de vida, particularmente sobre as questões ambientais (MOTTA-ROTH & MARCUZZO, 2010). No entanto, o tratamento dado ao conteúdo científico pode adotar critérios de seleção que acabam distorcendo as informações, levando a um direcionamento que dependerá das intenções dos que irão divulgá-la, das informações que irão privilegiar e dos métodos que irão utilizar (ALBAGLI, 1996). Como a informação veiculada pela mídia é mediada, o horizonte do conhecimento do público é moldado por meio das informações que são selecionadas e divulgadas em detrimento de outras que não ganham espaço e projeção. A mídia pode atuar como representante de alguns setores da sociedade e boa parte da população não tem acesso a diferentes veículos de comunicação ou não contrasta diferentes meios para comparar as informações que circulam e se apropriar do conhecimento divulgado (SOUSA, 1999).

Neste sentido, a informação sobre alimentação por vezes é questionável, pois pode induzir modismos levando à desvalorização de práticas alimentares tradicionais (ALMEIDA et al., 2002). Pode ainda dar maior importância e visibilidade a alimentos ultra processados financiados pela indústria alimentícia, contradizendo as recomendações do Guia Alimentar (BRASIL, 2014). Conhecer a qualidade da informação a respeito de alimentação e nutrição divulgada pela mídia para a população faz-se, assim, necessário. Este trabalho busca trazer contribuições desde essa perspectiva, a partir de um estudo sobre as publicações divulgadas no suplemento Paladar, que circula semanalmente no jornal O Estado de S. Paulo e tem como foco assuntos relacionados à alimentação, consumo alimentar e gastronomia.

2. OBJETIVO

Este trabalho busca analisar e discutir se e como o princípio de sistema alimentar ambientalmente sustentável do atual Guia Alimentar para a População Brasileira está presente nas produções midiáticas que focam alimentação, consumo alimentar e gastronomia, verificando aproximações mediadas do conteúdo do Guia e divulgadas ao público leitor.

3. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo focado na análise documental das publicações do suplemento semanal Paladar do jornal O Estado de S. Paulo (Estado). Para a realização da pesquisa, determinamos o recorte temporal que compreende o período de novembro de 2014 a dezembro de 2016. Esse intervalo foi escolhido por suceder a publicação da mais recente versão do Guia Alimentar para a População Brasileira, divulgada na primeira semana de novembro de 2014.

O suplemento Paladar foi selecionado tendo em vista que o jornal O Estado de S. Paulo figura entre os quatro jornais mais lidos pelos brasileiros, segundo a Associação Nacional de Jornais (2015), e por se tratar de um suplemento dedicado à alimentação, consumo alimentar e gastronomia. O suplemento circula todas as quintas-feiras, e foi iniciado em setembro de 2005

tendo como foco a valorização da riqueza gastronômica nacional¹. Durante o período analisado, identificamos um total de nove seções fixas, sendo que algumas foram encerradas antes do término do período analisado, geralmente sendo substituídas por colunas semelhantes. As seções incluem: *Ao ponto*; *É de birra, mas não só*; *Eu só queria jantar*; *Histórias da mesa*; *Nhac!*; *Por aí*; *Prato-cabeça*; *Prato do dia*; e *Só de Birra*.

A análise documental foi realizada de acordo com as orientações metodológicas de Cellard (2008). Inicialmente foi feita a organização do material extraído do acervo digital do Estadão, que reproduz na íntegra todo o material que circula na versão impressa do suplemento. Foi realizada leitura integral de todas as publicações do suplemento Paladar concomitantemente com a codificação do material e com a exclusão dos anúncios publicitários. Todas as publicações que se referiram a questões ambientais foram codificadas com o número 1, e aquelas que não mencionaram esta temática foram codificadas com o número 0.

Posteriormente, cada publicação foi categorizada de acordo com a temática ambiental presente no texto e estas categorias foram agrupadas, a fim de estabelecer categorias analíticas mais amplas. A partir disso, todas as publicações que foram anteriormente codificadas com o número 1 tiveram seu conteúdo classificado em uma ou mais das seguintes categorias: alimentos orgânicos e de base agroecológica; aproveitamento integral/desperdício de alimentos; biodiversidade; criação/abate de animais; desmatamento; horta; mudanças climáticas; pequenos produtores/agricultura familiar; pesca/extrativismo sustentável; produção local; sazonalidade; *slow food*/preocupação integral com o sistema alimentar; transgênicos; uso de agrotóxicos; uso da água; uso de energia; e uso do solo.

Após a seleção e classificação dos textos que tratavam de aspectos ambientais, a análise focou-se na identificação das fontes consultadas; tendência temporal dos textos veiculados; seções fixas do suplemento; enfoques da coluna “Nhac!”; menções diretas ao Guia Alimentar; abordagem das publicações relacionadas às mudanças climáticas; termos utilizados nas publicações relacionadas a agrotóxicos e transgênicos; e controvérsias tratadas. Também foram identificadas publicações referentes ao estímulo a cozinhar.

¹ Paladar [internet]. Especial de aniversário de 10 anos. Disponível em: <<http://paladar.estadao.com.br/noticias/geral,especial-de-aniversario-de-10-anos-24915,10000007569>> Acesso em outubro de 2017.

O enfoque dado à coluna “Nhac!” na análise justifica-se por ser esta uma seção escrita pela nutricionista Neide Rigo, o que confere neste trabalho uma forma adicional de entender como um nutricionista pode tratar de questões ambientais relacionadas à alimentação.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. ASPECTOS AMBIENTAIS PRESENTES NAS PUBLICAÇÕES

Foram analisados 1.343 textos publicados no suplemento Paladar no período. Desses, 193 (14,4%) apresentaram conteúdo relacionado às questões ambientais. A tabela 1 mostra os aspectos ambientais tratados nas publicações que abordaram esta temática. O estímulo ao consumo de alimentos orgânicos ou de base agroecológica foi o aspecto mais frequentemente divulgado, seguido por pequenos produtores/agricultura familiar e aproveitamento integral/desperdício de alimentos. Juntos, esses três assuntos compreendem mais de 40% dos aspectos ambientais mencionados. Desmatamento, transgênicos e uso de energia foram assuntos pouco abordados nos textos, representando, juntos, menos de 3% dos aspectos ambientais tratados.

Tabela 1. Aspectos ambientais presentes nas publicações que tratam da temática ambiental

Aspecto ambiental	Frequência (n)	Frequência (%)*
Alimentos orgânicos e de base agroecológica	58	18,9%
Pequenos produtores/ Agricultura familiar	38	12,4%
Aproveitamento integral/ desperdício de alimentos	31	10,1%
Biodiversidade	26	8,5%
Mudanças climáticas	25	8,2%
Horta	22	7,2%
Produção local	17	5,6%
Uso de agrotóxicos	17	5,6%
<i>Slow food</i> / preocupação integral com o sistema alimentar	15	4,9%
Criação/Abate de animais	14	4,6%
Pesca/ extrativismo sustentável	11	3,6%
Uso do solo	10	3,3%
Sazonalidade	10	3,3%

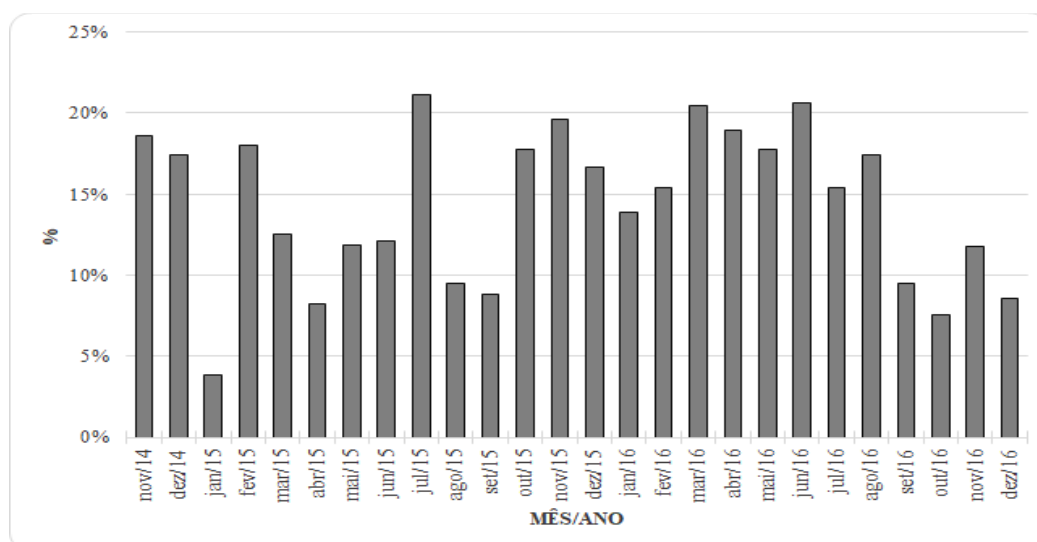
Tabela 1. Aspectos ambientais presentes nas publicações que tratam da temática ambiental (continuação)

Aspecto ambiental	Frequência (n)	Frequência (%)*
Uso da água	4	1,3%
Desmatamento	3	0,9%
Transgênicos	3	0,9%
Uso de energia	2	0,7%

Ao analisar os textos relacionados à temática ambiental em cada mês, é possível observar (figura 1) que em três momentos (julho de 2015, março de 2016 e junho de 2016) houve aumento das publicações que tratam de aspectos ambientais, ultrapassando 20% do total dos textos divulgados em cada mês. Por outro lado, janeiro de 2015 foi o mês com menor número de publicações – menos de 5% do total. Uma análise dos textos divulgados neste mês revela maior atenção às festividades de fim de ano, com a circulação inclusive de uma edição especial de retrospectiva do ano de 2014.

Mais da metade (54,5%) dos textos relacionados à temática ambiental publicados em julho de 2015 tratava da proibição da produção e da venda de *foie gras*. Isso pode explicar o pico de publicações relacionadas à temática ambiental naquele mês. Já em março e junho de 2016 não é possível estabelecer uma relação entre os conteúdos publicados e o aumento da visibilidade para as questões ambientais no suplemento, pois os assuntos tratados foram diversos e não houve padrão aparente.

Figura 1. Porcentagem de publicações relacionadas a aspectos ambientais por mês.



A tabela 2 apresenta o número de publicações ao longo de todo o período analisado que trataram sobre questões ambientais, já identificando os assuntos mais publicados em cada seção fixa. A coluna “Prato-cabeça”, escrita pelo gastrônomo e ambientalista Roberto Smeraldi, trata sobre estas questões em todas as suas publicações, uma vez que é uma seção do suplemento destinada a discutir a relação entre alimentação e sustentabilidade. Já nas colunas “Histórias da mesa”, escrita pelo jornalista gastronômico Dias Lopes, “Prato do dia”, escrita pela editora do Paladar Patrícia Ferraz, e “Ao ponto”, escrita pelo historiador José Orenstein, não houve publicações que trataram dos aspectos ambientais, pois os focos destas colunas estão relacionados à história da gastronomia, estímulo ao hábito de cozinhar por meio de receitas e críticas de restaurantes, respectivamente.

Tabela 2. Número de publicações que tratam sobre os aspectos ambientais em cada seção fixa.

Sessões fixas	Colunista	Publicações totais	Publicações relacionadas ao meio ambiente	Aspectos ambientais
Eu só queria jantar	Luiz Américo Camargo	28	1	Sazonalidade; Agricultura familiar
Ao ponto	José Orenstein	58	0	---
Só de birra	Heloisa Lupinacci	43	2	Mudanças climáticas; Pequenos produtores
É de birra. Mas não só	Carolina Ode	20	2	Produtos locais; Sazonalidade; Pequenos produtores
Histórias da mesa	Dias Lopes	6	0	---
Prato do dia	Patrícia Ferraz	80	0	---
Nhac!	Neide Rigo	26	8	Horta; Aproveitamento integral; Alimentos orgânicos; Biodiversidade
Por aí	Equipe Paladar	22	3	Alimentos orgânicos; Sistema alimentar/ <i>Slow food</i> ; Desperdício de alimentos; Sazonalidade
Prato-cabeça	Roberto Smeraldi	14	14	Biodiversidade; Alim. orgânicos/ de base agroecológica; Pesca/extrativismo sustentável; Sistema alimentar; Uso do solo/ água/ energia; Peq. produtores/ Agricultura familiar; Desperdício/ aproveitamento de alimentos; Sazonalidade; Mudanças climáticas; Desmatamento; Criação/abate de animais; Agrotóxicos; Produtos locais.

A coluna “Nhac!” é escrita por Neide Rigo, nutricionista formada pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, pesquisadora de espécies alimentícias não convencionais e autora do blog Come-se, em que trata, entre outras questões, sobre cultivo e preparo de alimentos pouco conhecidos². A coluna apresenta alimentos não convencionais, ensina sobre suas propriedades, onde encontrá-los e como consumi-los. As questões ambientais aparecem em 30,8% dos textos, sendo o tema “hortas” o aspecto mais frequentemente (58%) tratado nesses textos (Tabela 3). Para além das hortas, outros temas abordados na coluna foram aproveitamento integral dos alimentos, alimentos orgânicos, biodiversidade e *slow food*. Além dos aspectos ambientais, todas as publicações da coluna apresentam aspectos relacionados ao estímulo a cozinhar, ensinando preparações com os ingredientes não convencionais.

Tabela 3. Aspectos ambientais presentes na coluna da nutricionista Neide Rigo

Aspecto ambiental	Total	Frequência entre os aspectos ambientais tratados na coluna "Nhac!" (%)
Horta	7	58,4%
Aproveitamento integral	2	16,7%
Alimentos orgânicos	1	8,3%
Biodiversidade	1	8,3%
<i>Slow food</i>	1	8,3%

A coluna incentiva a agricultura urbana por meio do cultivo dos alimentos em hortas comunitárias e privadas, com o objetivo de aumentar a variedade alimentar e aproximar as pessoas do alimento. Essas são as razões apontadas para justificar o retorno do interesse atual pela agricultura urbana, pois cada vez mais os consumidores querem saber a origem dos alimentos que consomem, procurando por alimentos frescos e orgânicos (FIRTH et al., 2011).

As hortas urbanas também assumem papéis econômicos, sociais, ambientais e didáticos. Podem gerar rendimento por meio da venda dos alimentos cultivados, assim como ser uma fonte de economia, uma vez que para aqueles que as cultivam não é preciso comprar

² Come-se [internet]. Disponível em: <<https://come-se.blogspot.com.br/>> Acesso em outubro de 2017.

alguns dos alimentos mais utilizados no cotidiano (SMIT et al., 2001). Ainda proporcionam, a quem as cultiva, benefícios terapêuticos, uma vez que promovem o relacionamento entre indivíduos e a natureza. A presença de espaços verdes nas cidades contribui para o bem-estar físico e mental da população pela proximidade com a natureza. E o convívio entre os cuidadores das hortas promove um sentido de comunidade, melhorando a comunicação entre a população, a partilha de conhecimentos e fortalece o sentimento de segurança entre a vizinhança (MCKELVEY, 2015). A agricultura urbana também apresenta a capacidade de modificar o microclima através dos vários impactos que exerce sobre o ambiente, pois melhora a qualidade atmosférica, colabora com a redução do efeito estufa, melhora a qualidade do solo reduzindo o risco de erosão e reduz o consumo de combustíveis para o transporte de alimentos (FAO, 2012). Por fim, as hortas também funcionam como um instrumento educativo, pois a prática agrícola pode ensinar sobre o respeito e proteção ao ambiente, a identificação de plantas e alimentos, questões de cidadania, entre outros aspectos (MCKELVEY, 2015).

Porém, nem sempre foram estes fatores que estimularam a agricultura urbana. Anteriormente à década de 1970, as hortas tinham o objetivo de minimizar os danos causados pela intensa urbanização que começou após a revolução industrial, guerras e crises econômicas. Serviam, portanto, como uma forma de resolver a escassez de alimentos ou para gerar renda por meio dos alimentos cultivados. Mas, as hortas urbanas ainda continuam a representar uma fonte de subsistência para muitas famílias de países em desenvolvimento (SMIT et al., 2001).

Assim, a agricultura urbana é uma prática importante para garantir a segurança alimentar e nutricional, meios de subsistência sustentáveis, ambiente e comunidades saudáveis (FAO, 2012). Neste sentido, os nutricionistas têm, ao longo dos últimos anos, se apropriado dessa temática também com o objetivo de conscientizar a população acerca dos benefícios que a agricultura urbana pode trazer para a cidade e estimular a população a se mobilizar para cultivar hortas nos diversos espaços urbanos e em seus domicílios (NAVES & RECINE, 2014).

4.2. FONTES DAS PUBLICAÇÕES RELACIONADAS À TEMÁTICA AMBIENTAL

As principais fontes citadas pelas 193 publicações sobre a temática ambiental foram os chefs e proprietários de unidades de alimentação (20,6% do total das fontes citadas), seguidas pelos produtores e fornecedores de alimentos (16,8%), como mostra a tabela 4.

Tabela 4. Tipos de fonte citadas nos textos com enfoque na temática ambiental.

Tipo de fonte	Total	Frequência (%)*
Chef/Proprietário de unidade de alimentação	54	20,6%
Produtor/Fornecedor de alimentos	44	16,8%
Jornalista/Repórter (sem consulta a outra fonte)	40	15,3%
Fonte científica (pesquisador, pesquisa, artigo, especialista)	25	9,5%
Produtor de bebidas alcoólicas/Enólogo/Sommelier	20	7,6%
Fonte governamental	18	6,9%
Ambientalista	18	6,9%
Nutricionista	13	5,0%
Escritor (de livros)	12	4,6%
ONG/Serviço social autônomo	9	3,4%
Outras	9	3,4%

Essa considerável participação dos chefs entre as fontes citadas nos textos pode estar relacionada com o surgimento da categoria “chefs celebridades” devido à crescente produção midiática relacionada à alimentação, como competições culinárias, por exemplo. Algumas dessas personalidades estão aproveitando seu espaço de fala para incentivar a produção sustentável de alimentos. O discurso dos chefs costuma expandir a ideia de que é preciso valorizar a produção preocupada com o ambiente por conta dos agravos ao planeta, acrescentando que esses produtos ambientalmente sustentáveis apresentam qualidade melhor (VANWINKLE, 2017).

Com essa valorização dos produtos sustentáveis, os chefs passam a valorizar também os pequenos produtores locais e os fornecedores que apresentam rastreabilidade, o que

incentiva esses produtores a se adaptarem às preferências de produção desses profissionais. (VANWINKLE, 2017). A maior preocupação dos chefs e produtores com a produção sustentável também reflete as necessidades dos consumidores atuais, que passam a perceber a alimentação não mais como uma atividade corriqueira, mas entendê-la como um ato político. Dessa forma, os consumidores têm buscado se engajar nesse debate por meio de ações de boicotes e *buycotts*, que se caracterizam, respectivamente, por deixar de comprar produtos que sejam socialmente ou ambientalmente prejudiciais e optar por produtos com valorização social ou ambiental (PORTILHO et al., 2011).

4.3. PRESENÇA DO GUIA ALIMENTAR NAS PUBLICAÇÕES

O Guia Alimentar para a População Brasileira é citado em duas publicações do total analisado (1.343). A primeira delas, em março de 2015, apresenta o novo Guia Alimentar para o público, mencionando seus princípios e transcrevendo falas de fontes diversas a respeito da publicação nacional.

“O novo Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado no fim do ano passado, tem sido elogiado até no exterior porque divide os alimentos em três categorias básicas: frescos ou minimamente processados, processados e ultra processados. O primeiro grupo é formado por produtos de origem animal e vegetal que sofreram nenhuma ou pouca intervenção; o segundo traz preparos mais complexos, como pães e conservas; e o terceiro é formado por comida industrializada. A regra de ouro é consumir mais do primeiro grupo e menos do último. Além de incentivar a comida de verdade, sem muita intervenção industrial, a cartilha recomenda apoiar produtores locais, reduzir impactos ambientais da agricultura e valorizar a comida regional.” (Trecho extraído da matéria “Comer bem é questão de Princípio”, Suplemento Paladar, 5 de março de 2015)

Nesta mesma matéria, é possível encontrar um link para ter acesso ao o Guia Alimentar na íntegra, incentivando que o público do suplemento se informe mais a respeito do documento.

Na segunda publicação, em outubro de 2015, o foco está no relato de um evento organizado pela equipe do suplemento Paladar (9º Paladar Cozinha do Brasil), no qual um dos palestrantes foi o professor da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Carlos Monteiro, que participou da elaboração do Guia Alimentar.

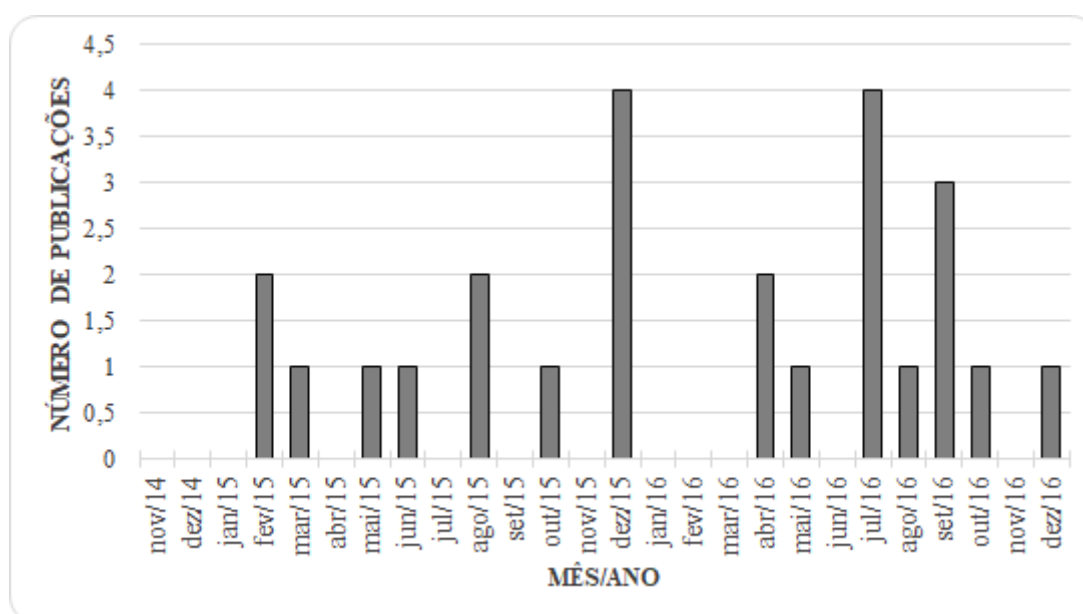
“... em debate com o professor da USP Carlos Monteiro, responsável pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Ele mostrou que esse prazer da gastronomia está nas coisas simples: “Temos que comer comida de verdade. Evitar ultra processados, que as indústrias tentam colocar nos nossos

estômagos.” (Trecho extraído da matéria “Pura Simplicidade”, Suplemento Paladar, 1 de outubro de 2015)

4.4. PUBLICAÇÕES RELACIONADAS ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Das 25 publicações que abordaram mudanças climáticas no período analisado, é possível observar a distribuição desses textos particularmente em dois momentos: dezembro de 2015 e julho de 2016 (figura 2), com quatro publicações cada. No mês de dezembro de 2015, três das publicações referem-se a preocupações com a produção de uvas por conta das mudanças climáticas. A maior atenção às alterações do clima nesse mês pode ter ocorrido por conta da realização da conferência do clima, COP-21, que aprovou o Acordo de Paris, acordo global para reduzir as emissões de gases do efeito estufa e para combater os impactos da mudança climática (ONU, 2015). Já em julho de 2016 não há um motivo aparente para o aumento de publicações, visto que elas apresentam abordagens distintas.

Figura 2. Frequência das matérias relacionadas às mudanças climáticas por mês de publicação



Foi possível identificar três argumentos que nortearam as publicações que trataram sobre mudanças climáticas: 1. as que apresentam preocupação futura com a produção de alimentos ou ameaça da biodiversidade por conta das alterações no clima; 2. as que relatam eventos pontuais que já ocorrem relacionados à seca ou problemas na safra de certos alimentos; 3. as que atribuem aspecto positivo às mudanças climáticas, referindo que elas podem auxiliar

na produção de alimentos em alguns locais. As publicações sobre preocupação futura e relato de eventos pontuais foram as mais frequentes, como apontado na tabela 5.

Tabela 5. Abordagem das publicações relacionadas às mudanças climáticas.

Abordagem das publicações sobre clima	Frequência (n)	Frequência (%)
Preocupação futura	12	48%
Relato de evento pontual	11	44%
Mudança climática como aspecto positivo	2	8%

4.5. PUBLICAÇÕES RELACIONADAS A TRANSGÊNICOS E AGROTÓXICOS

Os transgênicos, ou organismos geneticamente modificados, são citados em três publicações do total analisado. A primeira delas, em abril de 2015, apresenta pesquisa realizada em uma fazenda produtora de cacau, onde são utilizadas sementes transgênicas do fruto.

“Este é um TSH-1188. Dele se fazem chocolates que ficam com cheiro de especiarias e um leve amadeirado. É fruto de um cacaueiro clonado para resistir à vassoura-de-bruxa e filho do cruzamento de diferentes cacaus trinitários, que por sua vez, são filhos do cruzamento de cacau criollo, originário da América Central e México, e cacaueiros forasteiros originários da Amazônia. Durante muito tempo, trinitários clonados foram vítimas do preconceito de grandes chocolateiros que afirmavam que cacau bom era só e somente o criollo e que os trinitários não tinham muito gosto e aroma. Erraram feio. Afinal, foi com cacaus com esses nomes que João Tavares ganhou dois prêmios de melhores amêndoas do mundo em duas edições do *Salon du Chocolat* e chocolateiros de muita fama como Stephan Bonnat fazem alguns de seus melhores chocolates.” (Trecho extraído da matéria “Cacau com gosto”, Suplemento Paladar, 2 de abril de 2015)

Na segunda publicação, em maio de 2015, é realizada uma entrevista com um chefe de cozinha, na qual é questionada a sua opinião a respeito dos alimentos transgênicos.

“Você serviria transgênicos? Não, mas porque acho que eles não são bons em termos de sabor. Nunca provei nada excepcional transgênico. Não sou contra a transgenia, em princípio, mas acho que essa tecnologia se desenvolve para alimentar o mesmo velho modelo de produção do agronegócio, das monoculturas. Isso, sim, sou contra.” (Trecho extraído da matéria “Ele quer mudar o mundo”, Suplemento Paladar, 14 de maio de 2015)

Por fim, na última publicação, em outubro de 2015, é feito um relato das questões abordadas e discutidas no 9º Paladar Cozinha do Brasil (evento organizado pela equipe do

suplemento Paladar). Um dos temas foi o projeto de lei que desobriga a identificação de transgênicos nas embalagens dos alimentos.

“Mais milho. O debate Que Milho é Esse? – que opôs produtor, pesquisador, professor e chef ao deputado autor do projeto de lei que desobriga a identificação de transgênicos nas embalagens – esquentou. E vai esquentar mais.” (Trecho extraído da matéria “A nossa cozinha não é mais ‘exótica’”, Suplemento Paladar, 1 de outubro de 2015)

O tema transgênico apareceu em apenas 1,6% das publicações que abordam questões ambientais e nestas não houve ampla discussão sobre o assunto. Na primeira matéria, por exemplo, o termo “transgênico” foi omitido e nas demais apareceu brevemente.

O debate sobre os transgênicos nos meios de comunicação, assim como outros assuntos relacionados ao ambiente, ganha visibilidade apenas quando há algum tipo de conflito ou risco associado ao tema (SILVA, 2009). No Paladar, o tema foi citado em três textos publicados no ano de 2015, mesmo ano em que foi aprovado o projeto que modifica a Lei 11.105/2005 que propunha acabar com a exigência de afixar o símbolo de transgenia (T) nos rótulos dos alimentos. Já nos demais períodos houve omissão sobre o tema não sendo destaque de nenhuma publicação.

Internacionalmente, os transgênicos têm sido destacados pela mídia relacionados particularmente às controvérsias e polêmicas nos mais diversos campos, devido à falta de consenso entre ciência, economia, política, saúde e meio ambiente (MENASCHE, 2005). Porém, no Brasil, ao contrário dos outros países, os debates ficaram limitados a manifestações político-ideológicas. As indecisões políticas resultaram na falta de estímulo para pesquisas em biotecnologia, levando a escassez de informações confiáveis para a população (GALINDO & PORTILHO, 2015).

Este tema costuma ser vinculado pela mídia com informações superficiais que tendem a convencer o leitor de que os produtos transgênicos são inofensivos à saúde e ao ambiente, ou ainda que o cultivo desses alimentos é necessário para impulsionar a agricultura e melhorar a economia do país (TUFFANI, 2003). Raramente são publicadas reportagens que consideram todos os lados da questão, fazendo com que os receptores das mensagens não desenvolvam uma perspectiva crítica, confiando apenas no que é passado pela grande mídia, resultando em uma invisibilidade no debate acerca do assunto (SILVA, 2009).

Como reconhecem Galindo e Portilho (2015), há pouca informação e baixa conscientização geral sobre os riscos do consumo de alimentos transgênicos por parte das famílias brasileiras. O conhecimento dos consumidores sobre esses riscos alimentares é limitado, o que explica a baixa mobilização dos consumidores em relação aos transgênicos, já que as informações a respeito do tema circulam apenas entre cientistas, Estado, movimentos organizados e mídia especializada, sem despertar o interesse da população em geral.

Apesar de estudos mostrarem que a população tem maior conhecimento sobre o uso de agrotóxicos quando comparado aos transgênicos, a percepção ainda é baixa em relação aos potenciais riscos dos agrotóxicos ao ambiente, para os produtores de alimentos e para a saúde, resultando em desinteresse e falta de mobilização pelo tema, assim como acontece com os transgênicos (GALINDO & PORTILHO, 2015).

Nas publicações analisadas do suplemento Paladar, 8,8% mencionaram a questão dos agrotóxicos. Os termos utilizados nestes textos variaram (tabela 6). Cabe lembrar que a escolha da nomenclatura para esses produtos pode empregar conotação distinta, a depender do interesse da matéria. Por exemplo, o termo “agrotóxico” atribui sentido mais negativo do que o termo “defensivo agrícola” (PERES et al., 2003).

Tabela 6. Nomenclatura utilizada nas publicações relacionadas ao uso de agrotóxicos.

Termo utilizado	Frequência (n)	Frequência (%)*
Pesticidas/ Herbicidas/Fungicidas	8	42%
Agrotóxicos	3	15,8%
Químicos/Produtos químicos/Agentes químicos	3	15,8%
Defensivos agrícolas/defensivos químicos	2	10,5%
Fertilizantes	1	5,3%
Insumos sintéticos	1	5,3%
“Algo para manter as pragas distantes ou para mantê-las com cara de frescas”	1	5,3%

4.6. PUBLICAÇÕES RELACIONADAS À CONTROVÉRSIAS

Da amostra de publicações que se referem a questões ambientais, apenas 4% apresentaram uma abordagem reforçando as controvérsias que circundam o debate sobre alimentos e ambiente. Além da questão dos transgênicos e dos agrotóxicos, que foi apresentada com abordagem positiva em algumas publicações e negativa em outras, esses textos trataram basicamente de dois temas: a produção de *foie gras* e as melhoras que as mudanças climáticas geraram em algumas regiões produtoras de vinhos.

Um dos papéis dos meios de comunicação é traduzir e divulgar o conhecimento científico e as controvérsias científicas relacionadas, como é o foco deste trabalho, às questões ambientais, reproduzidas em opiniões divergentes, inclusive entre aqueles que fazem pesquisa. As controvérsias são típicas no campo científico, particularmente considerando que a ciência também sofre outras influências além da intelectual. No debate sobre questões ambientais e alimentação, essas controvérsias ganham maior visibilidade, pois há interferência dos conflitos de interesses e polarização de visões de mundo (AZEVEDO, 2013).

O debate a respeito da produção de *foie gras* esteve em pauta em 2015, pois naquele momento era discutida a proibição da produção e comercialização da iguaria em São Paulo. A produção desse alimento, que consiste no fígado gordo de pato ou ganso, apresenta uma fase denominada gavagem (alimentação forçada do animal), trazendo prejuízos ao seu bem-estar, como dificuldade de locomoção e comportamento nervoso, além de morte durante o período de alimentação forçada (ROCHLITZ & BROOM, 2017). Se por um lado a crueldade com os animais na produção motivou a proposta de lei, alguns defendiam o direito de escolher o que comer e que a produção fosse regulamentada, como alguns chefs e produtores, ouvidos pelo suplemento Paladar.

“O que os produtores, chefs e simpatizantes do movimento defendem, além do *foie gras*, é o direito de decidir o que comer. Segundo o manifesto, a crueldade contra as aves pode ser impedida com a regulamentação da produção do *foie gras*, como ocorre na França e nos outros países criadores, onde os métodos são estabelecidos por lei. As estrelas da gastronomia paulistana assinaram a petição que já conta com quase 100 assinaturas.” (Trecho extraído da matéria “Chefs fazem petição contra proibição de *foie gras* em SP”, Suplemento Paladar, 28 de maio de 2015)

Esse debate mostra o caráter temporal das controvérsias apontado por Dascal (1998), já que as controvérsias são encerradas, porém, não necessariamente resolvidas. O encerramento do debate se deu quando a produção do *foie gras* foi permitida por decisão do Tribunal de Justiça de São Paulo, mas após a liberação não houve mais destaque no suplemento para a discussão a respeito dos métodos de produção.

Outro tema controverso foi o das mudanças climáticas, com duas publicações apontando aspectos positivos relacionados às alterações do clima para algumas regiões produtoras de vinho, especialmente na Europa.

“Na Europa, o aquecimento global é amplamente benéfico. Na Austrália e na Califórnia, pode ser mais problemático porque há problemas com a água – má qualidade e escassez” (Trecho extraído da matéria “Jancis reedita seu ‘Oxford Companion to Wine’”, Suplemento Paladar, 6 de agosto de 2015)

“[Sobre a produção de vinhos na Inglaterra] O pulo do gato, por incrível que pareça, é o aquecimento global, que preocupa e prejudica os franceses, mas melhora o clima na Inglaterra, salvo em anos excepcionais” (Trecho extraído da matéria “De bebedor a produtor”, Suplemento Paladar, 1 de dezembro de 2015)

De fato, muitos produtores de vinho europeus consideram que as mudanças climáticas e os efeitos climáticos associados a elas melhoraram a qualidade do vinho produzido, apesar de também perceberem desafios como aumento das pestes e seca; porém, discute-se que um aquecimento acelerado poderá levar mudanças maiores do que as que já vêm sendo experimentadas, tornando mais difícil a produção de uvas e exigindo adaptações (BATTAGLINI et al., 2009).

Essa questão se enquadra em um dos tipos de controvérsia destacada por Nelkin (1995), aquela que revela embates entre expectativas individuais e objetivos coletivos. Nesse caso, a produção de vinhos seria a expectativa individual dos produtores, que se sentem beneficiados pelas mudanças climáticas, o que entra em conflito com o pensamento mais amplo de que essas alterações trazem prejuízos para o coletivo.

4.7. PUBLICAÇÕES COM ESTÍMULO A COZINHAR

Do total de publicações que circularam no período, 169 (12,6%) estimulam a preparação de alimentos, sem necessariamente tratarem de questões ambientais e um número menor de textos (17 = 1,3%) trata simultaneamente de questões ambientais e estímulo a cozinhar. O desenvolvimento de habilidades culinárias é incentivado pelo Guia Alimentar (BRASIL, 2014) e pode contribuir para reduzir o uso de produtos ultra processados.

O impacto ambiental da indústria alimentícia está relacionado ao desperdício de alimentos durante toda a cadeia de produção, ao grande uso de energia para o processamento de alimentos, ao transporte por longas distâncias, visto que os alimentos industrializados podem ser mais facilmente transportados devido ao maior tempo de prateleira. O impacto também está associado ao desperdício de água – já que a indústria de alimentos é uma das indústrias que mais desperdiça água – e à produção de resíduos ao longo da cadeia alimentar (ALSAFFAR, 2016). Além disso, os produtos industrializados também geram resíduos provenientes das suas embalagens e ainda é baixo o investimento para inovações sustentáveis nessas embalagens (LANDIM et al., 2016). Dessa forma, optar por alimentos *in natura* ou minimamente processados e prepará-los em casa como recomenda o Guia Alimentar é uma forma de reduzir impactos ambientais.

Além de apresentar receitas ou dicas de como usar certos ingredientes em preparações, algumas publicações com estímulo a cozinhar estavam associadas à aspectos ambientais, como aproveitamento integral, e cultivo em hortas, como nos trechos a seguir.

“Depois, é só espalhar pelo seu jardim ou pelos vasos e regar. Só tome cuidado, pois, se deixar, ela toma conta de tudo, especialmente se tiverem terra úmida com muita matéria orgânica (...). Quando brotar, use as folhas jovens cruas (menos aromáticas) em saladas. Em qualquer estágio, todas as partes – talos, folhas e flores – são gostosas como verdura para sopas, recheios, omeletes e cozidos (...). Diferente de condimentos como a salsinha que, depois de desidratada, fica como grama seca, sem sabor nem perfume algum, a galinsoga ganha ainda mais potência. É um ótimo tempero de mesa para finalizar sopas. Para manter as folhas colhidas viçosas, coloque-as em vidro sem água e feche bem para que não percam umidade.” (Trecho extraído da matéria “Que erva daninha que nada”, Suplemento Paladar, 9 de abril de 2015).

“Na onda de aproveitar animais de cabo a rabo, a bochecha ganha espaço nos cardápios em São Paulo e no Rio. Ou melhor, as bochechas – de boi, de javali, de porco e até de peixe (...). Se quiser fazer bochecha em casa, procure carne de qualidade em bom fornecedor. (...) técnica consiste em dourar a carne em

gordura e depois cozinhá-la em líquido (como caldos ou vinho) por um par de horas até que, no final, ela fique macia, desmanchando.” (Trecho extraído da matéria “Com capricho, a bochecha desmancha”, Suplemento Paladar, 5 de março de 2015).

5. CONCLUSÃO

O estudo realizado confirmou a presença dos aspectos ambientais nas publicações midiáticas sobre alimentação, contudo esta temática parece ser afetada pelos debates temporais sobre ambiente. Dentro do recorte temporal da pesquisa, a análise das notícias publicadas no suplemento Paladar evidencia algumas questões ambientais, como a produção de alimentos orgânicos e de base agroecológica e o discurso de chefs de cozinha e produtores de alimentos como divulgadores do debate ambiental. Por outro lado, questões como o uso de sementes transgênicas e de agrotóxicos apresentam menor visibilidade nos textos analisados. A mídia brasileira ainda tende a dar maior cobertura a acontecimentos pontuais, como observado nos textos analisados sobre o *foie gras* e as mudanças climáticas, persistindo a dificuldade em trazer um debate mais amplo sobre questões ambientais, como já apontaram Rodas e Di Giulio (2017).

Apesar do suplemento analisado apresentar discurso coerente com o Guia Alimentar, inclusive estimulando o desenvolvimento de habilidades culinárias, o Guia é mencionado poucas vezes nas matérias jornalísticas. Isso pode indicar que esse tipo de mídia ainda não tem grande contribuição na divulgação da publicação do Ministério da Saúde, que deveria ser mais conhecida pela população brasileira para atingir um de seus objetivos, o de fornecer informação sobre alimentação adequada e saudável para as famílias e comunidades ampliando sua autonomia para realizar melhores escolhas alimentares (BRASIL, 2014).

Os resultados da pesquisa respondem seu objetivo e são válidos, pois o desenho do estudo contou com a análise detalhada das publicações do suplemento jornalístico, permitindo entendimento do discurso midiático transmitido sobre alimentação e sustentabilidade. As conclusões do estudo podem ser ampliadas para outros jornais de grande circulação que apresentem temática e público semelhantes.

O estudo realizado traz contribuições para o entendimento sobre como a mídia brasileira tem abordado as questões ambientais quando trata de alimentação e nutrição,

permitindo uma descrição das temáticas mais presentes nessas publicações midiáticas. Também contribui para ampliar o conhecimento dos nutricionistas sobre as informações a respeito de alimentação transmitidas para a população.

Como forma de ampliar o debate, recomenda-se a realização de estudos que enfoquem tanto a cobertura midiática como os impactos dessa cobertura na compreensão pública, pois a mídia intervém de maneira importante no processo de construção social da realidade. Estudos futuros com análises do conteúdo de outras mídias (ex: revistas, programas de televisão), além de entrevistas com o público receptor e com os próprios jornalistas que as produzem, podem ser uma forma de conhecer como e por quê são divulgados estes conteúdos e como o público percebe e se apropria destas informações veiculadas.

6. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO

Karoline de Oliveira

Uma das contribuições do estudo para o campo da Nutrição de maneira geral é a compreensão das informações transmitidas para o público. Esse entendimento da divulgação midiática da alimentação pode auxiliar o nutricionista a estar preparado para as preocupações e questionamentos da população. No caso do público alvo do jornal analisado, não é ausente a preocupação com o meio ambiente e o nutricionista deve estar atualizado quanto às questões ambientais para aconselhar esse público e também para estimular essa preocupação ambiental em outros grupos.

Além disso, o estudo contribui para a área de Saúde Coletiva do campo da Nutrição ao verificar se e como o discurso de uma publicação oficial para a população brasileira tem sido divulgado pela mídia. A mídia pode ser uma rival ou uma aliada da Saúde Coletiva, pois tem grande influência sobre a população e muitas vezes divulga informações imprecisas sobre nutrição, porém pode ser um meio de divulgar materiais como o Guia e outros conhecimentos que apresentem base científica. É importante que a população tenha conhecimento do Guia Alimentar e seus princípios e recomendações para ter conhecimento suficiente para realizar melhores escolhas alimentares, sendo assim, é necessário divulgá-lo.

Um dos princípios norteadores do Guia Alimentar reconhece que a alimentação saudável deriva de sistema alimentar ambientalmente sustentável, porém, a partir do presente trabalho, foi possível observar que as questões ambientais ainda são um tema distante quando o assunto é alimentação. Pouca informação sobre os aspectos ambientais que cercam a alimentação é divulgada pela grande mídia, gerando desconhecimento do assunto para a população.

Cabe ao nutricionista, profissional responsável por promover uma alimentação adequada e saudável, e que tem como uma de suas atribuições, no campo de saúde coletiva, prestar educação nutricional à população, divulgar essas informações através dessa prática e conscientizar a população sobre todos os aspectos ambientais que estão envolvidos desde a produção do alimento até o momento do seu consumo. E, assim, promover práticas alimentares que sejam ambientalmente sustentáveis e protejam os recursos naturais e a biodiversidade.

7. REFERÊNCIAS

ALBAGLI, S. Divulgação científica: informação científica para a cidadania? **Ciência da Informação**, Brasília, v.25, n.3, p.396-404, 1996.

ALMEIDA, S.S; NASCIMENTO, P.C.B.D; QUAIOTI, T.C.B. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.36, n.3, p.353-355, 2002.

ALSAFFAR, A.A. Sustainable diets: The interaction between food industry, nutrition, health and the environment. **Food Science and Technology International**, v.22, n.2, p.102-111, 2016.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS JORNAIS [internet]. Brasília, c2015. Disponível em: <<http://www.anj.org.br/maiores-jornais-do-brasil/>> Acesso em março de 2017.

AZEVEDO, E. Segurança alimentar e nutricional e controvérsias científicas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v.20, n.1, p.147-155, 2013.

BATTAGLINI, A.; BARBEAU, G.; BINDI, M.; BADECK, F. W. European winegrowers' perceptions of climate change impact and options for adaptation. **Regional Environmental Change**, v.9, n.2, p.61-73, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BUENO, W. C. Jornalismo científico: revisitando o conceito. In: VICTOR, C.; CALDAS, G.; BORTOLIERO, S. (Org.). **Jornalismo científico e desenvolvimento sustentável**. São Paulo: All Print, p.157-78, 2009.

CASTRO, D. Agenda-setting: hipótese ou teoria? Análise da trajetória do modelo de Agendamento ancorada nos conceitos de Imre Lakatos. **Intexto**, n.31, p.197-214, 2014.

CELLARD, A. A análise documental. In: POUPART, J. et al. **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. Petrópolis: Vozes, p. 295-316, 2008.

DASCAL, M. The study of controversies and the theory and history of science. **Science in Context**, v. 11, n. 2, p. 147-154, 1998.

FAO - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. Criar cidades mais verdes. **Programa de Horticultura Urbana e Periurbana**. Itália, 2012. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/015/i1610p/i1610p00.pdf>> Acesso em setembro de 2017.

FAO - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action. **Biodiversity and sustainable diets united against hunger**. Itália, 2010. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf>> Acesso em dezembro de 2017.

FIRTH, C.; MAYE, D.; PEARSON, D. Developing “community” in community gardens. **Local Environment**, v.16, p.555-568, 2011.

GALINDO, F.; PORTILHO, F. “O Peixe Morre pela Boca”: Como os consumidores entendem os riscos dos agrotóxicos e dos transgênicos na alimentação. **Sustentabilidade em Debate**, v.6, n.2, p.73-87, 2015.

LANDIM, A.P.M.; BERNARDO, C.O.; MARTINS, I.B.A.; FRANCISCO, M.R.; SANTOS, M.B.; MELO, N.R. Sustentabilidade quanto às embalagens de alimentos no Brasil. **Polímeros: Ciência e Tecnologia**, v.26, p.82-92, 2016

MALUF, R.; MENEZES, F.; MARQUES, S.B. Caderno “Segurança Alimentar”. **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, 2000. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/seguranca-alimentar-e-nutricional/caderno-2018seguranca-alimentar2019>> Acesso em dezembro de 2017.

MCKELVEY, B. Community Gardening Toolkit: a resource for planning, enhancing and sustaining your Community Gardening Project, 2015. Disponível em: <<https://my.extension.illinois.edu/documents/8092906090609/mp0906.pdf>> Acesso em setembro de 2017

MENASCHE, R. Os grãos da discórdia e o trabalho da mídia. **Opinião Pública**, v.6, n 1, p. 169-191, 2005.

MOTTA-ROTH, D.; MARCUZZO, P. Ciência na mídia: análise crítica de gênero de notícias de popularização científica. **Revista Brasileira de Linguística Aplicada**, Belo Horizonte, v.10, n.3, p.511-538, 2010.

NAVARRO, Z. Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. **Revista Estudos Avançados**, v.16, n.44, p.83-100, 2001.

NAVES C.C.D.; RECINE, E. A atuação profissional do nutricionista no contexto da sustentabilidade. **Demetra**, v.9, n.1, p.121-136, 2014.

NELKIN, D. Science controversies: the dynamics of public disputes in the United States. **Handbook of science and technology studies**, p.444-56, 1995.

OLIVEIRA, N. R. F.; JAIME, P. C. O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v.25, n.4, p.1108-1121, 2016.

ONU Brasil [internet]. Rio de Janeiro: UNIC Rio, c2015. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/cop21/>> Acesso em setembro de 2017

PERES, F.; MOREIRA, J.C.; DUBOIS, G.S. Agrotóxicos, saúde e ambiente: uma introdução ao tema. In: PERES, F.; MOREIRA, J.C. **É veneno ou é remédio? Agrotóxicos, saúde e ambiente**, p.21-41, 2003.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; DE CASTRO, I.R.R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.16, n.1, p.99-106, 2011.

RIBEIRO, H.; JAIME, P.C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017.

ROCHLITZ, I.R.; BROOM, D. M. The welfare of ducks during foie gras production. **Animal Welfare**, v.26, n.2, p.135-149, 2017.

RODAS C. A.; DI GIULIO, G. M. Mídia brasileira e mudanças climáticas: uma análise sobre tendências da cobertura jornalística, abordagens e critérios de noticiabilidade. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v.40, p.101-124, 2017.

SILVA, P.J. A controvérsia dos transgênicos na mídia paranaense. In: I Seminário Nacional Sociologia & Política, 9 a 11 de setembro de 2009, Curitiba, Brasil. Curitiba: **Sociologia e Política**, 2009. p. 2-13.

SMIT, J.; NASR, J.; RATTA, A. Cities that feed themselves. In Urban Agriculture: Food, Jobs and Sustainable Cities. The Urban Agriculture Network, Inc., 2001.

SOUSA, J. P. As notícias e os seus efeitos: as “teorias” do jornalismo e dos efeitos sociais dos media jornalísticos. **Universidade Fernando Pessoa**, Porto, Portugal, 1999.

TUFFANI, M. Os transgênicos e a guerra da desinformação. **Boletim Galileu**, 2003. Disponível em: <<http://revistagalileu.globo.com/Galileu/0,6993,ECT502758-1943,00.html>> Acesso em agosto de 2017.

VANWINKLE, T.N. “Savor the earth to save it!”—The pedagogy of sustainable pleasure and relational ecology in a place-based public culinary culture. **Food and Foodways**, v.25, n.1, p.40-57, 2017.

ZIMMERMANN, C. L. Monocultura e transgenia: impactos ambientais e insegurança alimentar. **Veredas do Direito**, Belo Horizonte, v.6, n.12, p.79-100, 2009.



AUTORIZAÇÃO PARA INSERÇÃO NA BIBLIOTECA DIGITAL DE TRABALHOS ACADÊMICOS - BTDA

Título do TCC:

Alimentação e sustentabilidade: uma análise do princípio de sistema alimentar ambientalmente sustentável do novo Guia Alimentar Brasileiro na mídia

Na qualidade de titular(es) dos direitos morais e patrimoniais de autor(es) que recaem sobre o meu(nosso) Trabalho de Conclusão de Curso, com fundamento nas disposições da Lei nº. 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, **autorizo(amos)** a Biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da USP a publicar, em ambiente digital institucional, sem ressarcimento dos direitos autorais, o texto integral da obra acima citada, em formato PDF, a título de divulgação da produção acadêmica de graduação, gerada por esta Faculdade.

São Paulo, 1 / 12 / 17

Karoline de Oliveira

Autor 1

Nº USP: 8609890

e-mail: karoline1995@gmail.com

celular/fone: (11) 98556-0244

Letícia do N. M. Ferreira

Autor 2

Nº USP: 2580701

e-mail: leticiamariamianoferreira@gmail.com

celular/fone: (13) 99739-5156

De acordo, _____

Orientador

Tramitação na FSP/USP

A COMISSÃO DE GRADUAÇÃO É SOBERANA PARA DECIDIR SOBRE OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE PARA INCLUIR OU NÃO OS TRABALHOS NA BDTA.

A BIBLIOTECA É RESPONSÁVEL PELA INCLUSÃO DOS TRABALHOS RECEBIDOS DA COMISSÃO DE GRADUAÇÃO.

Prof. Dr. Ivan França Junior
Presidente da Comissão de Graduação

Recebido pela CG em: ____ / ____ / ____ por: _____

Liberado para submissão em: ____ / ____ / ____ por: _____

Biblioteca

Recebido em: ____ / ____ / ____ por: _____

Disponível na BDTA em: ____ / ____ / ____ por: _____

Obs: Preencher o Termo, assinar e enviar à Comissão de Graduação, juntamente com o arquivo eletrônico