

Oliveira, Nádia Rosana Fernandes de; Jaime, Patricia Constante
O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a
promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira
Saúde e Sociedade, vol. 25, núm. 4, 2016, Outubro-Dezembro, pp. 1108-1121
Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo. Associação Paulista de Saúde Pública.

DOI: 10.1590/S0104-12902016158424

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=406264129024>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais informações do artigo
- Site da revista em redalyc.org

O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira

The meeting between sustainable rural development and health promotion in Food Guide for the Brazilian Population

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira

Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública. Programa de Pós-Graduação Nutrição em Saúde Pública. São Paulo, SP, Brasil.

E-mail: nadiaoliveira@unipampa.edu.br

Patricia Constante Jaime

Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública. Departamento de Nutrição. São Paulo, SP, Brasil.

E-mail: constant@usp.br

Resumo

O Guia Alimentar é documento que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, tendo como propósito apoiar a educação alimentar e nutricional e subsidiar políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição no setor de saúde e também em outros setores. O objetivo deste estudo foi identificar a interseção entre a promoção da saúde e o desenvolvimento rural sustentável no Guia Alimentar para a População Brasileira. Realizou-se análise do texto do Guia através de temas previstos a partir dos conceitos de promoção da saúde e desenvolvimento rural sustentável. Posteriormente, revisou-se o texto e foram identificados temas emergentes expressos pela interseção dos conceitos, sendo, então, discutidos à luz do referencial bibliográfico dos campos da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento rural e da epidemiologia nutricional. Sete temas previstos e seis temas emergentes foram identificados e relacionados a quatro dimensões explicativas dos seis temas de interseção relacionados aos conceitos, os quais foram identificados a partir dos elementos constitutivos dos itens: princípios e diretrizes do Guia Alimentar; dez passos para uma alimentação saudável; superação de obstáculos para a realização desses dez passos. O Guia Alimentar propõe a produção social da saúde na interação entre as noções de alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional, e desenvolvimento rural. Destacam-se as recomendações e orientações que dialogam com a produção de alimentos de base agroecológica e com a garantia da biodiversidade alimentar na agricultura

Correspondência

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira
Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n, Promorar.
Itaqui, RS, Brasil. CEP 97650-000.

familiar, bem como a perspectiva de relação com os sistemas alimentares locais.

Palavras-chave: Guias Alimentares; Promoção da Saúde; Segurança Alimentar e Nutricional; Desenvolvimento Rural.

Abstract

The Food Guide is a document that addresses the principles and recommendations of an adequate and healthy food for the Brazilian population, with the purpose to support food and nutrition education, and support national policies and food and nutrition programs in the health sector and also in other sectors. The objective of this study is to identify the intersection between health promotion and sustainable rural development in the Food Guide for the Brazilian population. We conducted an analysis of the Guide text from the provided themes established by the concepts of health promotion and sustainable rural development, and subsequently identified emerging themes expressed by the intersection of the concepts, and then discussed in the light of the nutrition and food security, rural development, and nutritional epidemiology bibliography. Seven expected themes and six emerging themes were identified and related to four explanatory dimensions of the six intersection of issues related to the concepts, which were identified from the constitutive elements of items: principles and guidelines of the Food Guide; ten steps to a healthy diet; overcoming obstacles to achieving the ten steps. The Food Guide suggests the social promotion of health in the interaction between the notions of proper nutrition and healthy food and nutritional security, and rural development. Highlight the recommendations and guidelines that dialogue with the production of agroecological basis of food and ensuring food biodiversity in family farming, as well as the prospect of relationship with local food systems.

Keywords: Food guides; Health promotion; Food and nutrition security; Rural development.

Introdução

A discussão sobre o desenvolvimento rural sustentável insere-se nos desafios relacionados à expansão das monoculturas agrícolas, que influenciaram o sistema alimentar brasileiro desde a década de 1970, com um modelo de desenvolvimento adotado a partir do estímulo à utilização de sementes híbridas, fertilizantes químicos, agrotóxicos e drogas veterinárias. Se por um lado este modelo agrícola de desenvolvimento promoveu aumento importante na produtividade, expansão das fronteiras agrícolas e diminuição da penosidade do trabalho através da intensificação do uso de máquinas agrícolas; por outro lado, resultou em uso intensivo e degradativo do solo, redução da biodiversidade, êxodo rural, aumento da concentração fundiária e contaminação de solos e alimentos. Não obstante, a realidade da fome e insegurança alimentar - a que este modelo de agricultura se propôs a combater -, não foi reduzida. Contrariamente, o que se obteve foram os efeitos negativos à saúde humana e ambiental (Goodman; Sorj; Wilkinson, 1990; Maluf, 2007; Navolar; Rigon; Philippi, 2010).

Esse modelo de agricultura agroexportadora fortaleceu e ampliou a dinâmica da acumulação capitalista no campo, influenciando a adoção de uma forma de agricultura que, atualmente, se volta para os mercados internacionais de *commodities* agropecuárias (grãos e carne, principalmente) (Leite, 2005; Schneider, 2010). Esses mercados caracterizam-se, entre outros, pelo modelo de produção baseado em insumos para a indústria dos produtos alimentares ultraprocessados (UPP - sigla em inglês correspondente a *ultra-processed food products*) (Monteiro et al, 2013).

Distintamente, a agricultura camponesa e de base familiar emergiu enquanto categoria social e política em um contexto de luta dos movimentos sociais e sindicais do campo. Além das organizações sociais, a emergência de uma reflexão teórica e acadêmica sobre os modos de produção agrícola e as condições de reprodução social no rural brasileiro suscitou o debate da agricultura familiar enquanto categoria promotora do desenvolvimento rural (Schneider, 2010). Foi a partir de 1990, que, com o

apoio de políticas públicas específicas, a agricultura familiar (AF) passou a conquistar espaço na agenda nacional (Belik; Graziano da Silva; Takagi, 2001).

O Brasil reconhece, no período histórico recente, um amplo aparato institucional que promove as formas familiares de produção. Grisa e Schneider (2015) observam que a ampliação das ações de planejamento e intervenção, por parte do Estado, deve-se ao reconhecimento político da diversidade dos formatos assumidos pelo desenvolvimento rural.

São exemplos as políticas públicas como os Programas de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), de Aquisição de Alimentos da Agricultura familiar (PAA), o Seguro da Agricultura Familiar (SEAF), a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Pnater), e a Lei nº 11.947/2009 que dispõe sobre a aquisição de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Belik; Graziano da Silva; Takagi, 2001; Maluf, 2007; Burlandy, 2009; Grisa; Schneider, 2015)

Quando falamos sobre o conceito de desenvolvimento, as teorias que tratam do tema podem ser visualizadas sob distintas perspectivas, tais como observadas em Sen (2000), Veiga (2005) e Graziano da Silva (1999). O Desenvolvimento Rural Sustentável (DRS) diferencia-se de outras bases teóricas do desenvolvimento pela relevância dada às questões culturais e à equidade social, numa perspectiva de coevolução das pessoas com a natureza, tendo em seus princípios a agroecologia.

De acordo com Sevilla Guzmán (2001), o desenvolvimento rural sustentável com base na agroecologia deve se basear em alguns princípios. Em primeiro lugar, o conjunto de oportunidades e potencialidades locais é considerado na integralidade, portanto, além da agricultura; o crescimento econômico não pode diminuir a qualidade do meio ambiente; autonomia na gestão e controle do desenvolvimento; minimização das externalidades negativas nas atividades produtivas, como degradação e contaminação; manutenção e potencialização dos circuitos curtos de comercialização; utilização do conhecimento local vinculado aos sistemas

tradicionais de manejo dos recursos naturais; pluriatividade, seletividade e complementariedade de renda, com a recuperação de práticas ecológicas e economicamente sustentáveis que se realizavam historicamente na comunidade.

Tomados a partir de Sevilla Guzmán (2001), o DRS utiliza elementos que se conectam com princípios da promoção da saúde, tais como as considerações sobre a autonomia e a promoção de conhecimento. O conceito de Promoção da Saúde (PS) tem sido construído ao longo da história, tendo como marco referencial a Carta de Ottawa, da 1ª Conferência Internacional de Promoção da Saúde, em 1986, a qual inseriu na agenda global a discussão sobre este tema. A proposição desse conceito reorienta políticas e sistemas de saúde, enfocando mudanças nos paradigmas em nível mundial (Westphal, 2006; Silva et al, 2014).

A promoção da saúde consiste num conjunto de estratégias focadas na melhoria da qualidade de vida dos indivíduos e coletividades. Pode se materializar por meio de políticas, estratégias, ações e intervenções, com o objetivo de atuar sobre os condicionantes e determinantes sociais de saúde, de forma intersetorial e com participação da população. Destaca-se que a promoção da saúde considera que a busca pelo controle e melhoria de suas condições não deve se limitar a ações de responsabilidade do setor da saúde (Czeresnia, 2003; Westphal, 2006; Silva et al, 2014).

A efetiva institucionalização da PS, no Brasil, ocorreu em 2006, com a aprovação da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNaPS). Essa política reafirma o debate dos condicionantes e determinantes sociais da saúde, e considera a alimentação como um deles, além de um direito inerente a todas as pessoas (Brasil, 2014).

A Alimentação Adequada e Saudável (AAS) ocupa um espaço importante na agenda pública brasileira, sendo que, em uma perspectiva ampliada, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição propõe a compreensão do alimento enquanto promotor das necessidades biológicas humanas, e assume para, além disso, o alimento transformado em comida pelo ato social humano, o qual agrupa significados simbólicos, relacionados à diversidade e à cultura

alimentar de cada local (Brasil, 2012a). Nesse sentido, as ações de promoção da alimentação adequada e saudável fundamentam-se nas dimensões de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da promoção da saúde (Burlandy, 2009; Alves; Jaime, 2014).

Por seu caráter intrinsecamente intersetorial, a promoção da AAS envolve o conhecimento dos saberes e práticas de diversos atores que se relacionam com a alimentação e o sistema alimentar. Quando se fala das dimensões do sistema alimentar torna-se importante pensar na relação entre a produção de alimentos (na agropecuária), o acesso a eles (políticas de abastecimento e comercialização em diferentes modalidades) e seus modos de consumo (local onde se come, habilidades culinárias envolvidas no processo de preparação, comensalidade) (Navolar; Rigon; Philippi, 2010; Alves; Jaime, 2014).

Levando em conta que a Política Nacional de Promoção da Saúde elegeu como temas prioritários a alimentação adequada e saudável, e o desenvolvimento sustentável, e considerando, ainda, que o rural é potencial locus de promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável, por dialogar com as estratégias de acesso aos alimentos saudáveis e de valorização de práticas alimentares tradicionais, esse trabalho objetivou identificar a interseção entre a promoção da saúde e o desenvolvimento rural sustentável no Guia Alimentar para a População Brasileira.

Métodos

Foi realizada análise do texto da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), editado em 2014 e publicado pelo Ministério da Saúde. O Guia Alimentar é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, que tem como propósito apoiar a educação alimentar e nutricional, e subsidiar políticas e

programas nacionais de alimentação e nutrição no setor de saúde e também em outros setores.

Para a produção de dados foram seguidos dois momentos distintos. Primeiro foram estabelecidos os temas previstos para análise e, identificados no texto do Guia, os temas emergentes. Para identificação dos temas previstos utilizou-se os conceitos de Alimentação Adequada e Saudável e de Promoção do Desenvolvimento Sustentável apresentadas na PNAPS¹, e o conceito de Desenvolvimento Rural Sustentável apresentado por Sevilla Guzmán (2001). Assim, os temas previstos foram: prática alimentar, sustentabilidade/ambiente, cultura alimentar, qualidade, sistemas/agroecossistemas, agroecologia.

Em seguida, o texto do GAPB foi revisado com a finalidade de identificar temas e conceitos que possibilitassem o reconhecimento da interseção entre a promoção da saúde (utilizando os conceitos já mencionados: alimentação adequada e saudável, e desenvolvimento sustentável contidos na PNAPS) e o desenvolvimento rural sustentável. Os temas emergentes da análise do texto do Guia Alimentar foram identificados a partir dos elementos constitutivos dos itens: capítulo 1, sobre princípios do Guia Alimentar; capítulo 2, sobre a escolha dos alimentos; capítulo 3, sobre os alimentos e as refeições; e capítulo 5, sobre a compreensão e a superação de obstáculos, conforme apresentados na Figura 1.

Após a revisão, os temas emergentes no texto do Guia originaram sete temas de interseção da promoção da saúde com o desenvolvimento rural sustentável. Esses temas foram analisados de acordo com dimensões explicativas discutidas à luz das referências bibliográficas.

Resultados e discussão

Foram identificados treze temas de interseção, sendo eles: temas previstos (prática alimentar, sustentabilidade/ambiente, cultura alimentar, qualidade, sistemas/agroecossistemas, agroecologia);

¹ Alimentação adequada e saudável: promover ações relativas à alimentação adequada e saudável, visando à promoção da saúde e à segurança alimentar e nutricional, em contribuição às ações e metas de redução da pobreza, com a inclusão social e com a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. Promoção do desenvolvimento sustentável: promover, mobilizar e articular ações governamentais e não governamentais, incluindo o setor privado e a sociedade civil nos diferentes cenários (cidades/municípios, campo, floresta, águas, bairros, territórios, comunidades, habitações, escolas, igrejas, empresas e outros), permitindo a interação entre saúde, meio ambiente e desenvolvimento sustentável na produção social da saúde, em articulação com os demais temas prioritários.

e temas emergentes (sistema alimentar, consumo alimentar, agricultura familiar, biodiversidade, acesso aos alimentos, habilidades culinárias).

Da identificação dos temas relacionados aos conceitos - de alimentação adequada e saudável, desenvolvimento sustentável e desenvolvimento rural sustentável - originaram-se sete temas de interseção, sendo o primeiro deles o tema-chave. Os temas de interseção foram: tema 1) AAS deriva de Sistema Alimentar socialmente e ambientalmente sustentável; tema 2) Razões sociais e ambientais para o estímulo do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados; tema 3) Recomendação de consumo de alimentos processados conjuntamente aos *in natura* e às preparações culinárias; tema 4) Recomendação de evitar o consumo de produtos ultraprocessados; tema 5) Orientação de como combinar alimentos na forma de refeições; tema 6) Proposição de acesso aos alimentos diretamente do agricultor; tema 7) Promoção de maior envolvimento com as redes locais de produção, abastecimento e consumo de alimentos.

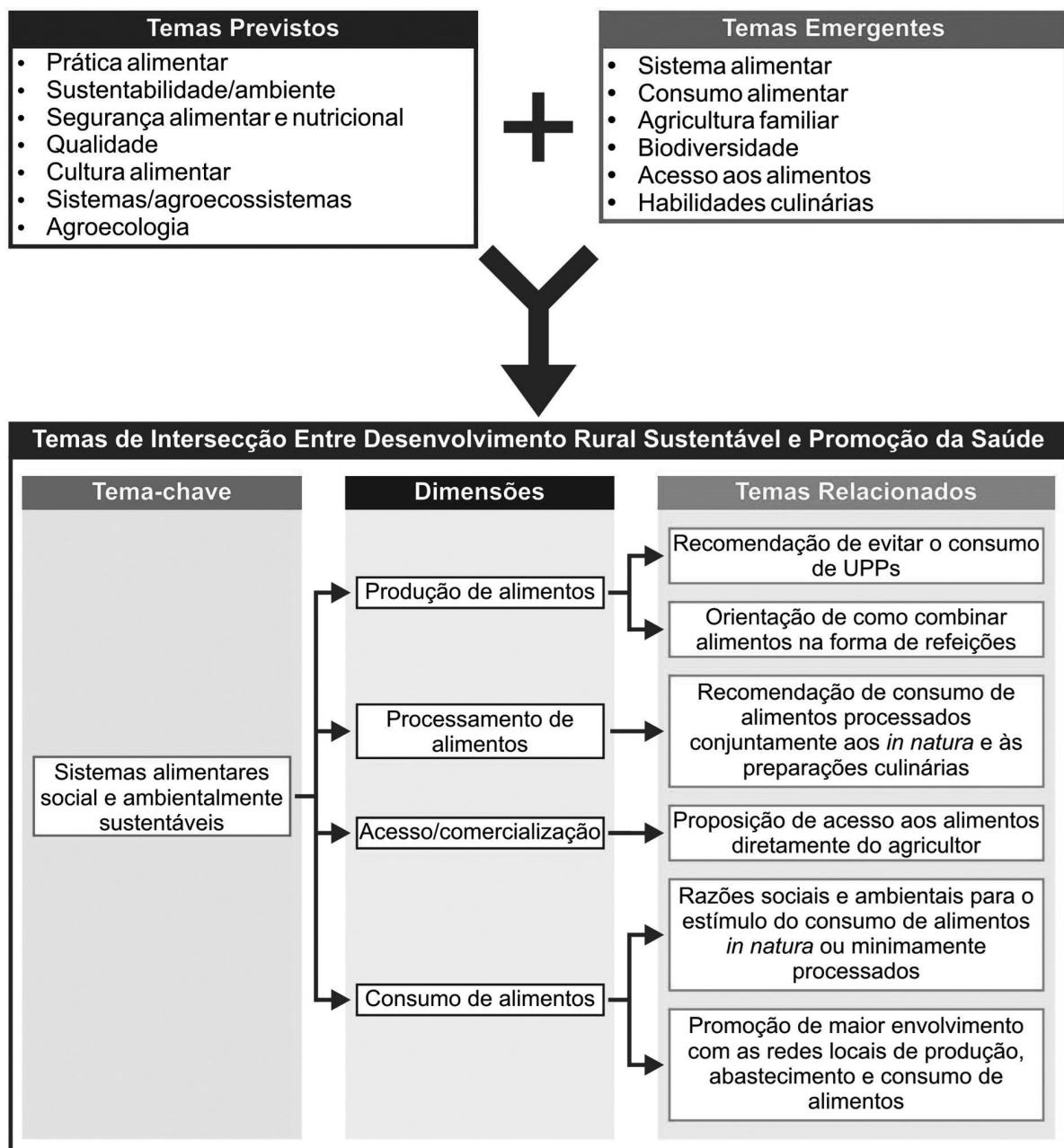
O tema 1, emergido dos princípios do Guia Alimentar, foi identificado como um tema-chave, já que nele estão contidos os demais temas. Assim, o tema-chave está apresentado e descrito segundo a dimensão de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis. Justifica-se essa di-

mensão, pois, ela expressa a base teórico-conceitual em que os temas estão alocados, contemplando a dimensão da produção, do processamento, do acesso/comercialização e a dimensão do consumo.

Desse modo, sobre os temas de interseção, foi possível constituí-los em uma dimensão que privilegia o olhar sobre os sistemas alimentares. Nesse sentido, os temas foram discutidos em quatro dimensões do Sistema Alimentar, sendo elas: produção de alimentos, processamento de alimentos sob domínio da AF, acesso/comercialização de alimentos e consumo de alimentos, conforme figura 1.

Para fins de análise deste trabalho, considerou-se a compreensão de Marsden e Murdoch (2006) sobre sistemas alimentares. Para os autores existe o propósito de repensar os espaços alternativos aos espaços hegemônicos dos processos de produção, distribuição e consumo de alimentos. Nesse sentido, mais do que se referir à distância física que o alimento percorre, valoriza-se a característica do produto ao chegar até o consumidor, preservando suas informações por meio de uma identificação própria ou da comunicação pessoal com quem o produz. Além disso, importa constar que as relações das pessoas e seus modos de comer (habilidades culinárias envolvidas e comensalidade) caracterizam essa compreensão de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentáveis.

Figura 1 – Temas de interseção entre Desenvolvimento Rural Sustentável e Promoção da Saúde a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira



Em consonância a esse conceito de sistema alimentar, o Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (Brasil, 2012b) propõe como um princípio a compreensão acerca do sistema alimentar, e reconhece que o processo de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) abrange desde o acesso à terra, à água e aos

meios de produção; às formas de processamento, abastecimento, comercialização e distribuição; à escolha e consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas; até a geração e destinação de resíduos. Nesse sentido, o Guia Alimentar, enquanto ferramenta de EAN, abrange temas e estratégias relacionadas a todas

estas dimensões de maneira a contribuir para que os indivíduos e grupos façam escolhas conscientes, mas também que estas escolhas possam, por sua vez, interferir nas etapas anteriores do sistema alimentar.

Desse modo, visualizou-se o tema-chave sobre sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis como articulador entre as dimensões de produção, abastecimento e acesso, processamento e consumo dos alimentos. Estes sistemas alimentares priorizam o fortalecimento da agricultura familiar, que se apresenta como elo mais forte de sustenta-

ção dos modos de produção, acesso e consumo de alimentos saudáveis.

Dimensão da produção de alimentos

Foram identificados dois temas que se inserem nesta dimensão: tema 4 e tema 5. O tema 4 apresenta a recomendação de evitar o consumo de produtos ultraprocessados - *capítulo 2, sobre a escolha dos alimentos, páginas 39 e 46*, conforme figura 2.

Figura 2 – Identificação dos temas e dimensões emergentes e sua localização no texto do Guia Alimentar para a População Brasileira

Dimensões	Temas	Localização no Texto
Produção de alimentos	Tema-chave: Sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis	Cap. 1 - Princípios, p. 18
	Recomendação de evitar o consumo de UPPs	Cap. 2 - Sobre a escolha dos alimentos, p. 39
	Orientação de como combinar alimentos na forma de refeições	Cap. 3 - Sobre os alimentos e as refeições, p. 53
Processamento de alimentos	Recomendação de consumo de alimentos processados conjuntamente aos <i>in natura</i> e às preparações culinárias	Cap. 2 - Sobre a escolha dos alimentos, p. 36
Acesso/comercialização	Proposição de acesso aos alimentos diretamente do agricultor	Cap. 5 - A compreensão e a superação de obstáculos, p. 103
Consumo de alimentos	Razões sociais e ambientais para o estímulo do consumo de alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados	Cap. 2 - Sobre a escolha dos alimentos, p. 31
	Promoção de maior envolvimento com as redes locais de produção, abastecimento e consumo de alimentos	Cap. 5 - A compreensão e a superação de obstáculos, p. 103

Priorizou-se analisar o tema 4 a partir da dimensão da produção de alimentos, tendo em vista que o consumo de UPP está intrinsecamente ligado à matriz de produção de *commodities*.

O Guia Alimentar traz o tema do consumo alimentar propondo que os UPP tendem a afetar negativamente a cultura, a vida social e o meio ambiente. O impacto negativo de ordem cultural se dá pelo uso de marcas, embalagens e rótulos que os UPP promovem, fazendo com que as culturas tradicionais e genuínas, que não utilizam desse aparato de informações, sejam preteridas. Os im-

pactos negativos na vida social são relacionados às características de consumo automático desses produtos, à medida que eles são formulados para serem consumidos sem necessidade de preparação, em qualquer hora e em qualquer lugar, restringindo os encontros à mesa e as preparações culinárias entre as pessoas. Os impactos negativos no meio ambiente são vistos pelo uso majoritário de insulmos derivados das monoculturas agrícolas e do uso intensivo de agrotóxicos.

Assim, para prescindir os impactos dos sistemas alimentares centralizados nos UPP, estão expre-

sos no Guia, elementos que buscam privilegiar a produção agroecológica, biodiversificada e sustentável. Logo, a interseção dos temas da alimentação adequada e saudável, e do desenvolvimento rural sustentável podem ser visualizados no tema 4, a partir do olhar dos impactos da industrialização da agricultura, que proporcionou o prolongamento crescente das etapas de produção e consumo, juntamente com a desregulação da economia, que trouxeram reflexos para consumidores e produtores de alimentos.

Do ponto de vista dos consumidores, há coexistência de situações de insegurança alimentar e nutricional - resultante da crescente participação dos produtos alimentares ultraprocessados na dieta (Monteiro et al, 2013) - e de persistência de padrões alimentares saudáveis - marcados pela presença de alimentos básicos e tradicionais da dieta brasileira. Em estudo realizado sobre os marcadores de alimentação saudável, a partir dos dados da Pesquisa Nacional de Saúde de 2013, Jaime et al (2015) descrevem a prevalência e distribuição do consumo regular de feijão e de peixe, e o consumo recomendado de frutas e hortaliças entre a população adulta brasileira. As autoras verificaram que o consumo regular de feijão foi referido por 71,9% dos adultos entrevistados; de frutas e hortaliças por 37,3%; e de peixe por 54,6%, confirmado a alta prevalência de consumo desses alimentos, marcadores de alimentação saudável.

Do ponto de vista dos agricultores da produção de alimentos, ocorreu distanciamento com o consumidor final, rompendo com relações baseadas em saberes e práticas tradicionais, centradas na qualidade dos alimentos produzidos e consumidos (Maluf, 2007; Oliveira, 2010). O consumo crescente de produtos industrializados, processados e ultraprocessados fez com que uma parte cada vez mais importante da produção agropecuária acabasse por seguir outros circuitos - e não mais o circuito direto agricultor-consumidor -, passando de um bem final de consumo a um insumo para a indústria de alimentos e, daí, para os supermercados e mercearias (Belik; Graziano da Silva; Takagi, 2001; Monteiro et al, 2011; Monteiro et al, 2013). Dessa forma, outros canais implementaram a cultura alimentar globalizada no Brasil, tais como o aumento

da comercialização de alimentos feita através de redes de supermercados.

Outro tema relacionado à dimensão da produção de alimentos, foi o tema 5, sobre orientação de como combinar alimentos na forma de refeições - **capítulo 3, sobre os alimentos e as refeições, página 53.**

Desse tema emerge uma das principais características da agricultura familiar, que é a produção de comida. Dados do Censo Agropecuário do IBGE (2006) destacam que a produção de alimentos que compõem a dieta alimentar básica advém, principalmente, da agricultura familiar, que responde, em média, a 70% do abastecimento interno de alimentos.

Nesse sentido, cabe destacar o papel importante da produção familiar na promoção da saúde e do desenvolvimento rural sustentável, tendo em vista que, em detrimento aos modos de produção de alimentos baseados em insumos para a indústria de UPP, a agricultura familiar brasileira viabiliza a produção de alimentos que irão compor preparações culinárias e refeições. Logo, os dados apontam que a produção de alimentos de base familiar e agroecológica desempenha um importante papel na garantia da segurança alimentar e nutricional ao abastecer o mercado brasileiro de alimentos como mandioca (87%), feijão (70%), carne suína (59%), leite (58%), carne de aves (50%) e milho (46%) (IBGE, 2006).

Dimensão do processamento de alimentos

A grande inovação do Guia Alimentar para a População Brasileira foi trabalhar com a classificação dos alimentos segundo seu nível de processamento. Na dimensão de processamento de alimentos foi identificado o tema 3, que apresenta a recomendação de consumo de alimentos processados conjuntamente aos *in natura* e às preparações culinárias - **capítulo 2, sobre a escolha dos alimentos, página 36.**

O Guia Alimentar entende que muitos tipos de processamento são benéficos ou mesmo essenciais e são parte do desenvolvimento e da relação sociedade-natureza. Logo, são identificados os alimentos processados como produtos relativamente simples, fabricados essencialmente a partir de alimentos *in*

natura adicionados de açúcar, sal, óleo ou vinagre. As técnicas adotadas são similares àquelas empregadas nas preparações culinárias como cozimento, secagem e fermentação.

Para a classificação segundo o nível de processamento, foram propostas as identificações sobre a extensão e os objetivos de cada tipo para os alimentos, sendo divididos os grupos em: alimentos *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados; e alimentos ultraprocessados. Assim, a classificação apresentada no Guia Alimentar distinguiu-se daquela centrada no perfil de nutrientes.

Convencionalmente, a classificação centrada no perfil de nutrientes dos alimentos originava grupos de cereais e tubérculos, leguminosas, carnes, laticínios, frutas e hortaliças, além dos doces, açúcares e gorduras, azeites e óleos. Essas categorias reuniam, por exemplo, cereais matinais (contendo açúcar, farinha de milho, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, malte, sal, corantes e aromatizantes) e arroz integral.

Tal classificação foi importante em um período onde a maior preocupação relacionada à alimentação eram as doenças como a desnutrição energético-proteica, entretanto, em um cenário epidemiológico dominado por doenças crônicas, está se tornando obsoleta (Monteiro, 2012). Ademais, Ludwig (2011) observa que o rápido desenvolvimento da ciência e da tecnologia de alimentos, a penetração de grandes transnacionais nos sistemas alimentares tradicionais, e a mudança do perfil epidemiológico da população corroboram para o incremento do ultraprocessamento dos alimentos.

No Brasil, as mudanças no perfil epidemiológico da população e as evidências sobre a tendência de crescimento das compras dos UPP, e seu impacto na qualidade da dieta podem ser visualizados nos trabalhos de Martins et al (2013), Canella et al (2014) e Louzada et al (2015).

O tema do processamento de alimentos ainda é importante, pois abriga uma das principais características da produção de alimentos na agricultura familiar brasileira: a agroindustrialização familiar.

Existem muitos alimentos que passam por técnicas de processamento, tendo por finalidade a

redução do desperdício e a busca por maior tempo de conservação. Alguns exemplos de alimentos processados pela agroindústria de base familiar são: queijos, manteiga, iogurte, massas, pães, bolachas e biscoitos, conservas de hortaliças (picles) e frutas (geleias, doces em pasta, doces cristalizados), além de melado, açúcar e rapadura (Pelegrini; Gazolla, 2009).

A agroindústria familiar constitui-se como uma atividade intrínseca no modo de vida rural, através do processamento artesanal dos produtos agropecuários na cozinha doméstica. Historicamente, tem representado uma forma de minimização dos impactos na dependência da temporalidade da natureza, garantindo, através do processamento, o aumento da diversidade e a durabilidade dos produtos alimentares. A agroindústria familiar é uma estratégia de desenvolvimento rural, especialmente pelas suas diferentes combinações na relação entre sujeitos e natureza, dada pelas condições socioambientais (Pelegrini; Gazolla, 2009; Sulzbacher; Neumann, 2011).

Além disso, a agroindústria familiar tem capacidade de impulsionar a geração, direta e indireta, de trabalho e de renda aos agricultores familiares, promovendo a sua (re)inclusão social e econômica, contribuindo para o resgate de saberes sociais e geracionais, familiares e/ou regionais, que, em muitos casos, foram desconstruídos com a modernização da agricultura (Prezotto, 2002).

Por conseguinte, a agroindustrialização familiar privilegia a manutenção da matriz do alimento, em contraposição aos modos de processamento das grandes indústrias hegemônicas, que apresentam a composição de seus produtos centrada no aglutinamento de ingredientes isolados, fórmulas químicas com predominância de modificadores de sabor e consistência, além dos conservantes (Monteiro, 2011, 2013).

Dimensão do acesso/ comercialização de alimentos

Como tema convergente a essa dimensão, foi identificado o tema 6: Proposição de acesso aos alimentos diretamente do agricultor - capítulo 5, a

compreensão e a superação de obstáculos, página 103.

O Guia recomenda repensar os sistemas alimentares quanto às estratégias de oferta e custo dos alimentos, que são centradas majoritariamente no comércio de produtos ultraprocessados. Nesse sentido, este ambiente de oferta de produtos alimentares é visto como um obstáculo a ser superado. A remoção desse obstáculo pode se dar com a busca por outros locais que privilegiam a oferta de alimentos, como as feiras de agricultores e feiras livres que incluam produtos de base agroecológica.

Estudos de Jaime et al (2011) sobre os determinantes ambientais da obesidade em adultos no município de São Paulo sugerem que, além de aspectos socioeconômicos como a renda, a prevalência de excesso de peso pode ser influenciada pela falta de acesso físico a lojas de alimentos, restaurantes, feiras e outros ambientes que assegurem a aquisição de alimentos saudáveis. Os resultados sugerem que as diferenças espaciais no acesso a esses alimentos podem contribuir para as desigualdades na saúde.

Do ponto de vista do custo dos alimentos, o Guia também aponta que este pode ser um obstáculo a ser transposto na medida em que se privilegiam os sistemas que reduzem o número de intermediários entre o produtor e o consumidor final. Um dos exemplos de redes de acesso e comercialização de alimentos saudáveis são os mercados institucionais. A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional ressalta o potencial do mercado institucional no fortalecimento da AF (criação de canais de comercialização e geração de renda), pois apoia a dinamização da economia entre municípios e regiões brasileiras (Brasil, 2006).

O Programa de Aquisição de Alimentos da agricultura familiar (PAA) é um caso exitoso de promoção da segurança alimentar e nutricional, ao introduzir a biodiversidade de alimentos nos cardápios da alimentação escolar, restaurantes e cozinhais hospitalares, restaurantes populares, e outros equipamentos públicos de alimentação e nutrição. Neste processo estaria emergindo uma terceira geração de políticas públicas para a agricultura familiar (Grisa; Schneider, 2015) que faz vinculação com a busca por uma alimentação adequada e saudável.

O PAA, criado em 2003, objetivou articular a compra de produtos da agricultura familiar com ações de segurança alimentar e nutricional para a população em vulnerabilidade social. Em 2009, o Programa desencadeou uma nova trajetória com a vinculação de compras para o abastecimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Mais recentemente, em 2012, foi estabelecida mais uma modalidade (compra institucional) em que se ampliam as possibilidades de mercados, permitindo aos estados, municípios e órgãos federais da administração direta e indireta adquirir alimentos dos agricultores por meio de chamadas públicas, com seus próprios recursos financeiros e dispensa de licitação. Isso significa dizer que as compras públicas têm estimulado as organizações de agricultores familiares a demandarem e construírem novos mercados públicos e privados, e contribuírem para a valorização da produção local/regional, ressignificando os produtos, que são associados, por exemplo, à justiça social, equidade, artesanalidade, cultura e tradição (Grisa; Schneider, 2015; Grisa; Porto, 2015).

Além dos mercados institucionais, as feiras de comercialização são propostas de acesso aos alimentos *in natura* e minimamente processados, reconhecidos como marcadores da alimentação saudável, ao exemplo das frutas, hortaliças, leguminosas e carnes frescas, como peixes. Evidências sugerem que a presença de locais de compras com oferta desses alimentos influencia o seu consumo, independente do nível socioeconômico dos moradores da área em que está localizado (Jaime et al, 2011). De tal forma, disponibilizar um ambiente alimentar promotor de acesso à alimentação saudável (lojas de alimentos, mercados e feiras, além de restaurantes que servem preparações culinárias) aumenta as chances de maior consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, (Duran et al, 2015).

Silva et al (2012) e Jacques et al (2012) observam que o interesse do consumidor pelas feiras se dá, principalmente, por fatores como os valores e significados atribuídos aos alimentos provenientes das feiras. Assim, os autores sugerem que as tendências de consumo consciente, da proveniência direta dos agricultores, bem como das questões relacionadas à saúde e à alimentação saudável contribuem para

a preferência pela aquisição de alimentos nestes locais.

Dimensão do consumo de alimentos

Foram identificados dois temas relacionados a essa dimensão: tema 2, que apresenta as razões sociais e ambientais para o estímulo do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados - capítulo 2, sobre a escolha dos alimentos, página 31; e o tema 7, que propõe o desenvolvimento das habilidades culinárias - capítulo 5, a compreensão e a superação de obstáculos, página 103.

O tema 2 traz elementos sobre o consumo de alimentos a partir da perspectiva das escolhas individuais, em que o Guia apresenta o estímulo à escolha para consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, os quais são privilegiadamente, produzidos em âmbito local, pela agricultura familiar.

Como já foi mencionada, a produção agrícola em massa, a urbanização, a homogeneização da dieta e as mudanças nos modos de vida, de trabalho e atividade física estão relacionados às mudanças nos padrões alimentares. Evidências apontam, sobretudo, para o aumento da prevalência de obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, certos tipos de câncer e outras doenças crônicas associadas às dietas com alta densidade energética, escassez de carboidratos complexos e micronutrientes, e excessos de gordura em geral e de gorduras *trans* (Martins et al, 2013; Monteiro et al, 2013; Canella et al, 2014; Louzada et al, 2015).

No tema 7, o Guia aborda a perspectiva de encorajar pessoas para práticas culinárias. As habilidades culinárias são vistas como elementos de resgate e promoção dos saberes alimentares, à medida que proporcionam a transmissão de conhecimentos entre gerações. Além disso, as habilidades culinárias podem ser impulsoras do maior envolvimento das pessoas com os sistemas alimentares locais quando, ao incorporar conhecimento, as pessoas passam a questionar os modos não saudáveis de produção e consumo, estimulando um ciclo de promoção da saúde, com destaque para um maior

compromisso com a variedade e qualidade dos alimentos.

Estudos têm sido desenvolvidos para investigar a relação entre habilidades culinárias e padrões alimentares saudáveis e têm demonstrado efeitos positivos (Hartmann; Dohle; Siegrist, 2013; Herbert et al, 2014; Adams et al, 2015).

Herbert et al (2014) avaliaram os resultados de um curso de práticas culinárias de base comunitária, desenvolvido durante 10 semanas, destinado a adultos australianos. Os autores sugerem que os conhecimentos e práticas culinárias estão relacionados positivamente com o consumo de alimentos *in natura*, como as hortaliças, e negativamente, com frequência semanal no consumo de produtos ultra-processados, como os lanches e comidas rápidas. Destaca-se que a maior confiança em desenvolver receitas culinárias e preparar refeições pode gerar impacto positivo na adoção de atitudes e comportamentos alimentares saudáveis.

Considerações finais

A partir da identificação e análise dos temas de interseção entre a promoção da saúde e o desenvolvimento rural sustentável considerou-se que o Guia Alimentar para a População Brasileira propõe a produção social da saúde na busca pela garantia da promoção da alimentação adequada e saudável.

Dos temas emergentes e de interseção analisados, destacamos que o texto do Guia Alimentar relaciona a promoção da saúde com as dimensões de produção, acesso/comercialização, processamento e consumo de alimentos na proposta de aproximação entre produtor e consumidor, por estímulo da aquisição em feiras e outros mercados institucionais, nas práticas alimentares de base agroecológica, e no resgate dos saberes tradicionais de produção e processamento de alimentos pela agricultura familiar.

Estes resultados iniciais, da interseção de conceitos de promoção da saúde e desenvolvimento rural sustentável, no Guia Alimentar, requerem mais estudos em profundidade a fim de compreender o que está sendo desenvolvido, em termos de ações em alimentação e saúde, no campo do desenvolvimento rural brasileiro.

Referências

ADAMS, J. et al. Prevalence and socio-demographic correlates of cooking skills in UK adults: cross-sectional analysis of data from the UK National Diet and Nutrition Survey. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, London, v. 12, n. 99, 2015. Disponível em: <<http://ijbnpa.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12966-015-0261-x>>. Acesso em: 23 nov. 2016.

ALVES, K. P. S.; JAIME, P. C. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 11, p. 4331-4340, 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v19n11/1413-8123-csc-19-11-4331.pdf>>. Acesso em: 23 nov. 2016.

BELIK, W.; GRAZIANO DA SILVA, J.; TAKAGI, M. Políticas de combate à fome no Brasil. *São Paulo em Perspectiva*, São Paulo, v. 15, n. 4, p. 119-129, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392001000400013>. Acesso em: 23 nov. 2016.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 18 set. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF, 2012a. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF, 2012b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006. Brasília, DF, 2014.

BURLANDY, L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersectorialidade no âmbito federal de governo. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 3, p. 851-860, 2009.

CANELLA, D. S. et al. Ultra-processed food products and obesity in Brazilian households (2008-2009). *PLoS One*, San Francisco, v. 9, n. 3, 2014. Disponível em: <<http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0092752>>. Acesso em: 23 nov. 2016.

CZERESNIA, D. O conceito de saúde e a diferença entre prevenção e promoção. In: CZERESNIA, D.; FREITAS, C. M. (Org.). *Promoção da Saúde: conceitos, reflexões e tendências*. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 39-53, 2003.

DURAN, A. C. et al. Evaluating the use of in-store measures in retail food stores and restaurants in Brazil. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 49, n. 80, p. 1-10, 2015. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/0034-8910-rsp-S0034-89102015049005420.pdf>>. Acesso em: 23 nov. 2016.

GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional*. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

GRAZIANO DA SILVA, J. *O novo mundo rural brasileiro*. 2ª ed. Campinas: UNICAMP, 1999. (Série Pesquisas).

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. In: GRISA, C.; SCHNEIDER, S. (Org.). *Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 19-50.

GRISA, C.; PORTO, S. I. Dez anos de PAA: As contribuições e os desafios para o desenvolvimento rural. In: GRISA, C.; SCHNEIDER, S. (Org.). *Políticas públicas de*

desenvolvimento rural no Brasil. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 155-180.

HARTMANN, C.; DOHLE, S.; SIEGRIST, M. Importance of cooking skills for balanced food choices. *Appetite*, Amsterdam, v. 65, p.125-131, 2013.

HERBERT, J. et al. Wider impacts of a 10-week community cooking skills program: Jamie's Ministry of Food, Australia. *BMC Public Health*, London, v. 14, n. 1161, 2014. Disponível em: <<http://www.biomedcentral.com/1471-2458/14/1161>>. Acesso em: 21 nov. 2015.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário: agricultura familiar. Rio de Janeiro, 2006.

JACQUES, J. C. B. et al. Hortomercado de Santiago. In: SILVA, G. P.; VENDRUSCOLO, R. (Org.). *Experiências inovadoras em Extensão Rural na agricultura familiar na região de abrangência do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Vicente do Sul*. São Vicente do Sul: Instituto Federal Farroupilha, 2012. p. 110-121.

JAIME, P. C. et al. Investigating Environmental Determinants of Diet, Physical Activity, and Overweight among Adults in São Paulo, Brazil. *Journal of Urban Health*, New York, v. 88, n. 3, p. 567-581, 2011.

JAIME, P. C. et al. Prevalência e distribuição sociodemográfica de marcadores de alimentação saudável: Pesquisa Nacional de Saúde, Brasil 2013. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, Brasília, v. 24, n. 2, p. 267-276, 2015.

LEITE, S. P. Estado, padrão de desenvolvimento e agricultura: o caso brasileiro. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, p. 280 332, 2005.

LOUZADA, M. L. C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 49, n. 38, p. 1-11, 2015.

LUDWIG, D. S. Technology, diet, and the burden of chronic disease. *JAMA*, Chicago, v. 305, n. 13, p. 1352-1353, 2011.

MALUF, R. S. J. *Segurança alimentar e nutricional*. Petrópolis: Vozes, 2007.

MARSDEN, T.; MURDOCH, J. *Between the local and the global: confronting complexity in the contemporary agri-food sector*. Cardiff: Elsevier, 2006. (Research in Rural Sociology and Development. Volume 12).

MARTINS, A. P. et al. Increased contribution of ultra-processed food products in the Brazilian diet (1987-2009). *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 47, n. 4, p. 656-665, 2013.

MONTEIRO, C. A. et al. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*, Cambridge, v. 14, n. 1, p. 5-13, 2011.

MONTEIRO, C. A. et al. The Food System. Ultra-processing. The big issue for nutrition, disease, health, well-being. *World Nutrition*, London, v. 3, n. 12, p. 527-569, 2012.

MONTEIRO, C. A. et al. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews*, Oxford, v. 14, p. 21-28, 2013. Suplemento 2.

NAVOLAR, T. S.; RIGON, S. A.; PHILIPPI, J. M. S. Diálogo entre agroecologia e promoção da saúde. *Revista Brasileira em Promoção da Saúde*, Fortaleza, v. 23, n. 1, p. 69-79, 2010.

OLIVEIRA, N. R. F. O campo das práticas e saberes alimentares a partir da agricultura familiar. *Revista Extensão Rural*, Santa Maria, v. 17, n. 20, 2010. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/extensaorural/article/view/5552>>. Acesso em: 23 nov. 2016.

PELEGRINI, G.; GAZOLLA, M. A agroindustrialização como estratégia de reprodução social da agricultura familiar. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 332-378, 2009.

PREZOTTO, L. L. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. *Revista de Ciências Humanas*, Florianópolis, v. 1, n. 31, p. 133-153, 2002.

SCHNEIDER, S. Situando o desenvolvimento rural no Brasil: o contexto e as questões em debate. *Revista de Economia Política*, São Paulo, v. 30, n. 3, p. 511-531, 2010.

SEN, A. *Desenvolvimento como liberdade*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

SEVILLA GUZMÁN, E. Uma estratégia de sustentabilidade a partir da Agroecologia. *Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 35-45, 2001.

SILVA, G. P. et al. Exposição Feira Agropecuária de Toropi. In: SILVA, G. P.; VENDRUSCOLO, R. (Org.). *Experiências inovadoras em Extensão Rural na agricultura familiar na região de abrangência do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Vicente do Sul*. São Vicente do Sul: Instituto Federal Farroupilha, 2012. p. 92-99.

SILVA, K. L. et al. Intersetorialidade, determinantes socioambientais e promoção da saúde. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 11, p. 4361-4370, 2014.

SULZBACHER, A. W.; NEUMANN, P. S. Uma experiência de organização social em prol da rede de agroindústrias familiares: o caso da Cooperac de Constantina/RS. *ACTA Geográfica*, Boa Vista, v. 5, n. 9, p. 105-116, 2011.

VEIGA, J. E. *Desenvolvimento sustentável - desafio do século XXI*. Rio de Janeiro: Garamond, 2005.

WESTPHAL, M. F. Promoção da saúde e prevenção de doenças. In: CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). *Tratado de Saúde Coletiva*, São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. p. 635-667.

Contribuição dos autores

Oliveira realizou a produção de dados e ambas as autoras trabalharam na concepção e no delineamento do estudo, na análise e interpretação dos dados e na redação do artigo, além de sua revisão crítica e aprovação da versão final.

Recebido: 11/01/2016

Reapresentado: 09/06/2016

Aprovado: 19/07/2016