

**DA TRADIÇÃO AO ULTRAPROCESSADO: UMA REVISÃO
SISTEMÁTICA DA LITERATURA SOBRE MUDANÇAS
ALIMENTARES NO BRASIL**

*FROM TRADITION TO ULTRA-PROCESSED FOOD: A
SYSTEMATIC REVIEW OF THE LITERATURE ON DIETARY
CHANGES IN BRAZIL*

*DE LA TRADICIÓN A LOS ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: UNA
REVISIÓN SISTEMÁTICA DE LA LITERATURA SOBRE CAMBIOS
DIETÉTICOS EN BRASIL*

Elba Karla Leão Silva

elbakarla16@gmail.com

Romari Alejandra Martinez Montano

rammontano@uesc.br

ABSTRACT:

Gastronomy is one of the main drivers of tourism growth and dynamism, often considered part of the local intangible heritage. However, the accelerated pace of contemporary life may be contributing to the adoption of eating practices that threaten this heritage. In this context, the present study addresses the universe of Brazilian gastronomy by asking: can we identify a "Brazilian gastronomic tradition"? And if so, is it being lost in contemporary times? Thus, the objective of this research is to discuss the gastronomic traditions of Brazil reported in scientific literature. To find relevant articles, a systematic review was conducted following PRISMA guidelines in the Web of Science and Scopus databases. From an initial pool of 67 articles, seven scientific articles published between 2007 and 2025 were selected and analyzed using content analysis. The results revealed a gap in aligning scientific knowledge with popular culinary knowledge. All the reviewed articles indicate a significant loss of gastronomic traditions in contemporary Brazil and suggest strategies to reclaim and value Brazilian traditional food practices.

KEYWORDS: Food, Intangible heritage, tradition.

RESUMO:

A gastronomia constitui um dos principais elementos de valorização do patrimônio imaterial e de dinamização do turismo cultural. No entanto, as transformações sociais, econômicas e culturais da contemporaneidade têm impulsionado a adoção de práticas alimentares que ameaçam esse patrimônio, especialmente as tradições de origem indígena e afro-brasileira. Diante desse cenário, este estudo se propôs a investigar como as tradições gastronômicas brasileiras vêm sendo abordadas na literatura científica. Para isso, foi realizada uma revisão sistemática conforme as diretrizes *PRISMA*, utilizando as bases de dados *Web of Science* e *Scopus*. Dos 67 artigos inicialmente identificados, sete atenderam aos critérios de inclusão e foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo. Os resultados apontam uma tendência recorrente de apagamento das práticas alimentares tradicionais, em especial aquelas ligadas aos saberes populares e ancestrais. Os estudos analisados também destacam a urgência de estratégias de valorização cultural e de resistência à homogeneização alimentar, sugerindo que o resgate dessas tradições é fundamental para a promoção da identidade cultural, da soberania alimentar e da saúde pública no Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Patrimônio Imaterial, Tradição.

RESUMEN:

La gastronomía es un elemento clave para poner en valor el patrimonio inmaterial e impulsar el turismo cultural. Sin embargo, las transformaciones sociales, económicas y culturales contemporáneas han propiciado la adopción de prácticas alimentarias que amenazan este patrimonio, en particular las tradiciones de origen indígena y afrobrasileño. En este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo investigar cómo se abordan las tradiciones gastronómicas brasileñas en la literatura científica. Para ello, se realizó una revisión sistemática siguiendo las directrices *PRISMA* y utilizando las bases de datos *Web of Science* y *Scopus*. De los 67 artículos identificados inicialmente, siete cumplieron con los criterios de inclusión y fueron examinados mediante análisis de contenido. Los resultados señalan una tendencia recurrente a

la desaparición de las prácticas alimentarias tradicionales, especialmente aquellas vinculadas a saberes populares y ancestrales. Los estudios analizados también destacan la urgente necesidad de estrategias que fomenten la valoración cultural y resistan la homogeneización alimentaria, sugiriendo que revitalizar estas tradiciones es fundamental para promover la identidad cultural, la soberanía alimentaria y la salud pública en Brasil.

PALABRAS CLAVE: Alimentación, Patrimonio inmaterial, Tradición

INTRODUÇÃO

Sabores e aromas, entrelaçados a práticas e técnicas culinárias, formam uma teia de conhecimentos que se constroem e se transformam ao longo do tempo, marcando a identidade cultural de diferentes comunidades (GODOY; FELIPE; FERRARI, 2023; STROPARO, 2021). Mais do que práticas alimentares, essa construção coletiva configura-se como patrimônio imaterial, impulsionando o turismo e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico (SILVA; SILVA, 2024).

No Brasil, a formação da gastronomia nacional é resultado de processos históricos complexos, permeados por relações de poder, exploração e resistência. Embora frequentemente se ressalte a contribuição das matrizes indígenas, africanas e portuguesas, uma perspectiva crítica revela as desigualdades e apagamentos que acompanharam essa formação (GUIMARÃES, 2014). A gastronomia brasileira expressa, portanto, não apenas uma "fusão cultural" harmoniosa, mas também processos históricos de resistência, resignificação e invisibilização de práticas originárias e afrodescendentes.

Os povos indígenas, com seus vastos conhecimentos sobre manejo de alimentos, caça, pesca e agricultura, legaram práticas fundamentais, como o uso da mandioca e seus derivados (CASCUDO, 1983; RIBEIRO, 1987). Os saberes alimentares indígenas, embora reconhecidos parcialmente, foram historicamente marginalizados, e sua importância para a formação da culinária brasileira merece um maior destaque. Em particular, práticas como o uso da mandioca, do milho, das raízes e frutos nativos, e os processos de fermentação de alimentos, são legados que representam formas de resistência cultural. O reconhecimento desses saberes alimentares originários é crucial, não apenas para a preservação das tradições culinárias, mas também para um movimento decolonial que questiona as hierarquias e apagamentos impostos pela história.

Os povos indígenas, detentores de um vasto conhecimento sobre manejo de alimentos, caça, pesca e agricultura, deixaram um legado essencial para a culinária brasileira, especialmente no uso da mandioca e seus derivados (CASCUDO, 1983; RIBEIRO, 1987). No entanto, apesar da relevância desses saberes, eles foram historicamente marginalizados, recebendo reconhecimento limitado na construção da identidade gastronômica nacional. Práticas como o cultivo da mandioca e do milho, o aproveitamento de raízes e frutos nativos,

além dos processos de fermentação de alimentos, não apenas representam contribuições fundamentais, mas também configuram importantes formas de resistência cultural. O reconhecimento e a valorização dessas tradições são indispensáveis para a preservação do patrimônio alimentar indígena e para uma revisão crítica da história, que busque reparar hierarquias e apagamentos impostos por processos coloniais.

A valorização dos saberes alimentares indígenas é parte de uma revisão crítica das narrativas históricas e gastronômicas, que por muito tempo foram moldadas por visões eurocêntricas. Como destaca Guimarães (2014), o conceito de democracia racial no Brasil ajudou a ocultar desigualdades estruturais, incluindo o apagamento das contribuições indígenas na construção da identidade nacional. Alguns estudos¹ reforçam a importância de promover uma gastronomia mais inclusiva, valorizando ingredientes e técnicas indígenas antes marginalizados. O reconhecimento desses conhecimentos fortalece a identidade cultural das comunidades e amplia o debate sobre hospitalidade, sustentabilidade e diversidade na gastronomia contemporânea

A contribuição africana, fruto de uma diáspora forçada pela escravidão, inseriu novos ingredientes, modos de preparo e saberes culinários que moldaram profundamente a identidade alimentar brasileira, conforme destaca o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IBDC, 2022). A influência da culinária africana, com pratos como a feijoada, acarajé e moqueca, continua sendo um dos pilares fundamentais da gastronomia do país. No entanto, assim como os saberes indígenas, as tradições alimentares afro-brasileiras muitas vezes se vêem à margem dos discursos predominantes, apesar de sua relevância histórica e cultural.

Os colonizadores portugueses, ao enfrentarem dificuldades para reproduzir seus hábitos alimentares europeus, absorveram elementos locais, ao mesmo tempo em que impuseram novos ingredientes e técnicas (KASPAR, 2016; MATTOS, 2007). Já as influências trazidas pelos imigrantes europeus (italianos, suíços, espanhóis, alemães), bem como as comunidades árabes e japonesas, introduziram pratos como pizzas, quibes, massas e peixes crus. Essas tradições européias e asiáticas foram historicamente mais valorizadas no imaginário nacional do que as raízes indígenas e africanas, reproduzindo dinâmicas de exclusão racial e social (REIS, 2021).

O universo da gastronomia evoluiu em diálogo com mudanças nos hábitos alimentares, especialmente a partir do século XX, sob o impacto da globalização, da urbanização e da industrialização (GODOY; FELIPE; FERRARI, 2023). A busca por praticidade e a escassez de

¹Ver, por exemplo: Silva *et al.* (2021), que investiga o consumo de frutos do Cerrado em comunidades quilombolas; Sobreira, Garavello e Nardoto (2018), que analisam a transição alimentar no Brasil e a perda de práticas culturais alimentares; e Gomes (2007), que destaca a importância de políticas alimentares fundamentadas na valorização da cultura e da tradição.

tempo no cotidiano urbano impulsionaram a difusão da *Fast Food*, surgida nos Estados Unidos na década de 1940 e amplamente globalizada a partir dos anos 1970 (MONTEIRO *et al.*, 2020; SWINBURN *et al.*, 2019). Embora atualmente o setor de *Fast Food* incorpore opções consideradas mais saudáveis, como *bowls*, saladas e pratos vegetarianos, ele ainda carrega características estruturais — como a padronização, a rapidez e a produção em massa — que impactam negativamente a diversidade alimentar, contribuindo para a homogeneização dos hábitos alimentares e o enfraquecimento de práticas locais. Por isso, o modelo *Fast Food* é criticado tanto por suas implicações nutricionais quanto por seu papel como vetor de imperialismo cultural (GUIMARÃES, 2014; REIS, 2021; SWINBURN *et al.*, 2019).

Esses processos contemporâneos intensificam uma ameaça presente desde o período colonial: o apagamento de saberes alimentares ancestrais. A crescente industrialização da alimentação, aliada à lógica do consumo globalizado, perpetua práticas históricas de marginalização e exclusão das tradições indígenas e afrodescendentes no Brasil. A marginalização dessas práticas reflete um apagamento mais amplo das identidades culturais originárias, um processo que precisa ser questionado e revisto para que se possa reconstruir uma gastronomia verdadeiramente representativa e inclusiva.

Diante desse panorama, este artigo propõe a seguinte indagação: em que medida a perda ou ressignificação das tradições gastronômicas brasileiras representa um fenômeno recente, vinculado à globalização e à homogeneização cultural, ou constitui um processo contínuo de apagamento e resistência que acompanha a formação histórica e desigual do país?

Entende-se que os impactos da colonização, da escravização e da imposição de padrões alimentares globais moldaram de forma permanente a trajetória da alimentação no Brasil. Paralelamente às dinâmicas de perda e homogeneização, observa-se, nas últimas décadas, o surgimento de movimentos de resgate, valorização e reapropriação das tradições culinárias, abrindo caminho para novas possibilidades de reconstrução identitária e cultural. Esse movimento inclui não apenas a revalorização das práticas indígenas e afro-brasileiras, mas também a afirmação de uma culinária de colonial, que se opõe aos padrões eurocêntricos de alimentação. Nesse contexto, o trabalho tem como objetivo geral verificar a transição alimentar no Brasil, da tradição aos ultraprocessados, por meio de uma revisão sistemática da literatura, e assim, investiga como essas tradições têm sido preservadas, ressignificadas e (re)afirmadas diante dos desafios contemporâneos, especialmente frente à crescente homogeneização alimentar e à globalização.

METODOLOGIA

DELINEAMENTO DO ESTUDO

Essa pesquisa se caracteriza como bibliográfica, com abordagem qualitativa. Segundo Gerhardt e Silveira (2009), a pesquisa qualitativa não se preocupa com a produção numérica dos resultados, mas com o aprofundamento do conhecimento do assunto abordado. Para tal, decidiu-se utilizar o método de revisão sistemática da literatura (PAGE *et al.*, 2021). Uma revisão sistemática é um método abrangente e rigoroso de pesquisa que visa sintetizar e avaliar criticamente a evidência disponível sobre uma questão específica. O objetivo desse tipo de estudo é fornecer uma síntese das evidências relacionadas a uma pergunta de pesquisa, contribuindo para uma compreensão mais completa e confiável do tópico em questão. Essa revisão se baseou na declaração *PRISMA* (PAGE *et al.*, 2021).

CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE

Para ser incluído na pesquisa os artigos deveriam atender aos seguintes critérios de inclusão:

1. Focar nas tradições gastronômicas brasileiras, com ênfase em práticas alimentares originárias ou tradicionais, incluindo conhecimentos indígenas, afro-brasileiros e outros saberes ancestrais.
2. Serem publicados em periódicos científicos revisados por pares de 1990 a 2025, com preferência por estudos que abordem a decolonialidade, ancestralidade e a crítica às mudanças nos padrões alimentares brasileiros.
3. Abranger a população brasileira de forma geral, podendo incluir estudos focados em grupos populacionais ou regiões específicas, desde que suas discussões contribuam para a compreensão das tradições gastronômicas e das influências culturais no Brasil como um todo.
4. Incluir estudos que discutam a ancestralidade alimentar e as práticas decoloniais no contexto da gastronomia brasileira, abordando principalmente as influências indígenas, afro-brasileiras e outras tradições alimentares originárias.

FONTE DOS DADOS E ESTRATÉGIA DE BUSCA

Durante os meses de setembro de 2022 a agosto de 2025² foi realizada uma revisão sistemática da literatura, conforme as diretrizes *PRISMA*, nas bases de dados *Web of Science*³ e *Scopus*⁴. Foram utilizadas palavras-chave em português e inglês nas buscas com *AND* e *OR* relacionadas ao tema central da pesquisa, tais como: "alimentação", "patrimônio imaterial", "culinária brasileira" e "gastronomia tradicional", "tradições alimentares", "gastronomia tradicional", "alimentação no Brasil", "mudanças alimentares" e "alimentos ultraprocessados". Em seguida foram analisados os critérios de elegibilidade para iniciar o processo de seleção. A estratégia de busca procurou identificar estudos que abordassem a formação, a preservação ou a transformação das práticas alimentares brasileiras, com foco na análise das mudanças provocadas pela globalização, industrialização e urbanização.

PROCESSO DE SELEÇÃO DOS ESTUDOS, EXTRAÇÃO E SÍNTESE DOS DADOS

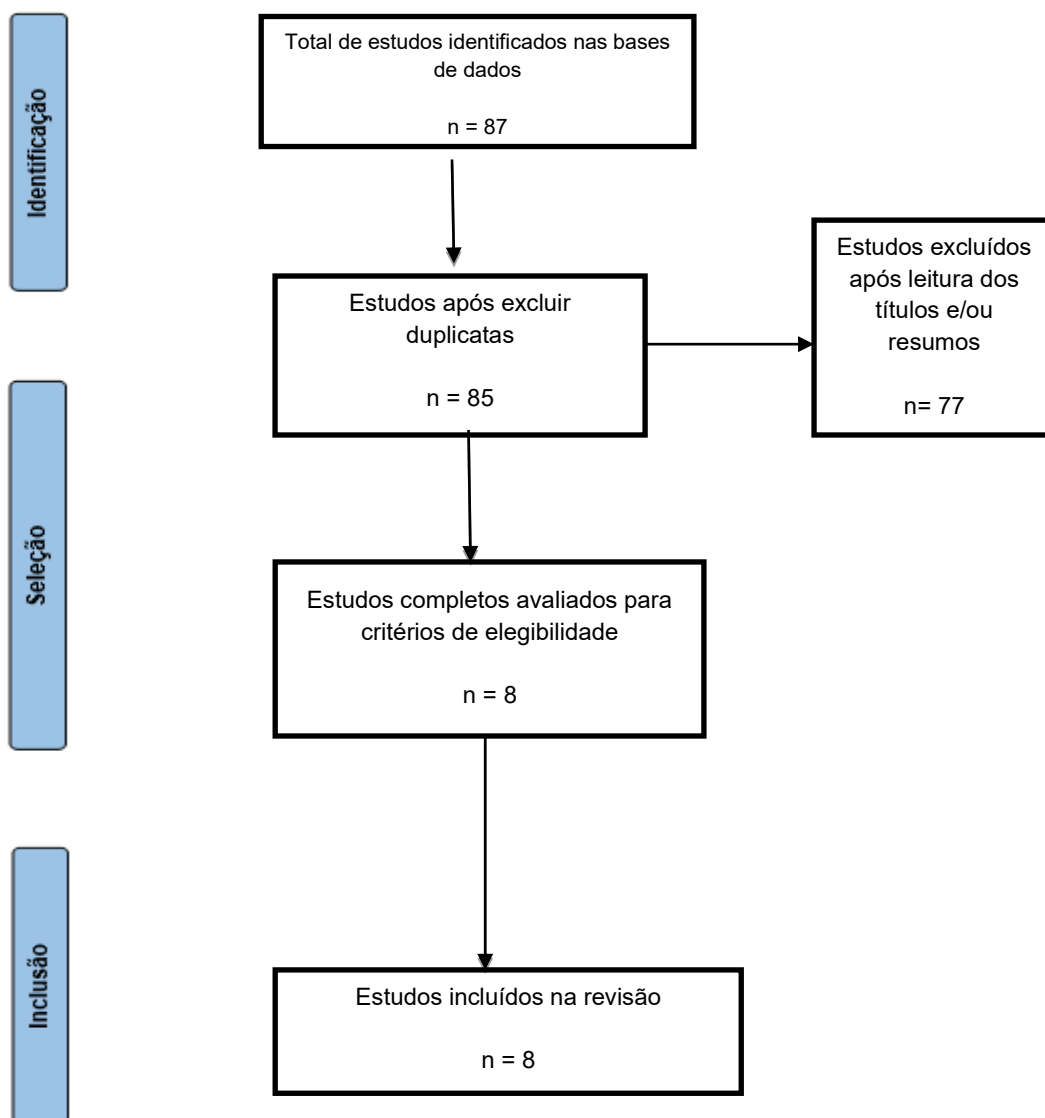
Primeiramente, o título e o resumo dos artigos identificados durante a realização das buscas foram avaliados. Em seguida, os textos que não foram excluídos nessa primeira triagem, foram avaliados em texto completo (Figura 1). Uma planilha do Excel foi criada para organizar as informações dos artigos incluídos na revisão. Essas informações abrangeram periódico, autor, título, ano, método, objetivo e principais resultados (Quadro1). A análise dos dados foi feita por meio da técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2009). **(a) pré-análise**, com leitura flutuante do material e definição das unidades de registro; **(b) exploração do material**, com codificação dos dados e agrupamento por categorias temáticas; e **(c) tratamento dos resultados**, com interpretação dos conteúdos, formulação de inferências e articulação com o referencial teórico da pesquisa.

² Apesar da revisão ter sido realizada até agosto 2025 o último artigo encontrado que atende aos critérios de elegibilidade foi publicado em 2024,

³Plataforma de pesquisa multidisciplinar, com bases nas áreas de ciências, artes e humanidades. Indexa periódicos mais citados em suas respectivas áreas.

⁴banco de dados bibliográfico abrangente que indexa resumos e citações de literatura científica revisada por pares.

Figura 1 – Fluxograma ilustrando os processos de identificação, seleção e inclusão dos estudos



Fonte: Dados da pesquisa com base em Moheret *al.* (2009), 2025.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A alimentação no Brasil passou por profundas transformações ao longo das últimas décadas, refletindo mudanças culturais, econômicas e estruturais na sociedade. O consumo de alimentos tradicionais, como arroz, feijão, mandioca e frutas frescas, vem sendo gradativamente

substituído por produtos ultraprocessados, resultado de fatores como a industrialização alimentar, a urbanização acelerada e as dinâmicas de mercado que tornam os alimentos industrializados mais acessíveis economicamente. Esse fenômeno, observado em diversos estudos (Monteiro *et al.*, 2015; Sobreira, Garavello e Nardoto, 2018; Silva *et al.*, 2021), demonstra uma ruptura nos padrões alimentares históricos, afetando tanto a identidade gastronômica nacional quanto a qualidade nutricional da dieta brasileira.

O deslocamento dos alimentos tradicionais para os ultraprocessados não traz consequências apenas para a saúde humana, mas também para o equilíbrio ambiental. Enquanto os sistemas alimentares tradicionais se apoiavam em práticas agrícolas diversificadas, como a roça de toco, a pesca sazonal ou os quintais agroflorestais, os ultraprocessados dependem de monoculturas extensivas e da pecuária industrial, intensivas em agrotóxicos, água e energia. Essa transição implica em perda de biodiversidade, degradação do solo, contaminação de rios e aumento das emissões de gases de efeito estufa (MONTEIRO *et al.*, 2019; EAT-LANCET, 2019). Nesse sentido, a erosão cultural das práticas alimentares tradicionais está diretamente relacionada ao colapso ambiental, revelando que identidade alimentar e sustentabilidade ecológica são dimensões inseparáveis.

A literatura científica (Monteiro *et al.*, 2019; Gomes, 2007; Fabri *et al.*, 2015) , destaca que esse processo está associado a efeitos significativos para a saúde pública. A crescente ingestão de ultraprocessados ricos em gorduras, açúcares e sódio está diretamente relacionada ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes e hipertensão. Além disso, aspectos socioculturais e econômicos desempenham um papel central nesse deslocamento alimentar, com o encarecimento dos produtos tradicionais e a ampliação da oferta de alimentos industrializados moldando os hábitos de consumo.

Para verificar esse cenário de maneira mais robusta essa revisão sistemática aqui realizada identificou inicialmente 87 artigos nas bases de dados e revistas científicas selecionadas. O processo de identificação, seleção e inclusão dos estudos está ilustrado na Figura 1. Após a aplicação dos critérios de elegibilidade, oito artigos foram incluídos nesta revisão sistemática. Os estudos selecionados, publicados entre 2007 e 2024, utilizaram uma variedade de métodos e abordaram diferentes contextos, como restaurantes, programas de alimentação escolar, consumo de frutas, verduras e legumes, antropologia alimentar e políticas públicas de nutrição, comensalidade na construção do patrimônio alimentar.

Apesar da diversidade metodológica e temática, os resultados convergiram para a constatação de uma considerável perda das tradições gastronômicas brasileiras no cenário contemporâneo, acompanhada de um empobrecimento nutricional. Essa perda não se limita à dimensão nutricional, mas compromete também os espaços de transmissão de saberes e a vivência comunitária em torno da comida. Martins e Bezerra (2024) argumentam que a comensalidade, entendida como prática social de partilhar refeições, constitui elemento estruturante do patrimônio alimentar, pois conecta indivíduos à sua história, às suas memórias afetivas e à identidade coletiva.

A erosão dessas práticas, portanto, implica a fragilização de vínculos socioculturais que sustentam a diversidade gastronômica e a soberania alimentar. Além de enfraquecer laços sociais, o declínio das tradições alimentares ameaça os sistemas socioecológicos. A substituição de práticas ancestrais de cultivo e preparo, como o uso de frutos nativos, a coleta sustentável em manguezais ou a produção artesanal de derivados da mandioca, rompe cadeias de saberes que historicamente asseguravam o uso equilibrado dos recursos naturais. Ao desaparecerem, essas práticas reduzem a resiliência dos biomas, pois eliminam estratégias locais de adaptação a secas, cheias ou sazonalidade dos ecossistemas (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2009; ALTIERI, 2018). Assim, a degradação ambiental não é um fenômeno isolado, mas consequência direta da desvalorização cultural das práticas alimentares tradicionais.

A preservação das tradições gastronômicas está intimamente ligada às práticas de comensalidade, entendidas como momentos de partilha e socialização que fortalecem laços afetivos e culturais. Martins e Bezerra (2024) destacam que a comensalidade, ao reunir pessoas em torno da mesa, atua como elemento estruturante da cultura alimentar, conectando indivíduos à sua história e identidade coletiva, o que reforça a importância de manter práticas culinárias tradicionais como forma de resistência à homogeneização alimentar.

Estudos, como o de Silva *et al.* (2020), destacam que a mudança no padrão alimentar brasileiro está relacionada tanto a transformações culturais quanto a fatores econômicos. Observou-se uma redução significativa no consumo de alimentos tradicionais como arroz, feijão e frutas frescas, concomitante ao aumento da ingestão de produtos ultraprocessados. Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) evidenciam essa tendência: entre 1987 e 2018, o consumo médio de arroz caiu de 29,9 kg para 19,8 kg por habitante/ano, e o de feijão, de 11,7 kg para 5,9 kg (IBGE, 1991; IBGE, 2019). Essa redução é atribuída não apenas à mudança de hábitos, mas também ao aumento dos preços desses alimentos básicos — em 2023, o arroz teve alta de 24,54% e o feijão preto encareceu 13,2% (IBGE, 2024). O encarecimento

dos alimentos tradicionais e a maior disponibilidade de produtos ultraprocessados a preços mais acessíveis favoreceram a substituição dos padrões alimentares históricos por dietas industrializadas.

Nesse contexto, Pollan (2008) observa que "não comemos mais o que nossas mães nos davam para comer", ilustrando a ruptura geracional nos hábitos alimentares, marcada pela substituição de pratos caseiros por alimentos semiprontos ou prontos para o consumo. Essa transição alimentar traz consequências graves para a saúde pública. O consumo excessivo de ultraprocessados, pobres em nutrientes e ricos em gorduras, açúcares e sódio, está associado ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes e câncer (EAT-LANCET, 2019; MONTEIRO *et al.*, 2019), Sobreira *et al.* (2018) reforçam que compreender as transformações gastronômicas é essencial para modificar a relação dos indivíduos com a alimentação.

Embora os estudos revisados tenham abordado objetos variados, como diretrizes alimentares, consumo escolar e produção agrícola local, todos convergiram na análise crítica dos impactos da industrialização alimentar (GOMES, 2007; MONTEIRO; CANNON 2012; CUNHA *et al.*, 2014; FABRI *et al.*, 2015; MONTEIRO *et al.*, 2015; SOBREIRA; GARAVELLO; NARDOTO, 2018; SILVA *et al.*, 2021; MARTINS, U. M. O.; BEZERRA, J. A. B, 2024).

Esses autores ressaltam que o surgimento dos alimentos ultraprocessados remonta às grandes guerras do século XX, período que também testemunhou profundas transformações sociais, econômicas e culturais. A industrialização dos alimentos transformou práticas alimentares e criou novos produtos, configurando os alimentos como *commodities* globais (GOMES, 2007; CUNHA *et al.*, 2014; FABRI *et al.*, 2015; MONTEIRO *et al.*, 2015).

Além disso, a urbanização e o êxodo rural promoveram o distanciamento dos pequenos agricultores de suas produções, substituindo alimentos frescos por produtos industrializados, inclusive em comunidades rurais. Essa realidade está refletida nos estudos científicos selecionados nesta revisão, apresentados no *Quadro 1*. Nele, estão organizados, em ordem cronológica, os principais artigos que analisaram as mudanças alimentares no Brasil, suas metodologias, objetivos e conclusões, compondo um panorama crítico sobre o declínio das práticas alimentares tradicionais e o avanço dos ultraprocessados.

Quadro 1 – Relação dos artigos encontrados, organizados em ordem cronológica, do mais antigo para o mais recente

Autor	Estudo	Método	Objetivo	Principais Resultados e Conclusões
(GOMES, FABIO DA SILVA, 2007)	Frutas, legumes e verduras: recomendações técnicas versus constructos sociais	Revisão crítica analisando a problemática em questão à luz de teorias estruturalistas sobre a construção social do risco	Apresentar contribuições multidisciplinares à construção de recomendações e metas prescritas, essencialmente no que tange ao consumo de frutas, legumes e verduras.	A análise indica que as mensagens devem aproximar-se mais da valorização da cultura e tradição, evitando referências à alimentação saudável, essencialmente ou exclusivamente baseadas em nutrientes, doenças, longevidade e sofisticação.
(MONTEIRO; CANNON, 2012)	O Impacto das empresas Transnacionais "BigFood" no Sul :Uma visão de Brasil	Ensaio descrevendo a incursão do <i>Big Food</i> do <i>Big Snack</i> no Sul, com base em nossas experiências no Brasil.	Propor formas de proteger a saúde pública e os bens públicos no Brasil e em outros países e regiões que ainda mantêm sistemas e suprimentos alimentares tradicionais	Governos e outras instituições poderosas e influentes, e também instituições de pesquisa e saúde pública, agora precisam examinar e documentar o impacto no Sul da <i>Big Food</i> e <i>Big Snack</i> e suas organizações financeiras.
(CUNHA <i>et al.</i> , 2014)	Diretrizes Alimentares para nutrir a humanidade eo planeta no século XXI: Um projeto do Brasil	Dez pratos regionais brasileiros foram avaliados quanto à aceitabilidade e composição nutricional. A pesquisa foi realizada em escolas localizadas na zona rural e urbana de duas cidades do interior do estado de São Paulo. A aceitabilidade do prato foi	Avaliar a composição nutricional e descrever a aceitabilidade de pratos da culinária regional	Os pratos testados podem fazer parte dos cardápios escolares à medida que forem aceitos ou parcialmente aceitos pelos alunos, independentemente da localização da escola, seja rural ou urbana. O patrimônio cultural é um

		avaliada usando a análise de sobras e uma escala hedônica facial de 5 pontos.	servidos a alunos de escolas públicas da zona rural e urbana.	importante recurso para a soberania alimentar de um país e deve ser constantemente incentivado.
(FABRI <i>et al.</i> , 2015)	Alimentos regionais na merenda escolar brasileira	O estudo foi realizado em duas etapas. Na primeira etapa, os alimentos regionais foram identificados por meio de entrevistas com os principais agentes da alimentação escolar e municipal. Na segunda etapa, avaliou-se a inclusão desses alimentos nos cardápios escolares de 2009 a 2013.	Identificar alimentos regionais e analisar sua utilização nos cardápios escolares de uma cidade brasileira, bem como o respeito aos aspectos simbólicos e culturais a eles relacionados.	Os resultados apontam principalmente para aspectos simbólicos da produção e consumo de alimentos e preparações regionais para a promoção de uma alimentação saudável.

Continuação Quadro 1 – Relação dos artigos encontrados, organizados em ordem cronológica, do mais antigo para o mais recente

Autor	Estudo	Método	Objetivo	Principais Resultados e Conclusões
(MONTEIRO <i>et al.</i> , 2015)	Diretrizes Alimentares para nutrir a humanidade e o planeta no século XXI: Um projeto do Brasil	A elaboração das diretrizes foi um processo de três anos dirigido pelo Ministério da Saúde do Brasil com a assistência técnica do Centro de Estudos Epidemiológicos em Saúde e Nutrição da Universidade de São Paulo e apoio da Organização Pan-Americana da Saúde. Envolveu dois encontros formais com pesquisadores, profissionais de saúde, educadores e representantes da sociedade civil de todas as regiões do Brasil e encontros regionais nos vinte e seis estados brasileiros e no Distrito Federal. No início de 2014, o projeto de diretrizes foi aberto à consulta pública. Isso resultou em 3.125 respostas de universidades, órgãos públicos, organizações representativas profissionais, setor privado, profissionais de saúde e membros do público, permitindo uma ampla revisão do que se tornou uma conquista nacional verdadeiramente participativa.	Apresentar e discutir as diretrizes alimentares emitidas pelo governo brasileiro em 2014	O Guia Alimentar Brasileiro baseado em alimentos e refeições aborda os padrões alimentares como um todo e, portanto, é diferente do Guia Alimentar Nutricional, mesmo aqueles com algumas recomendações sobre alimentos ou grupos de alimentos específicos. As diretrizes são baseadas em princípios explícitos. Elas levam em consideração o bem-estar mental e emocional, bem como a saúde física e a prevenção de doenças. Além disso, identificam a dieta como tendo dimensões culturais, socioeconômicas e ambientais, bem como biológicas e comportamentais. As diretrizes enfatizam os benefícios de padrões alimentares baseados em uma variedade de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente vegetais, e refeições preparadas na hora, consumidas em companhia, para a saúde, bem-estar e todos os aspectos relevantes da sustentabilidade.

Continuação Quadro 1 – Relação dos artigos encontrados, organizados em ordem cronológica, do mais antigo para o mais recente

Autor	Estudo	Método	Objetivo	Principais Resultados e Conclusões
SOBREIRA; GARAVELLO; NARDOTO (2018)	Antropologia da alimentação: um ensaio sobre a transição alimentar e as transformações no Brasil	Revisão de literatura	Analisar transformações históricas e culturais dos sistemas alimentares brasileiros	A urbanização e a modernização impactaram negativamente a diversidade alimentar tradicional.
SILVA <i>et al.</i> (2021)	Consumo alimentar e uso de frutos do Cerrado em comunidades quilombolas de Goiás	Estudo qualitativo de campo	Investigar o consumo de frutos nativos e práticas alimentares em quilombolas	Valorização da cultura alimentar tradicional persiste, apesar da redução no consumo de frutos locais.
MARTINS, U. M. O.; BEZERRA, J. A. B. (2024)	Reflexões sobre a comensalidade na construção do patrimônio alimentar: o caso das mulheres de Icapuí-CE	abordagem do estudo é de caráter etnográfico, utilizando como métodos de coleta de dados entrevistas semiestruturadas e observação participante e análise de conteúdo	Compreender, a partir do conceito de comensalidade, o papel das mulheres na construção do patrimônio alimentar de Icapuí-CE	A comensalidade fortalece os laços familiares, especialmente nas atividades de pesca e coleta de mariscos. Em meio à escassez e às limitações econômicas, elas se tornam gestoras da alimentação, adaptando-se aos recursos disponíveis e valorizando o uso sustentável. Assim, pode-se identificar ainda a importância da comensalidade como elemento de identidade e memória coletiva

Fonte: Desenvolvido com base em Moheret *al.* (2009).

No âmbito doméstico, a inserção massiva das mulheres no mercado de trabalho na segunda metade do século XX contribuiu para a redução do tempo dedicado ao preparo de refeições caseiras, impulsionando a demanda por alimentos prontos e processados (KING, 2000; LANG, 2009).

Esses processos de transformação alteraram profundamente os rituais alimentares e a relação com a comida. Diez Garcia (2003) e Poulain (2004) observam que o preparo do alimento se tornou um "mistério", já que o consumidor passou a ter acesso apenas ao produto final, afastando-se das práticas tradicionais de cultivo e preparo.

A leitura e análise crítica dos artigos permitiu destacar dois pontos principais: (a) o novo padrão alimentar, baseado em produtos ultraprocessados, é prejudicial tanto à saúde quanto ao meio ambiente. Esses alimentos, geralmente fabricados com insumos agrícolas de monoculturas intensivas e ingredientes sintéticos, demandam elevada energia para produção, transporte e armazenamento, contribuindo significativamente para a emissão de gases de efeito estufa.

Além disso, provocam perda da biodiversidade, descaracterização de saberes tradicionais e geração excessiva de resíduos sólidos devido às embalagens e à baixa biodegradabilidade dos componentes. Mesmo assim, são amplamente comercializados como símbolos de modernidade e conveniência, especialmente em populações vulneráveis, o que escamoteia seus impactos ambientais sistêmicos e reforça a lógica de consumo insustentável e (b) a cultura alimentar moderna reflete profundas mudanças socioeconômicas, resultando em escolhas alimentares determinadas por fatores externos, como tempo, preço e marketing.

Gomes (2007) lista características marcantes das novas práticas alimentares, entre elas: escassez de tempo para o preparo de alimentos; proliferação de técnicas de conservação e preparo industrial; expansão da variedade de itens alimentares; deslocamento das refeições do ambiente doméstico para estabelecimentos comerciais; e crescente individualização dos rituais de comer.

Essas mudanças promoveram o fortalecimento das grandes corporações alimentícias ("*big food*" e "*big snack*"), em detrimento dos produtores e fornecedores locais, provocando o colapso das redes sociais tradicionais de produção e distribuição de alimentos (MONTEIRO *et al.*, 2010). A alimentação passou a ser dominada por lógicas mercadológicas, com impactos negativos sobre a saúde da população, a segurança alimentar e a preservação das tradições culinárias regionais.

Diante desse cenário, torna-se imprescindível resgatar alimentos básicos regionais como estratégia para fortalecer aspectos culturais, econômicos e nutricionais. A mudança de comportamento alimentar, no entanto, depende da percepção individual e coletiva dos riscos e

benefícios associados à alimentação (GOMES, 2004). Assim, a promoção da alimentação saudável precisa estar vinculada à valorização da cultura e das tradições alimentares. A antropologia da alimentação reforça a importância do resgate dos alimentos tradicionais e da valorização dos produtos locais e sazonais como meio de promover a segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2006; OMS, 2004; PAM, 2009).

Os estudos mais recentes, como os de Silva *et al.* (2021), aprofundam a análise dos fenômenos alimentares contemporâneos ao incorporar discussões sobre ancestralidade, povos originários e perspectivas decoloniais aspectos antes negligenciados na literatura. Esses trabalhos destacam que a mudança nos hábitos alimentares está intrinsecamente ligada a fatores históricos, sociais e econômicos, reforçando a necessidade de políticas públicas que valorizem a cultura alimentar brasileira e promovam padrões de alimentação mais sustentáveis e saudáveis.

Contudo, é importante destacar que, apesar dessa tendência de homogeneização alimentar, alguns dos estudos mais recentes revelam o surgimento de movimentos sociais e acadêmicos que buscam resgatar e valorizar as tradições alimentares regionais. Essas iniciativas, que frequentemente se baseiam em perspectivas decoloniais, defendem o resgate da ancestralidade alimentar como uma estratégia não apenas para reverter os impactos negativos à saúde, mas também para reafirmar a identidade cultural e a soberania alimentar. O resgate das práticas alimentares ancestrais, especialmente aquelas de origem indígena e afro-brasileira, é visto como uma forma de resistência ao apagamento histórico das culturas originárias e uma afirmação da diversidade cultural do Brasil.

A preservação das tradições alimentares brasileiras vai além de uma questão de saúde pública. Trata-se de um processo fundamental para o fortalecimento da identidade cultural do Brasil e uma forma de resistência à homogeneização imposta pela globalização e pela indústria alimentícia. O resgate das práticas alimentares ancestrais, especialmente aquelas de origem indígena e afro-brasileira, é, portanto, uma estratégia não apenas para promover uma alimentação mais saudável, mas também para reverter o apagamento histórico das culturas originárias e para afirmar a diversidade cultural do país.

Além disso, os artigos analisados indicam que a alimentação contemporânea no Brasil não se limita à simples escolha entre alimentos tradicionais e industrializados, mas está inserida em um contexto maior de mudanças culturais e sociais. A perda da conexão entre a comida e as práticas culturais, como o compartilhamento das refeições em família e a transmissão de saberes culinários, contribui para o enfraquecimento dos laços sociais e para o distanciamento das raízes

culturais alimentares. Nesse sentido, os estudos convergem para a necessidade urgente de reverter esse quadro, seja por meio de políticas públicas que incentivem a produção e consumo de alimentos regionais, seja por meio da conscientização da população sobre os benefícios de uma alimentação mais saudável e culturalmente enraizada.

A partir desse cenário, o estudo revela um padrão preocupante na transição alimentar brasileira, marcado pela substituição de alimentos tradicionais por produtos ultraprocessados. Esse deslocamento, impulsionado por fatores socioeconômicos e estruturais, compromete a segurança alimentar, a identidade gastronômica e a saúde pública. A inserção massiva das mulheres no mercado de trabalho, a urbanização acelerada e a influência da indústria alimentícia consolidaram novos hábitos de consumo, muitas vezes orientados por conveniência e marketing, em detrimento da qualidade nutricional. A mercantilização da alimentação também fragilizou as redes locais de produção e distribuição, favorecendo grandes corporações e enfraquecendo pequenos produtores e fornecedores regionais.

Diante desses desafios, algumas estratégias podem ser adotadas para mitigar esses impactos e resgatar a valorização dos alimentos tradicionais: O fortalecimento de políticas públicas que incentivem o consumo de produtos locais e sazonais, como programas de alimentação escolar e feiras de produtores, podem contribuir para a preservação cultural e nutricional. Além disso, iniciativas de educação alimentar que promovam a conscientização sobre os efeitos dos ultraprocessados e incentivem práticas culinárias baseadas em ingredientes naturais podem auxiliar na recuperação de hábitos alimentares mais saudáveis. A perspectiva decolonial, ao reconhecer o papel dos povos originários na construção da identidade alimentar, pode ser um caminho para reformular políticas e ressignificar a relação da população com a alimentação. A combinação dessas ações pode contribuir para um modelo alimentar mais sustentável, acessível e alinhado às tradições históricas do Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta revisão sistemática da literatura revelou que, nas últimas décadas, as tradições gastronômicas brasileiras enfrentaram um processo significativo de erosão, impulsionado por múltiplos fatores históricos e contemporâneos. A transição do consumo de alimentos tradicionais para os ultraprocessados é um fenômeno que reflete não apenas mudanças no comportamento alimentar, mas também transformações sociais, econômicas e culturais profundas no Brasil. A substituição de alimentos tradicionais, como arroz, feijão, frutas e

legumes frescos, por produtos industrializados compromete não só a saúde nutricional da população, mas também ameaça a preservação da identidade e da cultura alimentar brasileira.

A diminuição do consumo de alimentos tradicionais está intrinsecamente ligada à mudança nos padrões de vida da população brasileira, marcada pela urbanização, pela globalização e pela crescente industrialização da alimentação. Este movimento de distanciamento das práticas culinárias tradicionais é alimentado pela busca por praticidade e rapidez no preparo dos alimentos, especialmente no contexto urbano. Além disso, o fortalecimento do capitalismo, a inserção das mulheres no mercado de trabalho e a mudança nas estruturas familiares também desempenham papéis cruciais nesse processo, já que a alimentação passa a ser cada vez mais associada à conveniência e ao consumo rápido, em detrimento dos alimentos frescos e preparados de forma artesanal.

Em termos de futuras pesquisas, sugere-se uma investigação mais aprofundada sobre as práticas alimentares indígenas e afro-brasileiras, utilizando abordagens decoloniais para repensar as construções teóricas da gastronomia brasileira. Além disso, é fundamental que mais estudos explorem a relação entre alimentação, identidade e resistência, destacando como o resgate das tradições alimentares pode ser uma poderosa ferramenta de luta cultural.

Conclui-se, portanto, que o resgate e a valorização das tradições gastronômicas brasileiras são essenciais não apenas para a preservação da saúde pública, mas também para a manutenção da diversidade cultural e da identidade nacional. E que a erosão das tradições gastronômicas brasileiras não pode ser compreendida apenas como um processo cultural, mas como um fenômeno socioambiental com efeitos concretos sobre os biomas. A substituição de alimentos locais e sazonais por produtos ultraprocessados implica em dependência de cadeias globais, aumento do desmatamento, perda da agrobiodiversidade e maior vulnerabilidade dos sistemas socioecológicos. Por outro lado, o resgate dessas tradições alimentares fortalece a resiliência ambiental, preserva práticas de manejo sustentável e amplia a capacidade adaptativa das comunidades frente às mudanças climáticas. Assim, a defesa das tradições alimentares deve ser reconhecida também como uma estratégia de conservação ambiental e de sustentabilidade dos territórios.

A promoção da soberania alimentar e o fortalecimento da alimentação tradicional devem ser encarados como objetivos centrais na construção de um futuro mais sustentável e culturalmente rico. Esse esforço demanda, entretanto, uma mudança significativa nos comportamentos alimentares, que deve ser acompanhada de políticas públicas eficazes e de uma

reapropriação coletiva dos saberes e práticas alimentares ancestrais, em busca de uma alimentação mais equilibrada, saudável e profundamente conectada à cultura brasileira.

A análise reconhece que a transição alimentar observada nas últimas décadas no Brasil não se trata de um fenômeno isolado, mas sim de um reflexo das profundas mudanças estruturais que marcaram a sociedade contemporânea. A substituição gradual de alimentos tradicionais por produtos ultraprocessados evidencia não apenas uma transformação nos padrões nutricionais, mas também uma ruptura identitária, fragilizando laços históricos entre a alimentação e a cultura nacional. Esse processo é impulsionado por fatores como urbanização, globalização e industrialização alimentar, os quais remodelaram os hábitos cotidianos e impuseram desafios significativos à preservação das tradições gastronômicas. Demonstrando que o deslocamento alimentar está diretamente ligado a mudanças nas dinâmicas sociais e econômicas e que esse distanciamento das práticas culinárias tradicionais não apenas compromete a diversidade alimentar, mas também contribui para um cenário de homogeneização gastronômica, reforçando a hegemonia da indústria alimentícia sobre o comportamento alimentar da população.

Entretanto, apesar dessa tendência de padronização e perda de identidade alimentar, o estudo revelou a emergência de movimentos sociais e acadêmicos que visam resgatar e fortalecer as tradições regionais. Em especial, abordagens decoloniais destacam a importância da ancestralidade alimentar como uma estratégia de resistência, visando não apenas mitigar os impactos negativos à saúde pública, mas também reafirmar a identidade cultural e promover a soberania alimentar. O resgate das práticas alimentares indígenas e afro-brasileiras, muitas vezes negligenciadas na construção da gastronomia nacional, pode ser um instrumento fundamental para a construção de uma alimentação mais consciente, sustentável e culturalmente enraizada.

Diante desse cenário, torna-se imprescindível o desenvolvimento de políticas públicas voltadas à valorização dos sistemas alimentares locais e ao fortalecimento da produção e comercialização de alimentos regionais. Medidas como incentivos à agricultura familiar, regulamentação do marketing de ultraprocessados e programas de educação alimentar são essenciais para reverter os impactos da industrialização alimentar. Além disso, a incorporação da perspectiva decolonial na gastronomia pode contribuir para a preservação dos saberes tradicionais, promovendo o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural que deve ser protegido e transmitido.

Portanto, conclui-se que a valorização da cultura alimentar brasileira deve ser um compromisso coletivo, envolvendo não apenas governos e instituições, mas também consumidores e produtores locais. Mais do que reformular hábitos alimentares, é necessário reconstruir uma relação consciente com os alimentos, baseada no respeito às suas origens e à diversidade cultural do país. A continuidade dessa discussão e o aprofundamento de pesquisas sobre alimentação, identidade e resistência são fundamentais para a promoção de um futuro mais sustentável, equilibrado e conectado às tradições que moldam a gastronomia brasileira.

Em termos de futuras pesquisas, sugere-se uma investigação mais aprofundada sobre as práticas alimentares indígenas e afro-brasileiras, utilizando abordagens decoloniais para repensar as construções teóricas da gastronomia brasileira. Além disso, é fundamental que mais estudos explorem a relação entre alimentação, identidade e resistência, destacando como o resgate das tradições alimentares pode ser uma poderosa ferramenta de luta cultural.

Essa perspectiva dialoga diretamente com a proposta desta tese, ao reconhecer a gastronomia tradicional e contemporânea da Costa do Cacau como um espaço privilegiado de articulação entre práticas culturais, identidades territoriais e estratégias socioambientais. Nesse contexto, o protagonismo dos *chefs* locais e a incorporação dos princípios do movimento *Slow Food* emergem como forças catalisadoras de valorização de saberes ancestrais, promoção da sustentabilidade e resistência às lógicas da homogeneização alimentar global. Assim, futuras investigações poderão aprofundar os efeitos dessas práticas no fortalecimento da cultura alimentar brasileira e no desenvolvimento de modelos gastronômicos territorializados, éticos e inclusivos.

Nesse sentido, estratégias de resgate e valorização das tradições gastronômicas devem ir além da preservação de ingredientes e modos de preparo, incorporando também os contextos sociais e culturais em que tais práticas acontecem ressaltando que a comensalidade, ao promover encontros e partilhas em torno da mesa, é um elemento vital para a continuidade do patrimônio alimentar, pois fortalece laços afetivos, identitários e comunitários. Dessa forma, manter vivas essas práticas coletivas é essencial para a construção de uma gastronomia que seja, ao mesmo tempo, culturalmente representativa e socialmente inclusiva.

Agradecimentos

A equipe de professores do PRODEMA. Ao apoio financeiro recebido do CAPES. A minha família e a minha orientadora.

REFERÊNCIAS

ALTIERI, M. *Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável*. São Paulo: Expressão Popular, 2018.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 5. ed. Lisboa: Edições 70, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: **Ministério da Saúde**, 2006a.

———. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2006b.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: [s.n.], 1983.

CUNHA, D. T. da et al. Preparações regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: aceitabilidade e composição nutricional. **Revista de Nutrição**, v. 27, n. 4, p. 423–434, 2014.

DIEZ GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 483–492, dez. 2003.

EAT-LANCET. Alimento planeta saúde: dietas saudáveis a partir de sistemas alimentares sustentáveis. [S.l.]: **EAT**, 2019.

FABRI, R. K. et al. Regional foods in Brazilian school meals. **British Food Journal**, v. 117, n. 6, p. 1706–1719, 8 jun. 2015.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GODOY, C. F. M.; FELIPE, D. F.; FERRARI, A. Gastronomia sustentável e seu impacto socioambiental: uma revisão de literatura. **Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA)**, v. 18, n. 7, p. 426–434, dez. 2023.

GOMES, F. S. Segurança alimentar e nutricional. In: GOMES, F. S. (Org.). *Culinária social*. Rio de Janeiro: **Instituto Victus**, 2004.

———. Frutas, legumes e verduras: recomendações técnicas versus constructos sociais. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 6, p. 669–680, dez. 2007a.

GUIMARÃES, A. S. A. **Classes, raças e democracia**. 2. ed. São Paulo: Editora 34, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). **Alimentação e cultura alimentar: um olhar sobre práticas e saberes tradicionais**. São Paulo: IDEC, 2022.

———. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 1987-1988: primeiros resultados**. Rio de Janeiro: IBGE, 1991.

———. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: primeiros resultados**. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

IBGE. Preços do arroz sobem 24,54% e do feijão preto 13,2% em 2023. Agência de Notícias IBGE, Rio de Janeiro, 09 jan. 2024. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2024>. Acesso em: 20 abr. 2024.

KASPAR, K. B. Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 2–10, 2016.

KING, A. Thinking with Bourdieu against Bourdieu: a ‘practical’ critique of the habitus. **Sociological Theory**, v. 18, n. 3, p. 417–433, nov. 2000.

LANG, T. Reshaping the food system for ecological public health. **Journal of Hunger & Environmental Nutrition**, v. 4, n. 3–4, p. 315–335, nov. 2009.

MARTINS, U. M. O.; BEZERRA, J. A. B. Reflexões sobre a comensalidade na construção do patrimônio alimentar: o caso das mulheres de Icapuí-CE. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, Dossiê: Gastronomias e Comensalidades, p. 761-782, 2024.

MATTOS, A. C. P. Ensaio sobre a gastronomia. **Centro Universitário de Brasília**, Brasília, 2007.

MONTEIRO, C. A. et al. Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century: a blueprint from Brazil. **Public Health Nutrition**, v. 18, n. 13, p. 2311–2322, set. 2015.

———. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. **Public Health Nutrition**, v. 14, n. 1, p. 5–13, dez. 2010.

———. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. [S.l.]: FAO, 2019.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “Big Food” companies on the South: a view from Brazil. **PLoS Medicine**, v. 9, n. 7, p. e1001252, jul. 2012.

———. A nova classificação dos alimentos baseada na extensão e propósito do processamento: ultraprocessados e a alimentação saudável. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, n. 3, e00000019, 2020.

———. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutrition, Cambridge**, v. 22, n. 5, p. 936–941, 2020. doi:10.1017/S1368980018003762.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Estratégia global para segurança alimentar: alimentos mais seguros para uma saúde melhor**.Genebra: OMS/FAO, 2004.

PAGE, M. J. et al. PRISMA 2020 explanation and elaboration: updated guidance and exemplars for reporting systematic reviews. **BMJ**, n. 160, 29 mar. 2021.

POLLAN, M. Em defesa da alimentação: **o manifesto de um comedor**. [S.l.]: Pinguim Grupo, 2008.

POULAIN, J.-P. Sociologia da alimentação: **os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: EDUFSC, 2004.

PROGRAMA ALIMENTAR MUNDIAL (PAM). Alimentação escolar caseira: **um quadro para vincular a alimentação escolar à produção agrícola local**. Roma: FAO, 2009.

REIS, J. J. A formação do Brasil contemporâneo: uma história das desigualdades. São Paulo: **Companhia das Letras**, 2021.

RIBEIRO, B. O índio na cultura brasileira. Rio de Janeiro: **Revam**, 1987.

SILVA, C. et al. Cozinhas de resistência: gênero, trabalho e cultura alimentar. **Revista Brasileira de Estudos Feministas**, v. 28, n. 1, p. 1-17, 2020.

SILVA, J. A.; LIMA, B. S.; COSTA, M. R. Consumo alimentar e uso de frutos do Cerrado em comunidades quilombolas de Goiás. **Estudo qualitativo de campo**, 2021.

SILVA, M. T. F.; SILVA, T. F. da. “Terra mãe do Brasil, seus caminhos, segredos e sabores”: gastronomia, turismo em espaço rural, sustentabilidade. **Revista Brasileira de Ecoturismo (RBEcotur)**, v. 17, n. 1, p. 124–133, fev. 2024.

SOBREIRA, L. B.; GARAVELLO, M. E. P. E.; NARDOTO, G. B. Anthropology of food: an essay on food transition and transformations in Brazil. **Journal of Food, Nutrition and Population Health**, v. 2, n. 19, p. 1–8, 2018.

STROPARO, T. R. Slow Food e organização social como promotores de desenvolvimento em tempos de pandemia. **Boletim de Conjuntura**, v. 7, n. 20, p. 116–123, 2021.

SWINBURN, B. et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. **The Lancet**, v. 393, n. 10173, p. 791–846, 2019.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria, 2009.