

Habilidades culinárias nas políticas públicas brasileiras de alimentação e nutrição: uma análise documental

Culinary skills in Brazilian food and nutrition public policies: a documentary analysis

Habilidades culinarias en las políticas públicas de alimentación y nutrición brasileñas: un análisis documental

Luara dos Santos (<https://orcid.org/0000-0003-0200-7663>)¹
Betzabeth Slater (<https://orcid.org/0000-0003-2511-1770>)¹
Cristiane da Silva Cabral (<https://orcid.org/0000-0003-3025-2404>)²
Giorgia Castilho Russo (<https://orcid.org/0000-0002-6976-2615>)¹
Aline Rissatto Teixeira (<https://orcid.org/0000-0002-8987-2838>)¹

Resumo O desenvolvimento de habilidades culinárias (HC) é uma estratégia para facilitar a implementação de dietas saudáveis e sustentáveis. Este estudo analisa a abordagem das HC nos documentos brasileiros de ação para promoção de alimentação adequada e saudável, em consonância ao contexto político, epidemiológico e social dos períodos de publicação, a partir da primeira edição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Foram pesquisados documentos de ação pública incluídos nas bibliotecas virtuais das Secretarias de Atenção Primária à Saúde e do Desenvolvimento Social, partindo da data da publicação da primeira edição PNAN (1999) até 2022. Foram identificados 25 documentos e 4 temas foram gerados e analisados. Houve uma evolução da abordagem das habilidades culinárias nos documentos, expandindo-se o foco em aspectos biológico-nutricionais e higiênico-sanitários da culinária para uma abordagem que leva em consideração fatores biopsicossocioculturais e ambientais, especialmente após a publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, que evidencia a expansão da perspectiva sobre culinária e a consolida em sua regra de ouro para alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave Nutrição, Política pública, Culinária, Pesquisa qualitativa, Documento Governamental

Abstract The development of cooking skills (CS) is a strategy to facilitate the implementation of healthy and sustainable diets. This study aims to analyze the approach to CS in Brazilian documents to promote adequate and healthy eating, in line with the political, epidemiological and social context of their publication periods, starting from the first edition of the National Food and Nutrition Policy (PNAN). Public documents included in the virtual libraries of the Secretariats of Primary Health Care and Social Development were searched, starting from the date of publication of the first PNAN edition (1999) until 2022. It was identified 25 documents; 4 themes were generated and analyzed. There was an evolution of the CS approach, expanding the focus on biological-nutritional and hygienic-sanitary aspects of cooking to an approach that takes biopsychosocial-cultural and environmental factors into account, especially after the publication of the second edition of the Brazilian Food Guidelines, which highlights the expansion of the perspective on cooking and consolidates it as a golden rule for adequate and healthy food.

Key words Nutrition, Public policy, Cooking, Qualitative research, Government document

Resumen El desarrollo de habilidades culinarias (HC) es una estrategia para facilitar la implementación de dietas saludables y sostenibles. Este estudio analiza el enfoque de las HC en los documentos de acción brasileños para promover una alimentación adecuada y saludable, en línea con el contexto político, epidemiológico y social de los períodos de publicación, a partir de la primera edición de la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN). Se investigaron documentos de acción pública incluidos en las bibliotecas virtuales de las Secretarías de Atención Primaria en Salud y Desarrollo Social, desde la fecha de publicación de la primera edición del PNAN (1999) hasta el año 2022. Se identificaron 25 documentos y se generaron y analizaron 4 temas. Se produjo una evolución en el abordaje de las habilidades culinarias en los documentos, ampliando el foco en los aspectos biológico-nutricionales e higiénico-sanitarios de la cocina hacia un enfoque que tenga en cuenta factores biopsicosocial-culturales y ambientales, especialmente tras la publicación de la segunda edición de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña, que destaca la ampliada perspectiva sobre la cocina y consolida su regla de oro para una alimentación adecuada y saludable.

Palabras clave Nutrición, Política pública, Culinaria, Investigación cualitativa, Documento de Gobierno

¹ Departamento de Nutrição e Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP). Av. Dr. Arnaldo 715, Cerqueira César. 01246-904 São Paulo SP Brasil. luarasantos.nutri@gmail.com

² Departamento de Saúde, Ciclos de Vida e Sociedade, Faculdade de Saúde Pública, USP. São Paulo SP Brasil.

Introdução

No Brasil, mais da metade da população adulta está com excesso de peso; aproximadamente 25% da população maior de 18 anos tem hipertensão e 8% têm diabetes¹, representando um dos maiores desafios da saúde pública enfrentados no século XXI. Tais agravos de saúde estão relacionados à preservação de sistemas alimentares (SA) hegemônicos, que colaboram para o avanço da sindemia global, identificada pela relação das crises globais de fome, obesidade e mudanças climáticas. Estes são caracterizados por mecanismos que amplificam as desigualdades, aumentam a insegurança alimentar e nutricional e são responsáveis por agravar a crise climática, a perda de biodiversidade e a redução da fertilidade do solo, gerando impactos negativos ao meio ambiente, saúde e sociedade². Promovem, ainda, a globalização da cultura alimentar, mediante intensificação na produção e consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), e enfraquecem a transmissão de habilidades culinárias entre gerações³.

A transição culinária, fenômeno no qual diversas culturas experimentam mudanças fundamentais no padrão e no tipo de habilidades necessárias para o preparo de refeições⁴ está relacionada à transição nutricional e ao aumento das doenças crônicas não transmissíveis⁵. Estudos recentes de revisão sistemática e metanálise⁶ evidenciaram a possível associação entre o alto consumo de AUP e a piora de fatores de risco para DCNT. Este é o maior desafio atual para a sociedade, do meio ambiente e do planeta – e a solução, pode passar pelo ato de cozinhar em casa a partir de alimentos *in natura* e minimamente processados e a apropriação de habilidades culinárias configura-se como importantes estratégias para a autonomia alimentar, promovendo escolhas mais saudáveis, sustentáveis e soberanas.

Teixeira et al.⁷ definem habilidades culinárias como ações de planejamento do cardápio, seleção, combinação, corte e cocção dos alimentos, capacidade de realizar tarefas concomitantes ao ato de cozinhar e confiança para práticas culinárias. São valorizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) como expressão de aspectos culturais e sociais. No entanto, este assunto carece de maior visibilidade em estudos e documentos oficiais que orientem uma alimentação adequada e saudável⁸, de modo que esta temática pode ser potencialmente explorada e valorizada nas políticas públicas no contexto da promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)⁹.

Considerando que as políticas públicas são um conjunto de diretrizes e regras que norteiam as ações do poder público, mediando as relações entre a sociedade e o Estado¹⁰, o objetivo desta pesquisa é analisar a abordagem das habilidades culinárias para promoção de saúde nas políticas brasileiras de alimentação e nutrição, em consonância ao contexto político, epidemiológico e social dos períodos de publicação, a partir da primeira edição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)¹¹.

Métodos

Trata-se de um estudo qualitativo, apoiado nos princípios da pesquisa documental, em que a análise de documentos originais empresta contextualização histórica e sociocultural ao objeto de estudo¹². Utilizou-se pesquisa documental para investigar a abordagem das habilidades culinárias em alimentação e nutrição. Os documentos analisados foram acessados pelas bibliotecas virtuais da Secretaria de Atenção Primária à Saúde (SAPS) do Ministério da Saúde e da Secretaria Especial do Desenvolvimento Social (SEDS) do Ministério da Cidadania. A pesquisa ocorreu entre os anos de 2020 e 2022. Foram selecionados documentos com data de publicação posterior ao ano de divulgação da primeira versão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), de 11 de junho de 1999.

A primeira etapa consistiu em encontrar e acessar documentos governamentais relacionados à Segurança Alimentar e Nutricional e Educação Alimentar e Nutricional, por meio de uma busca nas bibliotecas virtuais supracitadas.

A busca foi norteada pelos seguintes termos-chave: *habilidades culinárias, alimentação adequada e saudável, culinária, doença crônica não transmissível (DCNT), educação alimentar e nutricional, promoção da alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional e nutrição*. Utilizou-se como filtro a data de publicação, incluindo-se os documentos publicados de 1999 em diante. *A priori* foram inicialmente identificados nas bibliotecas 47 documentos, sendo 26 da SEDS e 21 da SAPS. Com o aprofundamento do tema, observou-se que 6 documentos de ação pública para promoção da alimentação adequada e saudável de conhecimento dos autores considerados muito relevantes não haviam sido encontrados nas bibliotecas pesquisadas. Estes documentos foram: a primeira edição da PNAN, de 1999, a primeira edição do Guia Alimentar para Crianças Menores de

2 anos, lançado em 2002, a primeira edição do Livro Alimentos Regionais Brasileiros, de 2002, primeira edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado em 2006, o texto do Decreto 7.272 (Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN), de 2010, e o documento Recomendações de Alimentação e Covid-19, lançado em 2020. Após identificação através de uma pesquisa na plataforma de busca Google®, estes foram incorporados ao arcabouço empírico da pesquisa totalizando 53 documentos.

Identificou-se em cada documento os objetivos, logo, foram selecionados documentos que tivessem maior relação com a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), visto que a EAN é um campo de ação da SAN e da Promoção da Saúde. A culinária neste campo é valorizada enquanto prática emancipatória e como recurso para a alimentação saudável⁹. Selecionou-se para leitura na íntegra 25 documentos (Quadro 1) entre os anos de 1999 e 2022.

Os documentos foram organizados cronologicamente e foi criada uma ficha de leitura para cada documento, composta por título, ano de publicação, edição, órgão responsável pela publicação, descrição do documento e trechos selecionados durante a leitura na íntegra.

As fichas de leitura foram verificadas repetidamente para efetuar uma profunda imersão com o seu conteúdo, junto com novas consultas aos documentos originais, a fim de buscar padrões e significados a partir dos dados. Temáticas e subtemas iniciais foram gerados de acordo com as semelhanças dos trechos selecionados. Foi realizada revisão por pares que analisaram e discutiram as temáticas para refinamento.

Em pesquisas documentais é de suma importância conhecer a conjuntura política, econômica, social e cultural que propiciou a produção do documento¹³. Partindo-se deste pressuposto, a síntese de dados foi produzida a partir desta organização temática, possibilitando a criação de uma linha histórica da evolução da inserção das habilidades e a abordagem da prática culinária como estratégias de PAAS através do contexto político social da época, pois comprehende-se que há política nas políticas¹⁴.

Resultados

Por meio das semelhanças nos trechos analisados foram geradas quatro temáticas que orientaram resultados e discussão da investigação: temática 1 - “culinária tecnicista”, temática 2 -

“processamento de alimentos versus culinária”, temática 3 - “transição culinária” e temática 4 - “aspecto biopsicossociocultural”.

A primeira temática aborda uma perspectiva da culinária que parte da valorização da segurança dos alimentos do ponto de vista higiênico-sanitário e dos aspectos biológicos-nutricionais, com emprego de orientações para alcançar o maior potencial nutricional e de biodisponibilidade dos nutrientes, como o uso métodos de cocção que supostamente levam a menores impactos na preservação de vitaminas e minerais, exemplificado nos trechos a seguir:

Os estudos e investigações deverão possibilitar a elaboração de tabelas nacionais sobre composição e valor nutritivo dos alimentos e das principais preparações culinárias, particularizando-se o interesse pelos aspectos de biodisponibilidade de ferro e de vitamina A¹¹.

Identifica-se ainda o tom alarmista do uso de ingredientes e técnicas, considerados “inconvenientes”, em detrimento de outras características importantes desses ingredientes como agregadores de sabor e textura:

Os ingredientes e a forma de preparo dos alimentos influenciam no quanto uma preparação pode ser saudável ou não, além de modificar seu sabor natural. Muitas pessoas pensam que apenas os produtos industrializados (ou processados) são ricos em sal, gordura e açúcar. No entanto, quando se exagera nesses ingredientes, as preparações feitas em casa, no dia a dia, podem se tornar grandes vilões da nossa saúde¹⁵.

A culinária também é abordada com enfoque na segurança sanitária dos alimentos, ignorando-se muitas vezes os diversos contextos em que a população está inserida:

Cozinhe completamente os alimentos: Por quê? A correta cocção mata quase todos os microrganismos perigosos. Estudos mostram que cozinhar os alimentos de forma a que todas as partes alcancem 70°C garante a segurança desses alimentos para consumo. Existem alimentos, como pedaços grandes de carne, frangos inteiros ou carne moída, que requerem um especial controle da cocção¹⁶.

Aqui exemplifica-se a falta de orientações factíveis com a realidade empregada no dia a dia, pois é improvável que grande parte da população tenha no seu ambiente domiciliar um termômetro para conferir a temperatura dos alimentos.

A segunda temática, “processamento de alimentos versus culinária”, se refere aos construtores de culinária e técnicas de processamento de alimentos utilizados pela indústria empregados

Quadro 1. Lista de documentos selecionados para leitura na íntegra.

Categoría	Documento	Ano de publicação
Políticas Públcas	Política nacional de alimentação e nutrição	1999
	Política Nacional de Alimentação e Nutrição	2011
Decreto	Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010	2010
Cartilhas, Guias e Manuais	Guia alimentar para crianças menores de dois anos	2002
	Dez Passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica	2002
	Guia Alimentar para a população Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável	2006
	Dez passos para uma alimentação saudável. Guia alimentar para crianças menores de dois anos: Um guia para o profissional da saúde na atenção básica.	2010
	Guia Alimentar Para a População Brasileira	2014
	Alimentos regionais brasileiros	2015
	Alimentação Cardioprotetora: Manual de orientações para profissionais de Saúde da Atenção Básica	2018
	Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos	2019
	Recomendações de alimentação e COVID-19	2020
Livros	Alimentos regionais brasileiros	2002
	Manual do aluno: promovendo a alimentação saudável	2010
	O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.	2013
	Mais que receitas	2014
	Na cozinha com as frutas, legumes e verduras	2016
	Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição	2016
	Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde	2022
Cadernos	Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas	2012
	Cadernos de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Diabetes Mellitus	2013
	Cadernos de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Hipertensão arterial sistêmica	2014
	Cadernos de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica	2014
	Cadernos de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Obesidade	2014
	Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade. Recomendações para estados e municípios.	2014

Fonte: Autoras.

na primeira e segunda edições do Guia alimentar para a População Brasileira. A primeira edição compreende a produção de refeições caseiras e a produção industrial de alimentos como formas de processamento, colocando-as em patamar de igualdade:

Cozinhar arroz ou ferver o leite, por exemplo, são processamentos feitos em nível domiciliar; já refinar o arroz ou submeter o leite à pasteurização são processamentos realizados em nível industrial¹⁶.

O termo “habilidades culinárias” não é mencionado nos documentos publicados no período anterior a 2014, de modo que sua primeira aparição é registrada no documento “Cadernos de Atenção Básica - Estratégias para cuidado da pessoa com doença crônica - obesidade” e sua primeira definição é apresentada na segunda edição do “Guia Alimentar para a População Brasileira” lançado no mesmo ano. Compreende-se, então, que durante os 8 anos que sucederam a publicação da primeira edição do Guia

Alimentar para a população Brasileira, a culinária era percebida como mero processo para modificar os alimentos.

As habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento, combinação e apresentação dos alimentos são as habilidades culinárias [...] não significam apenas o domínio de técnicas culinárias, mas também o planejamento das compras de alimentos e ingredientes culinários, organização da despensa doméstica e definição prévia do que vai se comer ao longo da semana³.

A terceira temática, “transição culinária”, busca compreender as razões para o enfraquecimento das habilidades e práticas culinárias com o passar do tempo, levando a mudanças nos modos de preparo e consumo dos alimentos e suas possíveis consequências. Essa temática aparece retratada pela ótica depreciada do ato de cozinhar associada historicamente ao constructo de gênero e escravidão:

No Brasil, a cozinha também foi um espaço onde a escravidão oprimiu as mulheres negras durante quase quatro séculos. O trabalho na cozinha doméstica, mesmo após a abolição da escravatura, passou a representar algo de pouco prestígio social, realizado, em sua maior parte, por mulheres pobres e negras¹⁷.

Além disso, o papel da indústria de alimentos se faz presente neste processo como ilustra o trecho a seguir:

No Brasil e em muitos outros países, o processo de transmissão de habilidades culinárias entre gerações vem perdendo força e as pessoas mais jovens possuem cada vez menos confiança e autonomia para preparar alimentos. As razões para isso são complexas e envolvem a desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social....³.

A redução das habilidades culinárias decorrentes do processo de transição culinária é reforçada como uma barreira para o consumo dos alimentos *in natura* ou minimamente processados no cotidiano dos brasileiros:

*Independentemente de seus determinantes, o processo de perda progressiva de habilidades culinárias implica que as preparações baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados podem se tornar cada vez menos atraentes³.*

Por fim, a quarta temática, “aspecto biopsicossociocultural”, se relaciona à abordagem da culinária nos aspectos sensoriais, sociais, educacionais, econômicos, afetivos, biológicos, resgate e valorização da cultura, apresentando os atos de comer e cozinhar de forma transcendente à prática biomedicalizadora:

Ao cozinhar, o alimento ganha um significado maior do que só alimentar o corpo, saciar a fome e/ou fornecer energia, vitaminas e minerais. Cozinhar é tornar viva a lembrança dos nossos antepassados, de diferentes culturas e etnias e que é transmitida entre as gerações em cada família¹⁷.

Esta temática reforça a integralidade do cuidado na atenção primária, com estímulo à superação de dificuldades inerentes às habilidades para compra e preparo de refeições na rotina doméstica, como custo, tempo, questões de gênero e compartilhamento de responsabilidades frente à prática culinária:

Como todas as habilidades, a habilidade no preparo de alimentos melhora quando é praticada. Você vai se surpreender com os progressos que pode fazer em pouco tempo e com o prazer que o preparo de alimentos pode acrescentar à sua vida. Sempre que possível, cozinhe em companhia. O prazer compartilhado é redobrado³.

Igualmente subjacente à esta temática está a culinária como caminho para autonomia alimentar, compreendendo-se que o ato de cozinhar a própria refeição possibilita aos sujeitos escolher os alimentos de forma mais clara e consciente, em consonância com suas necessidades biológicas, econômicas, culturais e sociais, preservando-se o prazer da alimentação:

Mulheres e homens, meninas e meninos, portanto, devem se familiarizar com habilidades culinárias mínimas que lhes permitam gozar de autonomia para prover o autocuidado em relação à alimentação, assim como desenvolver o senso crítico em relação ao consumismo e aos apelos mercadológicos, evitar o desperdício, resgatar os estímulos sensoriais da alimentação, explorando, por exemplo, a riqueza de aromas de ervas naturais¹⁸.

Dentre as estratégias para impulsionar a culinária na promoção da alimentação adequada e saudável apresentadas nos documentos analisados, destacam-se as oficinas culinárias em equipamentos de saúde, que promovem a difusão de conhecimentos culinários na comunidade:

Organizar oficinas culinárias com degustação e disponibilização de receitas saudáveis de acordo com a disponibilidade e recursos locais. Pode-se estimular também a troca de receitas saudáveis entre os membros do grupo¹⁸.

As temáticas identificadas a partir dos documentos estudados foram apresentadas em ordem cronológica, de acordo com a data de publicação das fontes e o contexto político social da época, visando elucidar as especificidades na abordagem das habilidades culinárias (Figura 1).

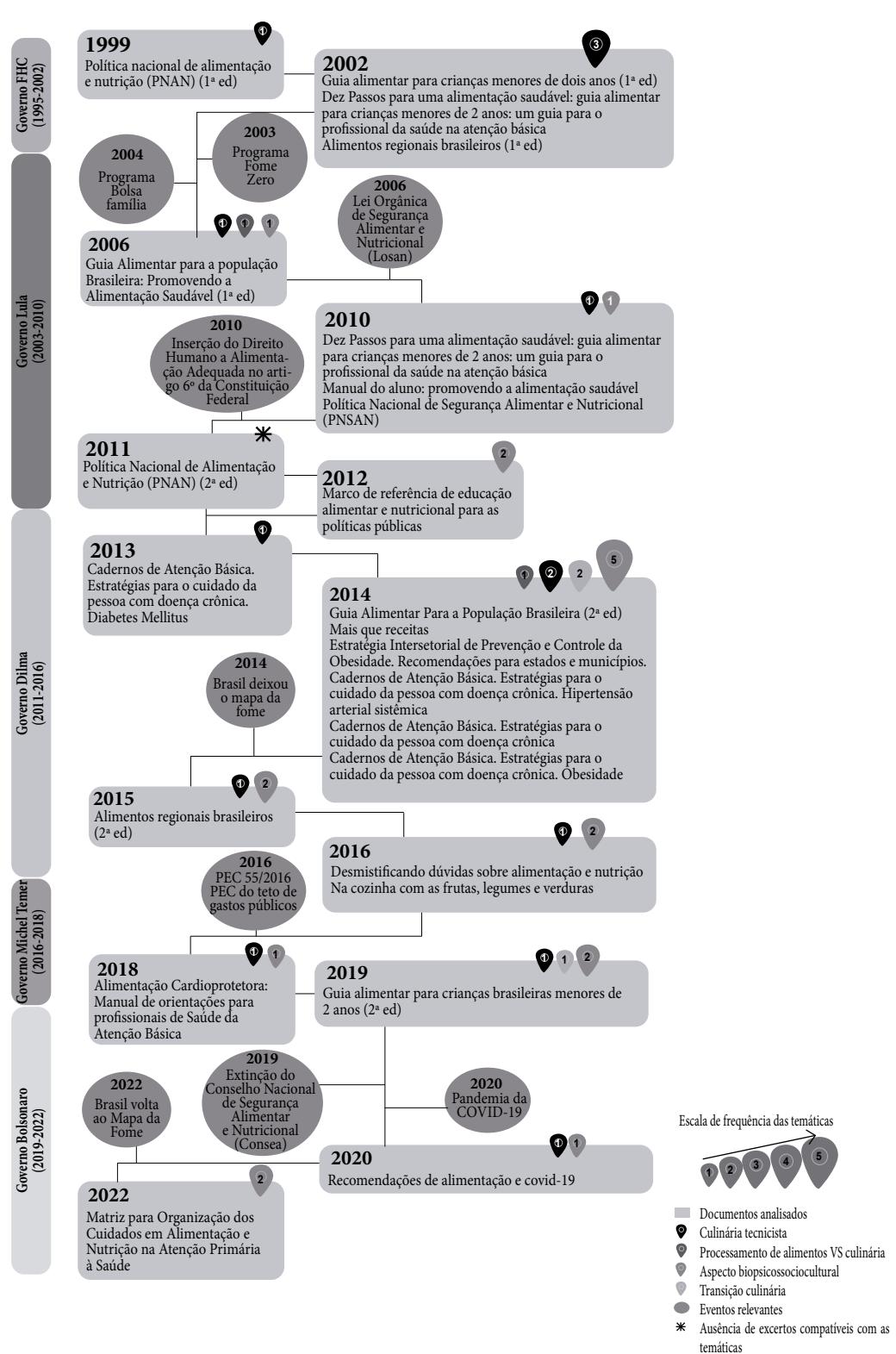


Figura 1. Cronologia das temáticas identificadas em documentos analisados em consonância com o contexto político e social brasileiro entre os anos de 1999 e 2022.

Nota: Para visualizar a imagem colorida e com melhor nitidez acessar o link: <https://drive.google.com/file/d/1jSIk9AwITP7fEbuh4rlx0aICbwY0-TBV/view?usp=sharing>.

Fonte: Autoras.

Discussão

Este estudo identificou 25 documentos públicos orientadores de promoção da alimentação adequada e saudável entre os anos de 1999 e 2022, a partir dos quais foram geradas e analisadas 4 áreas temáticas relacionadas à abordagem das habilidades e práticas culinárias, contextualizando-se a especificidade de tais abordagens com o cenário político e social dos anos de publicação dos documentos analisados.

Observa-se que a temática “culinária tecnicista” aparece em boa parte da linha histórica. Até o ano de 2006 esta era a principal temática abordada nos documentos da área da saúde. A ênfase no aspecto higiênico-sanitário do ato de cozinhar reflete uma preocupação com a inocuidade e interação entre nutrientes e o corpo, por vezes utilizando-se de linguagem ou procedimentos técnicos de difícil compreensão.

Observa-se uma importante quebra do paradigma culinário da primeira edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), publicada em 2006 para a segunda edição, divulgada em 2014, quando é registrada a diferenciação entre os constructos de preparação culinária e processamento industrial de alimentos. A segunda edição reforçou, ainda, em seu texto, a valorização das habilidades culinárias para a promoção de alimentação adequada e saudável e a falta de tais habilidades como um obstáculo a ser superado. Desde então, documentos subsequentes passaram a destacar a preocupação com a perda das habilidades culinárias entre os brasileiros, bem como a importância do resgate culinário para a valorização da soberania alimentar e promoção da saúde.

Um estudo desenvolvido por Oliveira *et al.*⁸ avaliou 73 guias de diversos países e identificou três temáticas principais relacionadas à abordagem da culinária nos documentos: (1) preparo saudável dos alimentos, seguido de (2) higiene no preparo e, em menor frequência, (3) promoção da culinária. A promoção da culinária vem sendo enfatizada apenas nos últimos anos em alguns países, entre eles o Brasil, com a publicação do GAPB. As autoras destacam que o Brasil, dentre os países estudados, foi o primeiro a incentivar as práticas culinárias, apresentando uma perspectiva mais ampla e menos técnica para encorajar o aperfeiçoamento das habilidades culinárias, incluindo a divisão de tarefas e a transmissão do conhecimento culinário entre as gerações. Observou-se entre os guias alimentares um declínio das informações sobre higiene no preparo dos alimentos, como identificado

nos documentos oficiais analisados nesta pesquisa. Assim, o Brasil se destaca, por seu pioneirismo quanto à abordagem da culinária como promotora de alimentação adequada e saudável, que deve ser valorizada dentro das políticas públicas brasileiras de alimentação e nutrição e também de SAN.

A evolução da abordagem culinária nos documentos está alinhada com as políticas públicas priorizadas pelas lideranças governamentais estabelecidas durante o período estudado nesta pesquisa.

No início do segundo governo de Fernando Henrique Cardoso (FHC) foi oficialmente regulamentado no Sistema Único de Saúde (SUS) o enfrentamento da desnutrição infantil e materna e a prevenção do sobrepeso e obesidade na população adulta, com uma abordagem mais tecnicista¹⁹. Neste cenário ocorreu a publicação da primeira PNAN, onde a culinária se fez presente especialmente pelo excesso de informações inerentes aos aspectos biológico-nutricionais da alimentação, o que justifica a predominância dessa pauta nos documentos publicados nesse período.

Em 2003, iniciou-se o primeiro governo Lula, que investiu em políticas que visassem populações mais vulneráveis, como o Programa Fome Zero, que alavancou a situação econômica da população de menor renda, aumentando seu poder de compra, garantindo acesso das famílias pobres a direitos sociais e apoio à renda, com eficácia no combate à insegurança alimentar e nutricional¹⁹.

Com o crescimento da economia nacional, a penetração no mercado de indústrias transnacionais de alimentos e o aumento no nível de renda das famílias intensificou a participação de alimentos ultraprocessados (de 20,8% para 25,4% entre 2002-2003 e 2008-2009), em detrimento do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados e ingredientes culinários na dieta brasileira em todos os estratos sociais²⁰, contribuindo para mudanças no perfil de saúde da população brasileira, com aumento das prevalências de sobrepeso e obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como diabetes, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e câncer²¹. Impactou, ainda, a relação da população com a culinária, enfraquecendo-se a transmissão de habilidades culinárias, a comensalidade e a cozinha como unidade de socialização familiar³.

Em 2006 publica-se a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimen-

tar e Nutricional (SISAN). A Lei não faz menção às habilidades culinárias, mas abre caminhos para ampliar a discussão acerca dessa temática como ferramenta de proteção ao direito humano à alimentação adequada (DHAA).

A LOSAN reforçou, portanto, que a SAN deve levar em consideração as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população. Com essa nova perspectiva, é possível notar, nos anos subsequentes à publicação da LOSAN, que os documentos passaram a integrar um olhar ampliado sobre a alimentação e o cuidado em saúde. Os aspectos do DHAA são incorporados e fortalecidos por meio de políticas, como aquelas de financiamento da agricultura familiar, exemplificando-se o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), além da implementação, em 2009, de novas diretrizes para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)²².

Durante o segundo mandato do governo Lula em 2010 o DHAA passou a integrar a Constituição Federal, no artigo sexto, garantindo o direito ao acesso físico e econômico à alimentação adequada ou aos meios para sua obtenção¹⁹. No mesmo ano também ocorreu a criação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que reforçou a mudança dos conceitos de alimentação e nutrição para além do tecnicismo e das práticas biomedicalizadoras, compreendendo que, para uma alimentação adequada e saudável, é necessário disponibilizar instrumentos para sua exigibilidade, assim como fortalecer a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais.

No início do primeiro mandato de Dilma Rousseff, o país deixou, em 2014, o Mapa da Fome, por conta das políticas públicas voltadas para o combate à pobreza e distribuição de renda iniciadas no governo Lula e continuadas neste período. Também foi lançada uma nova edição da PNAN em um cenário de aumento vertiginoso da obesidade e das doenças crônicas em todas as camadas da população, de modo que a nova edição da política precisou apresentar diretrizes para o enfrentamento desse novo cenário^{9,23}.

Mesmo sem reportar a importância de cozinhar e das habilidades culinárias em seu texto, a nova edição da PNAN abordou a alimentação e nutrição de forma mais holística, ao expressar as relações sociais, valores e história do indivíduo

e dos grupos populacionais relacionadas ao comer, para além das implicações diretas na saúde e na qualidade de vida. Foi, também, nesta edição que o termo “ultraprocessado” surgiu, de forma inédita, em um documento governamental:

A dieta habitual dos brasileiros é composta por diversas influências e na atualidade é fortemente caracterizada por uma combinação de uma dieta dita “tradicional” (baseada no arroz com feijão) com alimentos classificados como ultra-processados, com altos teores de gorduras, sódio e açúcar e com baixo teor de micronutrientes e alto conteúdo calórico²⁴.

A sugestão do termo deriva da classificação dos alimentos desenvolvida pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) da Universidade de São Paulo, que introduz o termo “ultraprocessado”, em artigo publicado no ano de 2010²⁵. A adesão ao termo na PNAN, em alinhamento à pesquisa, deu indício sobre a mudança de paradigma relacionada à alimentação, nutrição e culinária que estaria por ocorrer ao longo dos próximos anos.

É neste cenário que nasceu o Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas (2012). Este foi o primeiro documento oficial analisado nesta pesquisa a visibilizar as habilidades/práticas culinárias como estratégias para promover uma alimentação adequada e saudável. O Marco de EAN destacava que saber preparar o próprio alimento gera autonomia, une o conhecimento técnico profissional aos saberes populares por meio da prática, e amplia o conjunto de possibilidades dos indivíduos no tocante à sua alimentação.

Sob essas novas perspectivas da alimentação e nutrição nas políticas públicas, nasceu a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, em 2014. Este documento se configura como um instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. Aqui já não se observa mais o caráter prescritivo e tecnicista que envolvia sua última edição, mas um texto com orientações decodificadas e recomendações quanto às escolhas de alimentos e composição de refeições pautadas no grau de processamento, além de promover clara distinção entre os processamentos de alimentos conduzidos pela indústria e os processos culinários em nível domiciliar. O documento celebra as práticas culinárias em sua regra de

ouro para incentivar o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e destaca a importância do desenvolvimento das habilidades culinárias como estratégia para superação de obstáculos para aderir as suas recomendações, apontando que o enfraquecimento de tais habilidades prejudica a autonomia e a confiança para realizar escolhas alimentares mais saudáveis. Este guia também prioriza o consumo dos alimentos regionais brasileiros, com respeito à cultura e à diversidade alimentar.

O desenvolvimento de habilidades culinárias como estratégia essencial para uma alimentação adequada e saudável é reiterado em documentos subsequentes à publicação da segunda edição do Guia, dentre os quais, destacam-se, no período, a segunda edição da cartilha Alimentos Regionais Brasileiros (2015), o livro *Na cozinha com as frutas, legumes e verduras* (2016) e o livro *Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição - material de apoio para profissionais de saúde* (2016).

Sob a liderança de Michel Temer, em 2016, houve um desmonte das políticas sociais, de saúde e educação brasileiras em decorrência da PEC do teto de gastos (PEC 55/2016), impactando negativamente na renda das famílias, de modo a gerar um aumento acentuado da pobreza. Além da falta de acesso à renda, que comprometeu o consumo de alimentos adequados e saudáveis, houve o desmonte de políticas públicas que tinham como alvo a segurança alimentar, com redução de recursos e da cobertura de programas como o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar e o Bolsa Família²³. Observa-se, a partir deste período, o declínio abrupto dos gastos públicos com pesquisa científica no Brasil, após um período de crescimento gradativo entre os anos de 2005 e 2015²⁶.

Cabe refletir que o avanço nas políticas públicas de alimentação e nutrição e o desenvolvimento de novos paradigmas em relação à alimentação adequada e saudável devem-se às parcerias com instituições de ensino e pesquisa brasileiras (neste estudo 6 dentre os 25 documentos analisados resultaram de produções de parceria com universidades públicas). Deste modo, cortes orçamentários podem ter enfraquecido as pesquisas no campo da alimentação e, por consequência, no âmbito da culinária nos anos subsequentes.

Em 2019, Jair Bolsonaro, iniciou seu governo decretando a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), um importante órgão para criação de es-

tratégica na agenda de construção das políticas de SAN. Agravou-se, novamente, a situação de pobreza e de vulnerabilidade social vivenciada por muitas famílias brasileiras, indo na contramão do processo da redução da desigualdade social e redistribuição de renda, experimentado no país entre os anos de 2003 e 2014. Com a pandemia COVID-19 causada pelo vírus SARS-CoV-2, iniciada em 2020, no Brasil, e a falta de planejamento do governo para amenizar os impactos da pandemia, agravaram-se os problemas que já vinham se acumulando, no que concerne à SAN, especialmente entre os mais vulneráveis, o que impactou negativamente o acesso aos alimentos, principalmente frutas, legumes e verduras²³, culminando no retorno do Brasil ao Mapa da Fome²⁷.

A pandemia de COVID-19 resgatou a preocupação exacerbada com a higienização dos alimentos, como observado no documento “Recomendações de Alimentação e Covid-19”, lançado em 2020, com orientações sobre higienização de alimentos *in natura* e de embalagens dos alimentos industrializados, o que pode ter contribuído para a participação da temática “Culinária tecnicista” identificada nos documentos deste período.

Apesar de todos os retrocessos nas políticas de alimentação e nutrição durante os governos federais de Michel Temer e Jair Bolsonaro, o GAPB permaneceu como o principal instrumento norteador de políticas públicas de alimentação e nutrição, inclusive com a publicação da segunda edição do “Guia Alimentar para menores de 2 anos” (2019), que além de reforçar as habilidades culinárias, indica a importância da participação das crianças no preparo de refeições para valorização e resgate da culinária nas futuras gerações¹⁷.

Pontos fortes e limitações

Este estudo apresenta importantes contribuições acerca da temática de habilidades culinárias nos documentos oficiais brasileiros dedicados à promoção da alimentação adequada e saudável. Até o presente momento, não foi identificado na literatura científica outros estudos que se propusessem a analisar tais documentos em consonância com os contextos históricos políticos e sociais brasileiros, de modo que esta pesquisa se destaca por seu ineditismo.

Cabe apontar que neste estudo não foi possível investigar potenciais conflitos de interesse na elaboração dos documentos analisados, assim, recomenda-se que futuramente seja realizada

uma investigação sobre a autoria dos documentos. Devido ao grande volume de documentos disponíveis nas bibliotecas virtuais, reconhecemos a possibilidade de existir algum documento importante para além daqueles identificados na pesquisa, mas que não foram aqui incluídos em função da estratégia de busca adotada.

Recomendações futuras

Compreender a evolução das habilidades culinárias dentro das políticas públicas expõe sua crescente valorização; no entanto, ainda existe um longo caminho a ser percorrido para a consolidação desta temática no campo da nutrição. Para além das temáticas já abordadas nos documentos e identificados nessa pesquisa, entende-se ser salutar que documentos futuros se debrucem sobre orientações para a prática culinária, visando instrumentalizar os sujeitos quanto às suas habilidades para efetiva promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

Muitas recomendações presentes nos documentos para os profissionais de saúde na atenção básica limitam-se à prática de oficinas culinárias, notoriamente importantes para a ampliação dos conhecimentos culinários nas comunidades, porém não se pode restringir a esta como única ação disponível. Assim, é necessário que sejam desenvolvidas mais estratégias que possam subsidiar o trabalho destes profissionais quanto a promoção das práticas culinárias visando a alimentação adequada e saudável.

Considerando-se a transversalidade do tema e a orientação do GAPB, “Se você é um trabalhador cujo ofício envolve a promoção da saúde, procure incluir a culinária nos temas dos seus encontros ou conversas com a população”³, recomenda-se que materiais futuros destinados aos diversos atores envolvidos com promoção da alimentação adequada e saudável, como médicos, nutricionistas, agentes comunitários, enfermeiros, agricultores, comunidade escolar, entre outros, apresentem não somente orientações para estímulo da prática culinária (*o que fazer*), mas proporcionem, de fato, o desenvolvimento dessa habilidade (*como fazer*).

Neste sentido, destaca-se a pesquisa de Teixeira *et al.*⁷ que desenvolveram um instrumento para mensuração de habilidades culinárias do-

mésticas de profissionais de saúde envolvidos com orientações de promoção da alimentação adequada e saudável da atenção primária à saúde que poderia ser ampliado para outros setores como o de educação. Este instrumento pode ser utilizado para averiguar as necessidades de qualificação frente às habilidades culinárias de diversos profissionais e contribuir para o planejamento de ações e políticas públicas de promoção da alimentação adequada e saudável. Como extensão dessa pesquisa, foram desenvolvidos materiais educativos digitais com o objetivo de estimular, de forma prática, o desenvolvimento das habilidades culinárias entre profissionais e sujeitos de direito. Tais materiais poderiam ser empregados pelo Ministério da Saúde e Educação como ferramentas de aplicação prática da culinária, ainda incipientes nos documentos atuais. Nos parece ser de potencialidade incommensurável o envolvimento de profissionais da educação e de estudantes, sobretudo dos níveis iniciais de ensino, em que o desenvolvimento de habilidades culinárias possa integrar a socialização primária de meninos e meninas.

Conclusão

Através da análise dos 25 documentos governamentais de alimentação e nutrição publicados ao longo de 23 anos, partindo da primeira edição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (1999), pôde-se observar uma transformação na abordagem de habilidades culinárias, constatando-se uma mudança progressiva em direção a uma abordagem mais holística e que leva em consideração fatores como a dimensão social, cultural, ambiental, étnico-racial, a equidade de gênero, alinhadas às mudanças nos cenários políticos, sociais e epidemiológicos. As duas edições do GAPB (2006 e 2014) ilustram bem a evolução da perspectiva por apresentarem definições e abordagens distintas do preparo de alimentos.

Espera-se que o estudo possa fomentar a discussão sobre a importância do desenvolvimento de habilidades culinárias para promoção de alimentação saudável, soberana e sustentável e a necessidade de sua inserção em documentos governamentais, oportunizando o planejamento e implementação de ações acerca dessa temática entre governo, academia e sociedade civil.

Colaboradores

L Santos realizou concepção, planejamento, análise, interpretação e redação do artigo. AR Teixeira planejamento, análise, redação do artigo e revisão crítica do conteúdo. GC Russo análise e redação. CS Cabral redação do artigo e revisão crítica do conteúdo. B Slater planejamento do artigo e revisão crítica do conteúdo. Todos os autores aprovaram a versão final encaminhada.

Referências

- Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Vigitel Brasil 2020: Vigilância de Fatores de riscos e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico*. Brasília: MS; 2021.
- Swinburn BA, Kraak VI, Allender S, Atkins VJ, Baker PI, Bogard JR, Brinsden H, Calvillo A, De Schutter O, Devarajan R, Ezzati M, Friel S, Goenka S, Hammond RA, Hastings G, Hawkes C, Herrero M, Hovmand PS, Howden M, Jaacks LM, Kapetanaki AB, Kasman M, Kuhnlein HV, Kumanyika SK, Larijani B, Lobstein T, Long MW, Matsudo VKR, Mills SDH, Morgan G, Morshed A, Nece PM, Pan A, Patterson DW, Sacks G, Shekar M, Simmons GL, Smit W, Tootee A, Vandevijvere S, Waterlander WE, Wolfenden L, Dietz WH. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *Lancet* 2019; 393(10173):791-846.
- Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Guia alimentar para a população brasileira*. 2ª ed. Brasília: MS; 2014.
- Lang T, Caraher M. Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *J HEIA* 2001; 8(2):2-14.
- Lang RMF, Nascimento AN, Taddei JAAC. Nutritional transition and child and adolescent population: protective measures against the marketing of harmful food and beverages. *Nutr Rev Soc Bras Aliment Nutr* 2009; 34(3):217-229.
- Askari M, Heshmati J, Shahinfar H, Tripathi N, Daneshzad E. Ultra-processed food and the risk of overweight and obesity: a systematic review and meta-analysis of observational studies. *Int J Obes* 2020; 44(10):2080-2091.
- Teixeira AR, Camanho JSP, Miguel FS, Mega HC, Slater B. Instrument for measuring home cooking skills in primary health care. *Rev Saude Publica* 2022; 56:78.
- Oliveira MF, Martins CA, Castro IR. The (scarce and circumscribed) culinary content in food-based dietary guidelines around the world: 1991-2021. *Public Health Nutr* 2022; 25(12):1-9.
- Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2012.
- Jaime PC. *Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro: Atheneu; 2019.
- Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Política nacional de alimentação e nutrição*. Brasília: MS; 1999.
- Sá-Silva JR, Almeida CD, Guindani JF. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. *RBHCS* 2009; 1(1):1-15.
- Cellard A. A análise documental. In: Poupart J, Deslauriers J-P, Groulx L-H, Laperrière, Mayer R, Pires Á. *A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos*. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes; 2008. p. 295-316.
- Conceição HRM. *As mulheres nas políticas públicas de saúde dos anos 2000: tecnologias de produção do sexo e do gênero no imbricamento entre Estado e movimentos sociais* [tese]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública; 2021.
- Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Alimentos regionais brasileiros*. 2ª ed. Brasília: MS; 2015.

16. Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Guia alimentar para a população brasileira*. Brasília: MS; 2006.
17. Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*. 2ª ed. Brasília: MS; 2019.
18. Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Cadernos de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Obesidade*. Brasília: MS; 2014.
19. Haack A, Alvarenga AP. Políticas e programas de nutrição no Brasil da década de 30 até 2018: uma revisão da literatura. *Com Cien Saude* 2018; 29(2):126-138.
20. Martins APB, Levy RB, Claro RM, Moubarac JC, Monteiro CA. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Rev Saude Publica* 2013; 47(4):656-665.
21. Souza EB. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. *CadUniFOA* 2017; 5(13):49-53.
22. Messias FT. *O Agronegócio como política agrária nos governos Lula e Dilma nas charges de Carlos Latuff* [dissertação]. Londrina: Universidade Estadual de Londrina; 2017.
23. Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão É, Guimarães JMM, Ferreira AJ, Barreto LM, Santos SMC. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Cien Saude Colet* 2020; 25(9):3421-3430.
24. Brasil. Ministério da Saúde (MS). *Política nacional de alimentação e nutrição*. Brasília: MS; 2011.
25. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IRR, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saude Publica* 2010; 26(11):2039-2049.
26. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea). *Políticas públicas para ciência e tecnologia no Brasil: cenário e evolução recente. Nota Técnica N° 92*. Brasília: Ipea; 2021.
27. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. *National Survey on Food Insecurity in the Context of the Covid-19 Pandemic in Brazil. II Vigisan: relatório final*. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, Rede Penssan; 2022.

Artigo apresentado em 30/05/2023

Aprovado em 24/11/2023

Versão final apresentada em 26/11/2023

Editores-chefes: Maria Cecília de Souza Minayo, Romeu Gomes, Antônio Augusto Moura da Silva