

# ALIMENTAÇÃO COMO FENÔMENO SOCIOCULTURAL: GUIAS ALIMENTARES DA AMÉRICA LATINA E CARIBE NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

FOOD AS A SOCIOCULTURAL PHENOMENON: FOOD GUIDES FOR LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN IN THE PROMOTION OF FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY

LA ALIMENTACIÓN COMO FENÓMENO SOCIOCULTURAL: GUÍAS ALIMENTARIAS DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE PARA PROMOVER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Emanuela Bezerra Soares <sup>1</sup>

Iandra Karla da Silva Cavalcante <sup>2</sup>

Jamile Fernandes Silveira <sup>3</sup>

Maria Devany Pereira <sup>4</sup>

Wellysson Costa Tomaz <sup>5</sup>

Clébio dos Santos Lima <sup>6</sup>

## Como Citar:

Soares EB, Cavalcante IKS, Silveira JF, Pereira MD, Tomaz WC, Lima CS. Alimentação como Fenômeno Sociocultural: guias alimentares da América Latina e Caribe na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. *Sanare* 2024;23(2).

## Descritores:

Guias alimentares; Características culturais; Segurança alimentar.

## Descriptors:

Food Guide; Cultural Characteristics; Food Security.

## Descriptores:

Guias Alimentarias; Características Culturales; Seguridad Alimentaria.

## Submetido:

14/12/2023

## Aprovado:

06/06/2024

## Autor(a) para Correspondência:

Iandra Karla da Silva Cavalcante  
Rua Domingos Rodrigues, 315 -  
Coração de Jesus, Sobral-CE.  
E-mail: iandrak21@hotmail.com

## RESUMO

As atuais discussões sobre a alimentação e nutrição refletem a complexidade do ato alimentar ao integrar dimensões culturais, sociais e econômicas em suas recomendações. Sob a perspectiva do modelo do Espaço Social Alimentar de Jean-Pierre Poulain este é um estudo de natureza descritiva e tem como objetivo analisar os aspectos socioculturais presentes nos Guias Alimentares da América Latina e Caribe (ALC). Este tipo de pesquisa descreve características de populações ou fenômenos, utilizando técnicas padronizadas de coleta de dados. O corpus do estudo foi composto pelos Guias Alimentares Baseados em Alimentos disponíveis na página da FAO. A escolha da ALC considerou as semelhanças entre os países em termos de hábitos alimentares e contextos históricos, além de características epidemiológicas comuns, como a prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Foram analisados os guias de 33 países membros da FAO na região, com a inclusão condicionada à disponibilidade do material na homepage da organização. A análise seguiu um modelo conceitual baseado no Espaço Social Alimentar (ESA), de Poulain e Proença, que examina dimensões socioculturais e materiais que influenciam os hábitos alimentares e a promoção de uma alimentação saudável.

1. Nutricionista pelo Centro Universitário UNINTA. Especialista em Nutrição Materno Infantil pelo Instituto Qualifica. Residente em Saúde da Família pela Escola de Saúde Pública Visconde de Saboia. E-mail: emanuticao@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-4595-4932>

2. Profissional de Educação Física pela Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA). Residente em Saúde da Família pela Escola de Saúde Pública Visconde de Saboia. E-mail: iandrak21@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5085-1098>

3. Nutricionista pelo Centro Universitário UNINTA. Residente em Saúde da Família pela Escola de Saúde Pública Visconde de Saboia. E-mail: jamilysilveira.f@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-5672-4110>

4. Nutricionista pela Universidade Federal do Piauí (UFPI). Mestre em Ciências e Saúde (CCS-UFPI). Especialista em caráter de Residência Multiprofissional em Saúde da Família (ESP-VS/UVA). E-mail: deva-nny@hotmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2139-876X>

5. Nutricionista pelo Centro Universitário UNINTA. Especialista em Nutrição com ênfase em Doenças Crônicas Não Transmissíveis. E-mail: wellysontmza@outlook.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-6950-5967>

6. Nutricionista pela Universidade Federal de Campina Grande. Mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). Especialista em Nutrição Clínica pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS). E-mail: clebiolimanutricionista@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4565-4708>

Cert. de Redação Científica: Central das Revisões. Edição de texto: Karina Maria M. Machado. Revisão de provas: Texto definitivo validado pelos(as) autores(as).

**ABSTRACT**

*Current discussions on food and nutrition reflect the complexity of the act of eating by integrating cultural, social and economic dimensions into their recommendations. From the perspective of Jean-Pierre Poulain's Social Food Space model, this is a descriptive study that aims to analyze the sociocultural aspects present in the Food Guides of Latin America and the Caribbean (LAC). This type of research describes the characteristics of populations or phenomena, using standardized data collection techniques. The corpus of the study was made up of the Food-Based Dietary Guidelines available on the FAO website. The choice of LAC considered the similarities between the countries in terms of eating habits and historical contexts, as well as common epidemiological characteristics, such as the prevalence of Chronic Non-Communicable Diseases (CNCDS). The guides of 33 FAO member countries in the region were analyzed, with inclusion conditional on the material being available on the organization's homepage. The analysis followed a conceptual model based on Poulain and Proença's Food Social Space (FSS), which examines the sociocultural and material dimensions that influence eating habits and the promotion of healthy eating.*

**RESUMEN**

*Los debates actuales sobre alimentación y nutrición reflejan la complejidad del acto de comer al integrar las dimensiones culturales, sociales y económicas en sus recomendaciones. Desde la perspectiva del modelo del Espacio Social de la Alimentación de Jean-Pierre Poulain, este es un estudio descriptivo que pretende analizar los aspectos socioculturales presentes en las Guías Alimentarias de América Latina y el Caribe (ALC). Este tipo de investigación describe las características de poblaciones o fenómenos, utilizando técnicas estandarizadas de recogida de datos. El corpus del estudio estuvo constituido por las Guías Alimentarias disponibles en el sitio web de la FAO. La elección de ALC tuvo en cuenta las similitudes entre los países en cuanto a hábitos alimentarios y contextos históricos, así como características epidemiológicas comunes, como la prevalencia de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT). Se analizaron las guías de 33 países miembros de la FAO en la región, condicionando la inclusión a que el material estuviera disponible en la página web de la organización. El análisis siguió un modelo conceptual basado en el Espacio Social de la Alimentación (ESA) de Poulain y Proença, que examina las dimensiones socioculturales y materiales que influyen en los hábitos alimentarios y en la promoción de una alimentación sana.*

.....

**INTRODUÇÃO**

A extraordinária diversidade de culturas alimentares atesta a capacidade de muitas combinações de alimentos para sustentar a saúde e a reprodução humanas. A partir dessa diversidade, fica claro que os humanos não têm necessidade de alimentos específicos (com a exceção qualificada do leite materno, que pode ser substituído pelo leite de outros mamíferos, mas com resultados menos satisfatórios). A ciência nutricional moderna demonstrou que a boa saúde depende do consumo de um número discreto de compostos bioquímicos que são essenciais para o metabolismo normal, mas não podem ser sintetizados de novo no corpo<sup>1</sup>.

Em 19 de janeiro de 2023 em Santiago no Chile o novo relatório das Nações Unidas "Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional 2022" constata que 22,5% da população da América Latina e do Caribe não tem acesso a uma dieta saudável. No Caribe, este número atinge 52%; na Mesoamérica, 27,8%; e na América do Sul, 18,4%. A publicação informa que 131,3 milhões de pessoas na região não

tinham condições de arcar com os custos de uma dieta saudável em 2020. A falta de acessibilidade a uma dieta saudável observada em toda a região está associada a diferentes indicadores socioeconômicos e nutricionais<sup>2</sup>.

É provável que as percepções atuais das quantidades de alguns nutrientes necessários para a saúde ideal – como as quantidades relativas de vários ácidos graxos necessários para a prevenção de doenças cardiovasculares – passem por mais mudanças, mas o estado atual do conhecimento nutricional é adequado como base para avaliar a qualidade de diferentes culturas alimentares em termos de sua capacidade de fornecer os nutrientes necessários para a saúde nutricional. Entretanto, mesmo com a disseminação da Nutrição moderna e com esse conhecimento em mãos, o mundo contemporâneo não obtém os avanços necessários para solucionar um dos grandes paradoxos da alimentação: qual a relação do desequilíbrio entre os avanços sobre a alimentação saudável e o aumento dos índices de má nutrição como apontam os dados das Nações Unidas?<sup>1,3</sup>. Alguns pesquisadores apontam

pistas sobre essa questão.

O autor Gyorgy Scrinis utiliza o termo “nutricionismo” para discutir as formas contemporâneas de se alimentar. Essa abordagem, segundo ele, favorece a indústria alimentícia, que utiliza a ciência dos nutrientes como uma estratégia de marketing, ao mesmo tempo em que desconecta as pessoas dos alimentos integrais e das tradições alimentares. O sociólogo Michael Pollan, por sua vez, critica essa visão em seus livros, como *O Dilema do Onívoro*, alinhando-se à visão de Scrinis ao propor uma abordagem mais simples e culturalmente enraizada da alimentação. O fato é que os novos modos de vida estão propiciando uma série de modificações na forma de comer, nas relações sociais e na identidade alimentar dos indivíduos<sup>3,4</sup>.

Neste cenário dinâmico e mutável algumas iniciativas governamentais propõem diretrizes e recomendações de uma alimentação saudável que confronta esse modelo ao trazer as relações sociais e culturais em torno da alimentação como elemento essencial. Os Guias Alimentares Baseados em Alimentos se referem a mensagens de caráter científico escritas de modo objetivo e acessível à população sobre alimentação e modos de vida saudáveis, cujo propósito é prevenir diferentes formas de má nutrição e manter o bom estado de saúde das pessoas. Para isso, os Guias fornecem recomendações estabelecidas em âmbito nacional e que são harmonizadas de acordo com as políticas e programas de agricultura, saúde e nutrição de cada país<sup>5</sup>.

Em um estudo intitulado *Sociocultural Influences on Food Choices and Implications for Sustainable Healthy Diets*, afirma que o planejamento de políticas para determinar quais ações podem ser tomadas para promover dietas saudáveis devem incluir uma análise sociocultural para entender a aceitabilidade de qualquer ação política. Apontam ainda que as escolhas individuais são influenciadas pelo contexto sociocultural mais amplo, onde no processo de tomada de decisão os indivíduos vivenciam, definem, interpretam, negociam, gerenciam e simbolizam o mundo ao seu redor. As ideias, símbolos e significados associados aos alimentos fazem parte do nosso contexto sociocultural compartilhado. Os valores são outra maneira de vincular o nível individual e sociocultural. Movimentos alimentares, estilos de vida alimentares e dietas tradicionais são exemplos de como valores, símbolos e ideias podem ser alavancados para ação coletiva, para maneiras

alternativas de cultivar, adquirir e consumir alimentos<sup>6</sup>.

Portanto, considerando que os fatores socioculturais estão diretamente ligados à melhoria de vários indicadores de saúde, sugere-se a necessidade de compreender e debater essa relação como um meio de superar os desafios na área da Saúde Pública. É necessário discutir seus efeitos para destacar a relevância desse comportamento de consumo como uma estratégia para promover a saúde da população; Esta estratégia deve ser disseminada em escala populacional, usando como meio de acesso os Guias Alimentares Baseados em Alimentos, também conhecidos como Guias Alimentares. Justifica-se então a importância deste estudo: pensar os elementos sociais e culturais da alimentação a partir da análise dos Guias Alimentares da América Latina e Caribe.

## METODOLOGIA

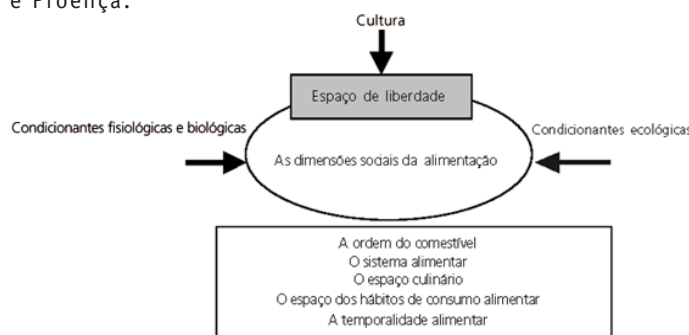
Este é um estudo do tipo descritivo, visto que seu objetivo é elencar e descrever os aspectos socioculturais nos Guias Alimentares da América Latina e Caribe (ALC). As pesquisas dessa natureza descrevem as características de determinada população ou fenômeno ou, o estabelecimento de relações entre variáveis, com a pretensão de determinar a natureza dessa relação. São inúmeros os estudos que podem ser classificados sob este título e uma de suas características mais significativas está na utilização de técnicas padronizadas de coleta de dados<sup>7</sup>.

O *corpus* utilizado para o estudo foram os Guias Alimentares Baseados em Alimentos, disponibilizados na página inicial da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)<sup>8</sup>. A decisão pela ALC foi baseada nas similaridades entre as realidades dos países em termos de hábitos e a construção histórica destes territórios, assim como descreve Eduardo Galeano<sup>9</sup>. Os cenários atuais de transição nutricional nessas regiões apresentam dados epidemiológicos similares, especialmente no que diz respeito à prevalência de DCNT. Todos esses fatos se conectam e afetam os modos de alimentar-se.

No total, são 33 países membros da FAO que possuem Escritório Regional da organização na ALC. O critério de inclusão foi à disponibilização do material para análise na homepage da FAO. A ausência dos Guias de um desses países implicou na exclusão para fins deste estudo.

De início foi elaborado um modelo conceitual que definisse as principais categorias de análise. As características socioculturais que permeiam os hábitos e sua conexão com a promoção de uma alimentação saudável foram analisadas a partir do modelo de Espaço Social Alimentar (ESA) proposto por Poulain e Proença<sup>10</sup>. Neste modelo os autores apresentam cinco dimensões correspondentes à zona de liberdade dada aos “comedores” humanos por uma dupla série de condicionantes materiais.

**Figura 1** – Espaço Social Alimentar proposto por Poulain e Proença.



Fonte: Poulain e Proença, 2002<sup>10</sup>.

Na sequência os Guias coletados foram percorridos e analisados com o apoio do modelo conceitual apresentado acima. Em um primeiro momento foi feita a análise das imagens dos guias e, na sequência, dos dados verbais. Para o material imagético foi empregada a técnica de análise semiótica de imagem parada e para o material textual ordenado, a análise temática<sup>11</sup>.

Foram realizados três estágios para a análise semiótica de imagens paradas. Primeiramente, foram escolhidas as imagens nos Guias Alimentares que atendiam aos interesses da pesquisa, no segundo estágio identificaram-se os elementos nos materiais, sendo listados e organizados por país, essa etapa é conceituada como estágio denotativo. Logo após, se deu início a análise através de um inventário. Por fim, terceiro estágio compreendeu a análise de níveis de significação mais altos, construído a partir do inventário denotativo, chamado de estágio conotativo. Importante retomar que os critérios de representação são àqueles construídos no ESA.

Para análise temática realizou-se uma leitura despreziosa para identificar o material. Posteriormente, o conteúdo foi analisado de forma mais crítica, classificando os trechos relevantes para a pesquisa. Posteriormente, foram realizados os procedimentos necessários para a diminuição do texto. Para alcançar isso, as unidades de texto foram gradualmente reduzidas, de forma que trechos completos fossem parafraseados em sentenças sintéticas depois transformadas em palavras-chaves. Os resultados

desse percurso estão descritos a seguir.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os guias alimentares da América Latina e do Caribe apresentam elementos sociais e culturais da alimentação que podem ser analisados sob a luz do modelo do Espaço Social Alimentar de Jean-Pierre Poulain. Este modelo compreende a alimentação como uma prática que transcende o ato biológico de nutrir-se, abrangendo dimensões culturais, sociais, econômicas e simbólicas. Essa perspectiva é especialmente relevante para a região, que possui uma rica diversidade cultural e profundas desigualdades sociais que influenciam as práticas alimentares<sup>10</sup>. Dos 33 países da ALC membros da FAO que possuem Escritório Regional da organização, 24 foram considerados para análise.

Foi observado que dentre os Guias Alimentares do Caribe, apenas Cuba<sup>12</sup> levantou questões relacionadas aos interesses da pesquisa, quando analisado de forma textual. Já nos referenciais da América Latina essas questões foram retratadas nas diretrizes do Paraguai<sup>13</sup> e Colômbia<sup>14</sup> de forma imagética. Já nas duas formas de análise, aspectos socioculturais foram retratados nos guias da Venezuela<sup>15</sup>, Costa-Rica<sup>16</sup>, Brasil<sup>17</sup> e Uruguai<sup>18</sup>.

Nesse contexto, os guias alimentares latino-americanos buscam promover uma alimentação saudável enquanto preservam as tradições e valores culturais. No Brasil, por exemplo, existe o incentivo ao consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, como forma de preservar práticas culturais, fortalecer a identidade alimentar e reduzir o impacto da globalização nos hábitos alimentares.

O conceito de herança cultural alimentar, uma dimensão central no modelo de Poulain, também está presente nos guias da região. No Peru, alimentos como milho, feijão e pimenta são destacados como base da dieta tradicional e símbolos da identidade nacional. Essa valorização reforça o vínculo entre práticas alimentares e o sentido de pertencimento cultural, um aspecto que Poulain descreve na ordem do comestível e no sistema alimentar, ou seja, a relação entre os produtos consumidos e

o espaço geográfico em que são produzidos.

A dimensão social da alimentação, outro elemento do modelo de Poulain, é amplamente abordada nos guias. Em países como o Chile<sup>19</sup>, as recomendações incluem o incentivo ao compartilhamento das refeições em família ou na comunidade, reconhecendo o papel da comida como um catalisador de interações sociais e um fator de coesão comunitária. Essa prática alinha-se à ideia de que a alimentação é uma expressão das dinâmicas sociais e das relações interpessoais, sendo fundamental para a formação de vínculos.

A influência das condições socioeconômicas na alimentação, conforme discutido por Poulain, também é uma preocupação central nos guias alimentares da região. No Peru<sup>20</sup>, por exemplo, há orientações específicas para otimizar o valor nutricional das refeições em contextos de recursos limitados, reconhecendo a desigualdade social como um fator determinante nos padrões alimentares. Isso reflete a dimensão estruturante da alimentação, que considera os sistemas econômicos e políticos que moldam o acesso aos alimentos. O simbolismo dos alimentos, conforme descrito no modelo de Poulain, também é evidenciado nos guias da América Latina e do Caribe. Os alimentos são apresentados não apenas como fontes de nutrientes, mas como portadores de significados culturais e históricos. Essa abordagem é particularmente importante em um contexto de crescente globalização, que frequentemente ameaça a manutenção de tradições alimentares locais e promove a homogeneização dos padrões de consumo<sup>4,10</sup>.

Outro aspecto relevante é a sustentabilidade, que Poulain inclui como uma preocupação emergente na relação entre alimentação e meio ambiente. Os guias alimentares da região frequentemente enfatizam a importância de dietas baseadas em alimentos locais e sazonais, como forma de proteger os sistemas agrícolas tradicionais e a biodiversidade. No Brasil, essa conexão é explicitamente abordada, destacando o impacto positivo das escolhas alimentares na sustentabilidade ambiental e cultural<sup>17</sup>.

Os guias alimentares também abordam a crescente influência da industrialização e da urbanização sobre os hábitos alimentares. Essa transformação, segundo as ideias de Poulain, modifica o Espaço Social Alimentar ao introduzir novos padrões de consumo e deslocar práticas alimentares tradicionais. Para mitigar esses efeitos, os guias da região frequentemente alertam sobre os riscos associados

ao consumo excessivo de alimentos ultraprocessados e promovem a reapropriação de práticas culinárias tradicionais<sup>21</sup>.

A análise dos guias alimentares da América Latina e do Caribe sob a perspectiva do Espaço Social Alimentar de Jean-Pierre Poulain oferece insights valiosos para a formulação de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional. Ao reconhecer que a alimentação é mais do que uma necessidade biológica, abrangendo dimensões culturais, sociais e econômicas, essa abordagem contribui para políticas mais integradas e contextualizadas, capazes de lidar com a complexidade dos sistemas alimentares da região.

Um dos principais benefícios dessa análise é sua capacidade de orientar políticas que preservem práticas alimentares tradicionais e promovam a soberania alimentar. A valorização de alimentos locais e culturais, como milho, feijão e mandioca, fortalece a conexão das comunidades com seus territórios e estimula sistemas alimentares sustentáveis. Políticas públicas que incentivem a produção, comercialização e consumo de alimentos tradicionais podem contribuir para reduzir a dependência de importações e de alimentos ultraprocessados, promovendo tanto a saúde da população quanto a sustentabilidade ambiental<sup>22,23</sup>.

Além disso, o reconhecimento da dimensão social da alimentação pode ser incorporado em políticas que promovam a educação alimentar e nutricional em ambientes comunitários. Ao incentivar práticas como o compartilhamento de refeições em família e a participação comunitária em atividades como hortas urbanas, essas políticas reforçam os laços sociais e promovem o bem-estar coletivo<sup>4</sup>. Essa abordagem, alinhada aos guias alimentares, tem o potencial de melhorar a relação das populações com a comida e criar hábitos alimentares mais saudáveis desde a infância<sup>17</sup>.

A inclusão das desigualdades socioeconômicas na análise alimentar também é essencial para a formulação de políticas que abordem o acesso desigual a alimentos de qualidade. Em um contexto de insegurança alimentar crescente em muitos países da região, políticas de proteção social, como subsídios para alimentos frescos, programas de merenda escolar e incentivo à agricultura familiar, podem ser mais eficazes se fundamentadas em uma compreensão sociocultural das práticas alimentares. Assim, é possível desenvolver soluções que respeitem as especificidades regionais e atendam às



necessidades das populações mais vulneráveis<sup>23</sup>.

Finalmente, a articulação entre alimentação e sustentabilidade ambiental nos guias alimentares pode orientar políticas que conectem segurança alimentar à preservação ecológica. A promoção de cadeias curtas de produção e consumo, o incentivo à agroecologia e a preservação de sistemas agrícolas tradicionais são exemplos de medidas que podem integrar as dimensões culturais, sociais e ecológicas. Esse tipo de política não apenas garante o acesso a alimentos, mas também protege os recursos naturais e os saberes locais, assegurando a resiliência alimentar para as gerações futuras. Essa abordagem multifacetada reforça que a integração de aspectos sociais e culturais na análise alimentar não é apenas teórica, mas uma ferramenta prática e essencial para enfrentar os desafios da segurança alimentar e nutricional na América Latina e no Caribe.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A complexidade das práticas alimentares na América Latina e no Caribe ilustra bem a noção de que a alimentação é uma construção social e cultural multifacetada. O modelo de Poulain ajuda a interpretar como os guias alimentares da região reconhecem e articulam essas dimensões, propondo recomendações que vão além da saúde física e incluem aspectos culturais, sociais e ecológicos.

Portanto, os guias alimentares da América Latina e do Caribe não apenas promovem uma alimentação saudável, mas também serve como instrumentos para fortalecer a identidade cultural, reduzir desigualdades sociais e proteger práticas alimentares tradicionais. Sob a perspectiva do Espaço Social Alimentar de Poulain, essas iniciativas mostram-se fundamentais para a construção de sistemas alimentares mais sustentáveis, sócio e culturalmente inclusivos na região.

## CONTRIBUIÇÃO DOS AUTORES

Todos os autores contribuíram no processo de elaboração, organização dos dados e análise do material, assim como no processo de redação e revisão do manuscrito.

## REFERÊNCIAS

1. Draper HH. Human Nutritional Adaptation: Biological and Cultural Aspects. In: Kiple KF, Ornelas KC, editors. *The Cambridge World History of Food*.

Cambridge: Cambridge University Press; 2000. p. 1466–76. Available from: <https://www.cambridge.org/core/books/the-cambridge-world-history-of-food/CEA4A81BFD15D21DCF17F8F36BD14BD3>

2. Regional Overview of Food Security and Nutrition – Latin America and the Caribbean 2022 - PAHO/WHO – Pan American Health Organization [Internet]. www.paho.org. Available from: <https://www.paho.org/en/documents/regional-overview-food-security-and-nutrition-latin-america-and-caribbean-2022>

3. Gyorgy S. *Nutritionism: the science and politics of dietary advice*. New York: Columbia University Press; 2015.

4. Pollan M. *O dilema do onívoro*. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2007.

5. Organización de Agricultura y Alimentación. *El estado de las Guías alimentarias basadas em alimentos em América Latina y el Caribe: 21 años después de la Conferencia Internacional sobre Nutrición*. Roma; 2014.

6. Monterrosa EC, Frongillo EA, Drewnowski A, de Pee S, Vandevijvere S. Sociocultural Influences on Food Choices and Implications for Sustainable Healthy Diets. [internet] *Food and Nutrition Bulletin*. 2020;41(2\_suppl):59S-73S. doi: <https://doi.org/10.1177/0379572120975874>

7. Gil AC. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas; 2008.

8. Organización de Agricultura y Alimentación. *El estado de las Guías alimentarias basadas em alimentos em América Latina y el Caribe: 21 años después de la Conferencia Internacional sobre Nutrición*. Roma; 2014.

9. Galeano E. *As veias abertas da America Latina*. Porto Alegre (Rs): L & Pm Pocket; 2010.

10. Poulain J-P, Proença RP da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Rev Nutr [Internet]*. 2003Jul;16(3):245–56. Available from: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>

11. Bauer M, Gaskell G. *Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático*. Petrópolis: Vozes; 2003.

12. Ministerio de Salud Publica. *Guías alimentarias para la poblacion cubana mayor de dos años de edad*. Ministerio de Salud Publica. Ciudad de la Habana; 2009.

13. Ministerio de Salud Publica y Bienestar Social. *Guías Alimentarias del Paraguay*. Instituto

Nacional de Alimentación y Nutrición. Asunción; 2015; 2.

14. Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Guías Alimentarias Basadas em Alimentos para la población colombiana mayor de dos años. Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Bogotá; 2015.

15. Instituto Nacional de Nutrición Fundación Cavendes. Guías de Alimentación para Venezuela. INFC. Caracas; 2010.

16. Ministerio de Salud. Guías Alimentarias para Costa Rica. CIGA. San José; 2010.

17. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde. Brasília; 2014; 2.

18. Ministerio de Salud. Guía Alimentaria para la Poblacion Uruguaya: para una alimentación saludable, compartida y placentera. Ministerio de Salud. Montevideo; 2016.

19. Olivares S, Zacarias I, Gonzalez CG. Motivaciones y barreras de los niños chilenos; ¿amenazas u oportunidades para la implementación de las guías alimentarias 2013?. Nutricion Hospitalaria; 30(2), p. 260-266, 2014.

20. FAO. Guía alimentaria del Perú: Recomendaciones para una alimentación saludable y sostenible. Lima; 2020.

21. Poulain JP, DörrA. The sociology of food : eating and the place of food in society. London, Uk ; New York, Ny, Usa: Bloomsbury Academic, An Imprint Of Bloomsbury Publishing Plc; 2017.

22. Brasil. Ministério Da Saúde. Secretaria De Políticas De Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Brasil. Ministério Da Saúde; 2013.

23. Oliveira MS da S, Santos LA da S. Guias alimentares para a população brasileira: uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação. Ciênc saúde coletiva [Internet]. 2020Jul;25(7):2519–28. Available from: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.22322018>

