

**CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO JOSÉ
CURSO DE ODONTOLOGIA**

**THALYTA FERREIRA SOARES
PROFESSORA- PAULINI MALFEI DE C. COSTA**

**O CONSUMO DE AÇÚCAR COMO CULTURA: DA COLONIZAÇÃO AOS
DIAS ATUAIS**

Rio de Janeiro

2020

O CONSUMO DE AÇÚCAR COMO CULTURA: DA COLONIZAÇÃO AOS DIAS ATUAIS

SUGAR CONSUMPTION AS CULTURE: FROM COLONIZATION TO THE PRESENT DAY

Thalyta Ferreira Soares

Graduanda em Odontologia no Centro Universitário São José

Paulini Malfei de Carvalho Costa

Professora de Saúde Coletiva – Centro Universitário São José

Mestre em Clínica Odontológica – UFRJ

Especialista em Promoção da Saúde e Desenvolvimento Social – ENSP/ FIOCRUZ

Especialista em Ortodontia - UNIGRANRIO

RESUMO

Como herança da colonização Européia, o Brasil adquiriu o hábito de consumo de açúcar, que ao longo dos anos foi reforçado culturalmente como demonstração de afeto e cuidado. Tendo em vista a importância do patrimônio cultural para a construção social, pode-se afirmar que o enaltecimento desse patrimônio contribui para a concretização dos elos entre o indivíduo e as suas origens. O tema ainda é pouco abordado na literatura nacional, porém, é grande seu impacto na saúde do indivíduo, principalmente no que tange a Odontologia. Diante do exposto, o objetivo desse trabalho é ampliar a compreensão em relação a substância sacarose (açúcar) e as consequências do seu uso contínuo e excessivo; destacar os aspectos culturais relacionados ao consumo do açúcar bem como compreender o contexto relacionado ao cenário comportamental contemporâneo do brasileiro em relação ao consumo do mesmo.

Palavras-chave: Açúcar, cultura e saúde.

ABSTRACT

As a legacy of European colonization, Brazil acquired the habit of sugar consumption, which over the years was culturally reinforced as a demonstration of affection and care. In view of the importance of cultural heritage for social construction, it can be affirmed that the praise of this heritage contributes to the realization of the links between the individual and its origins. The theme is still little aborted in the national literature, however, its impact on the health of the individual is great, especially with regard to dentistry. In view of the above, the objective of this work is to broaden the understanding of the sucrose substance (sugar) and the consequences of its continuous and excessive use; highlight the cultural aspects related to sugar consumption as well as understand the context related to the contemporary behavioral scenario of Brazilians in relation to the consumption of the same.

Keywords: sugar, culture and health.

INTRODUÇÃO:

Ao refletirmos sobre o consumo de açúcar no Brasil, desde o período colonial até os dias atuais, verificamos a grande herança cultural deixada pelo açúcar no País. Na época da colonização, o Brasil passou a ser conhecido pela extração e exploração do açúcar, e essa herança histórica, trouxe consigo marcas que transcenderam os anos e fincaram raízes. Elas tornaram-se intrínsecas em pensamentos, comportamentos, rituais festivos e cerimoniais até os dias de hoje.

A alimentação, essencial à vida humana, possui um forte componente cultural, influenciando as relações sociais entre pessoas, famílias e grupos populacionais. Por isso, seu consumo vai muito além de suprir uma necessidade fisiológica.

Um indivíduo, ao alimentar-se, costuma ingerir alimentos que são típicos de sua região, visto que existem variações de alimentação entre os Países e até mesmo entre seus Estados, como é o caso da vasta riqueza de alimentos no Brasil. Porém, além disso, dentro de um mesmo território estadual, existem variações de consumo de alimentos, no dia a dia de cada núcleo familiar. A cultura alimentar, portanto, é construída ao longo de anos, sendo transmitida de geração em geração, direta ou indiretamente.

Dessa forma, é necessário um olhar abrangente, baseado nos princípios da promoção da saúde. A Carta de Ottawa define promoção da saúde, como o processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria da sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle deste processo. (WHO, 1986).

Sendo assim, tal trabalho tem por objetivo, apresentar uma revisão de literatura, acerca de temas relacionados ao consumo de açúcar no Brasil, buscando identificar, caracterizar e discutir sobre hábitos alimentares ligados ao açúcar, em paralelo ao ponto de vista cultural e sua herança histórica desde a colonização do País. Portanto, irá analisar o contexto histórico ligado ao açúcar no Brasil, identificar e caracterizar a alimentação e o consumo deste alimento ao longo da história. Como também, compreender o contexto relacionado ao panorama comportamental contemporâneo do brasileiro, visando apresentar

mecanismos para o enfrentamento de tal problema, tendo em vista/ articulando com o atual referencial teórico de promoção da saúde.

Por isso, em que medida questões culturais podem influenciar na alimentação e no consumo de açúcar de grupos populacionais, impactando desta forma, as condições de saúde dos indivíduos? E quais meios de prevenção e estratégias, o referente conceito de promoção da saúde traz, a fim de enfrentar essa adversidade?

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Esse capítulo foi feito com o objetivo de analisar o contexto histórico, da cultura do açúcar da exploração da cana-de açúcar até os dias atuais com relação a herança cultural do açúcar, a fim de compreender seu impacto até o século XXI. Porém, antes mesmo de chegar ao Brasil, é necessário ir um pouco antes, em relatos mais antigos.

Desde o século XV, na Renascença, o açúcar era considerado o “pináculo” de todos os prazeres palatáveis. "A mais sublime das substâncias comestíveis" (SHINO, 2014). Os primeiros banquetes nupciais, contendo esculturas em açúcar, com relatos concretos, foram no século XV, na Europa. Como pôde ser observado no casamento do rei Enrico III, temos o seguinte relato:

Para celebrar o casamento, tudo sobre a mesa foi habilmente construído em açúcar: toalha de mesa, pratos, talheres, velas, taças [...]. Uma cenografia tridimensional foi criada, com a mesma substância, para contar a viagem de Maria de Portugal desde seu País até o Flanders. A Narrationedo arquiteto particular, escrita por Francesco de Marchi, conselheiro de Margherita da Áustria, mãe do noivo, destaca a compra de três mil esculturas de açúcar por um custo exorbitante (SHINO, 2016, p. 36).

Nas núpcias de Guidobaldo da Montefeltro com Elisabetta Gonzaga, além de castelos em açúcar, foram feitas cidades, fontes, pássaros e animais, bem como 10 árvores em tamanho natural (STRONG, 2004). Nas cerimônias matrimoniais renascentistas, o açúcar possuía não só funções decorativas, mas ele ganhava espaço na sociedade apreciação por seu sabor. Para ele, “Os doces eram servidos aos convidados em abundância e variedade.

Tratava-se de manjares refinados, baseados fundamentalmente em receitas que utilizavam grande quantidade de açúcar". (FALLABRINO, 2015)

A definição de que a "devoção" dos portugueses aos bolos e doces cresceria em território brasileiro, a partir da junção das receitas com ingredientes nativos do Brasil, e além do mais, ele destaca o esmero na apresentação das iguarias. (CÂMARA CASCUDO, 1983).

Para Schwarcz e Starling (2015), no contexto do Brasil, ele não seria somente colonizado para povoamento da colônia por Portugal, mas também receberia sua economia pautada no cultivo e extração da cana de açúcar. As autoras resumem o Brasil canavieiro dos séculos XVI e XVIII, como: "Civilização do açúcar" evidenciando a importância econômica do comércio do açúcar e também a sua extrema importância nas esferas sociais e culturais. Além do mais, quando se referem ao açúcar naquela época, as autoras definem como "produtor de códigos, costumes e hábitos".

Vale destacar a importância que possuíam os senhores de engenho. Eles eram grandes proprietários de terras, e elas eram chamadas de "engenho de açúcar". A sociedade era patriarcal, ou seja, baseada no patriarca (uma figura masculina) que detinha poder sobre seus empregados, filhos, escravos e ainda mais sobre sua esposa. A mesa dos senhores de engenho, era farta e a fartura simbolizava poder. E nela estavam presentes iguarias de maracujá, coco, milho, e no nome desses estão presentes expressões sentimentais e que denotavam intimidade, como "bolo de amor", "engorda marido", "namorado", ou mesmo evocações religiosas, como "pudim de Eva", "manjar do céu". (SCHWARCZ e STARLING, 2015)

Para Marins (2016), em sua obra, destaca que as "mesas de doces" conjugam, assim como os próprios rituais matrimoniais, múltiplas dimensões. Bitter (2008), denomina essas dimensões como sendo: "Econômicas, estéticas, morais, religiosas, materiais, 'espirituais', visíveis, invisíveis, mundanas, extramundanas". Elas são atravessadas por questões

estéticas, afetivas, econômicas e morais. Se observadas atentamente, as “mesas de doces” também deixam entrever a existência de uma hierarquia presente em todo o ritual, bem como uma temporalidade própria. (MARINS, 2017).

Nos dias atuais, de acordo com Garcia (2003), o comportamento alimentar é complexo de ser analisado, pois contém determinantes externos e internos ao sujeito. Na sociedade moderna, o acesso aos alimentos é determinado pela estrutura socioeconômica, a qual envolve principalmente as políticas econômica, social, agrícola e agrária. Assim sendo, as práticas alimentares, estabelecidas pela condição de classe social, engendram determinantes culturais e psicossociais.

Existem contrastes econômicos e socioculturais entre países “pobres e ricos”. As tendências observadas através de estudos epidemiológicos sobre consumo alimentar, destacam a reprodução de características similares, ou seja, o padrão alimentar antes característico dos países desenvolvidos é atualmente um fator alarmante também nos países em desenvolvimento. (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, 1990)

As práticas alimentares contemporâneas têm sido motivo de preocupação dentro do âmbito de ciências da saúde, desde que os estudos epidemiológicos registraram e emitiram sinal de alerta, sobre a relação entre a dieta -afluente- e algumas doenças crônicas associadas à alimentação, por este motivo, o setor sanitário decidiu intervir e promover mudanças nos padrões alimentares. A implementação da dieta “afluente”, que nada mais é do que o consumo excessivo de alimentos de grande densidade energética, com alto teor de gordura e em açúcar refinado simples e a diminuição do consumo de carboidratos complexos, tem ganhado público, principalmente no meio de prosperidade econômica. (DIEZ GARCIA, 2003)

Os padrões alimentares necessitam de um olhar objetivo e subjetivo, com relação a "comensalidade contemporânea". Pois deve-se buscar compreender como a ascensão econômica abrange diferentes culturas e como esse crescimento econômico de um país afeta diretamente o perfil de morbi-mortalidade da população. (DIEZ GARCIA, 2003)

ALIMENTAÇÃO COMO CULTURA

Podemos notar o quão forte é a ligação do brasileiro ao açúcar, quando por exemplo, ele exprime seu afeto através do ato de presentear uma pessoa amada com um doce a fim de demonstrar seu carinho. Com isso, ocorre a intensificação desse olhar através do marketing das indústrias que ligam a palavra "amor" com a palavra "chocolate", por exemplo. E esse presentear, não está pura e simplesmente ligado só ao ato de comprar ou fazer, ele carrega um sentido subjetivo. Traz consigo, desde a colonização, a chamada "cultura do consumo de açúcar".

A cultura é constituída pelo conjunto integral de instrumentos (utensílios e demais bens materiais) e pelo corpo de normas que regem os diversos grupos sociais (ideias, artesanatos, crenças e costumes), todos esses advindos dos signos criados pelo homem. (ZUIN, 2009)

Para Zuin (2009), os fatos biológicos fundamentam a teoria da cultura, ou seja, as condições biológicas, que são inerentes da espécie animal, suas necessidades orgânicas e básicas, fazem com que o ser busque alguma maneira para supri-las. A fim de suprir essas necessidades, o homem cria "um ambiente artificial e secundário", surgindo nesse fato a "cultura" ou "um nível cultural". A partir disso, surgem as tradições, rituais entre outros aspectos sociais.

O homem passou a sanar suas necessidades básicas biológicas (ou reflexos inatos), providenciando e desenvolvendo atividades para se alimentar, aquecer-se, vestir-se e proteger-se do frio e das demais intempéries. Tudo isso era sendo feito através das ferramentas, mediante a organização em grupos. (ZUIN, 2009)

Tendo a família como a primeira instituição na qual a criança tem contato, e ela é constituída como o primeiro sistema social responsável por dar aos seus membros, os seus valores, costumes e história, tornando a referência inicial de formação da identidade da criança. A identidade se constitui na relação de alteridade, isto é, na relação do 'eu' com o 'outro'. Através da mediação de valores, história e cultura que serão fundamentais para a formação da criança. (ZUIN, 2009)

A família irá exercer importante influência nas escolhas alimentares. Esse fenômeno ocorre porque na tenra infância a criança aprende por imitação, de maneira que ela irá gostar de alimentos que agradam as pessoas de sua convivência. Dado a esse fato, as crianças irão comer e apreciar alimentos que fazem parte da alimentação de sua família. (ZUIN,2009)

Desde tempos remotos, a comida é responsável por possuir a função de unir as pessoas. A cozinha sempre foi entendida como um espaço de encontro e de comunhão. Pois a comida está intimamente ligada à história do homem, e ela é uma das primeiras formas de constituição identitária. (ZUIN, 2009).

Mintz (2001), nos traz o alimento como sendo a primeira fonte de contato da criança com sua cultura. A relação do ser humano com a comida, é mediada desde sua infância, por “adultos afetivamente poderosos”, conferindo ao seu comportamento alimentar um poder sentimental que vai perdurar por sua vida, até mesmo pela dependência materna que o recém nascido possui para se alimentar e o afago recebido no momento da amamentação. Desta forma, mesmo que os hábitos alimentares desse indivíduo sejam alterados, em sua fase adulta, permanece o peso do “primeiro aprendizado alimentar”, como também, as formas sociais aprendidas através dele, permanecem na sua consciência.

A alimentação é um "objeto histórico complexo", pois a "fome biológica" é manifestada de formas diferentes em cada indivíduo, sendo incorporada em costumes, hábitos, rituais, por exemplo. Para isso, os estudos científicos, necessitam analisar criteriosamente essa cadeia complexa de fatores altamente variáveis, em uma população. (ZUIN, 2009)

Há diferenças entre servir um jantar de família e servir um banquete, por exemplo. As ocasiões são como regras de servir à mesa, que vai desde a toalha, à disposição de talheres, pratos, guardanapos, tipos de alimentos, entre outros aspectos. Isso traz a cultura alicerçada na família, assim como, reflete a posição sócio econômica. É possível conhecer mais de uma família, do contexto histórico e da classe social através dos costumes e rituais contidos na hora da alimentação.

A mesa, além de ser um móvel de uma casa, ela representa momentos de comunhão em família e ali se estabelecem as relações familiares. É no momento da alimentação à mesa que são estabelecidas relações além de biológicas, são afetivas. Esse objeto, independente do País, carrega os mesmos valores já citados. (ZUIN, 2009)

A SAÚDE E SEUS DETERMINANTES SOCIAIS

Analisar o consumo de açúcar e sua relação com a história do Brasil, é sinônimo de uma cultura bem enraizada e transmitida de geração em geração. Entretanto, o açúcar tornou-se um vilão, no que diz respeito a saúde. Pois ao longo da história, ele foi culturalmente aceito pela sociedade, além de possuírem um sabor agradável ao paladar, eram carregados de valores subjetivos para as pessoas, como já abordado, expressando e transmitindo amor a alguém. (MARINS, 2016)

Com o processo da industrialização e seus alimentos ultra processados, buscando praticidade, os alimentos industrializados passaram a ter consumo elevado no Brasil, em comparação aos alimentos naturais. Indivíduos que possuem uma dieta rica em açúcares, estão mais propensos a desenvolver obesidade e doenças como o *diabetes mellitus tipo 2* e doenças cardiovasculares. Quando o açúcar consumido é, em sua maioria, através dos alimentos industrializados, surgem riscos maiores para o desenvolvimento de doenças. (RICCO, 2016)

Neste contexto, alcançar o entendimento sobre os mecanismos pelos quais a cultura do consumo de açúcar foi inserida e estabelecida na sociedade, torna-se necessário e é realizado através dos “determinantes sociais”.

DETERMINANTES SOCIAIS

Determinante social, é a relação estabelecida entre as doenças e fatores que cercam um indivíduo, como por exemplo, fatores econômicos, sociais, culturais, étnicos,

psicológicos. Ou seja, são um conjunto das condições que os indivíduos vivem e trabalham, de acordo com a definição da Organização Mundial da Saúde (OMS). (BUSS, 2007).

Para a Comissão Nacional sobre os Determinantes Sociais da Saúde (CNDSS), os fatores sociais, culturais, econômicos, raciais/étnicos, comportamentais e psicológicos são DSS que influenciam diretamente em problemas de saúde e fatores de risco na população (BUSS, 2007)

Os determinantes sociais possuem total influência sobre o processo saúde-doença. Por isso, essa relação precisa estar vinculada às pesquisas científicas. O estudo dos determinantes sociais, teve sua evolução a partir da análise das iniquidades sociais.

As iniquidades sociais são as desigualdades de saúde entre grupos populacionais que, além de sistemáticas e relevantes, são também evitáveis, injustas e desnecessárias. (WHITEHEAD, 2000)

O alto índice de indivíduos excluídos socialmente, residindo em territórios paupérrimos, insere-os em um estado de vulnerabilidade social. Esses fatores acabam dificultando ou até mesmo excluindo o acesso dessas pessoas aos serviços e equipamentos públicos. Dificulta também a capacidade de reprodução humana com dignidade. (BUSS, 2007)

Fatores como esses, podem causar problemas de saúde e até a morte, que poderiam ter sido evitadas através de políticas públicas direcionadas à causa. Quando tratamos de “saúde pública”, esse termo remete a um caráter político, e sua aplicação, intervém diretamente na vida dos indivíduos, de forma política e social. A sua prática é obtida através da identificação e eliminação de fatores que prejudiquem a saúde da população. (BUSS, 2007)

Para isso, a Promoção da Saúde, foi destacada como política nacional, através da V Conferência Internacional de Promoção da Saúde, realizada no México, no ano 2000. E portanto, a promoção da saúde:

[...] tem originado, no campo da saúde, novas agendas como o estímulo à autonomia dos indivíduos, o reforço da ação comunitária, a desafiante superação da especialização e fragmentação das políticas públicas e da

atenção à saúde, bem como a pactuação de propostas de gestões intersetoriais, a construção de ambientes saudáveis e a formulação de políticas comprometidas com a qualidade de vida. (Ministério da Saúde, 2002, p.10)

Portanto, a promoção da saúde, como política pública, tem por objetivo de reduzir as iniquidades e desenvolver estratégias para melhorar os determinantes de saúde. De acordo com a Carta de Ottawa, 1986:

Promoção da saúde é o nome dado ao processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria de sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle deste processo. Para atingir um estado de completo bem-estar físico, mental e social os indivíduos e grupos devem saber identificar aspirações, satisfazer necessidades e modificar favoravelmente o meio ambiente. A saúde deve ser vista como um recurso para a vida, e não como objetivo de viver. Nesse sentido, a saúde é um conceito positivo, que enfatiza os recursos sociais e pessoais, bem como as capacidades físicas. (WHO, 1986, p.1)

Nesta convenção foram destacadas as condições e os recursos fundamentais para a saúde, como: paz, habitação, educação, alimentação, renda, ecossistema estável, recursos sustentáveis, justiça social e equidade.

Um dos focos da promoção da saúde é reduzir as iniquidades em saúde, assegurando oportunidades iguais a todos e acesso aos equipamentos públicos de maneira igualitária, de acordo com a necessidade da população. Tudo isso tem o objetivo de capacitar a população a “realizar completamente seu potencial de saúde”. Essa capacitação seria realizada através dos seguintes meios:

[...] ambientes favoráveis, acesso à informação, a experiências e habilidades na vida, bem como oportunidades que permitam fazer escolhas por uma vida mais sadia. As pessoas não podem realizar completamente seu potencial de saúde se não forem capazes de controlar os fatores determinantes de sua saúde, o que se aplica igualmente para homens e mulheres. (WHO, 1986)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebe-se que o consumo de açúcar no Brasil, como cultura, possui um traçado histórico bem evidente, vindo da Europa para o Brasil e foi marcada pela exploração e cultivo da Cana-de-açúcar. Na época da colonização, a abundância do consumo de açúcar no dia a dia, e na exposição de itens açucarados nos rituais festivos, teve o poder cultural de ultrapassar anos e gerar grande impacto do cotidiano de brasileiros até os dias atuais.

O que nos trouxe um grande impacto na saúde dos indivíduos, através da intensificação de seu consumo pelas indústrias do ramo, associado a fatores culturais, sentimentais e fisiológicos, visto que doces elevam os níveis de hormônios que nos trazem a sensação de prazer.

Com base nesse estudo podemos observar que ainda são escassos os artigos e pesquisas relacionados ao tema, principalmente dentro da odontologia, no entanto, também observamos socialmente o alto índice de cárie e desinformação cultural, o que nos leva a reflexão de como esse assunto precisa ser abordado com maior frequência, não buscando trazer o açúcar como um grande vilão, mas buscando a conscientização social e uma cultura alicerçada no equilíbrio e na higienização adequada.

REFERÊNCIAS

BITTER, Daniel. 2008. A bandeira e a máscara: estudo sobre a circulação de objetos rituais nas folias de reis. **Tese de Doutorado em Antropologia**, Rio de Janeiro, UFRJ, IFCS, PPGSA. Disponível em: http://www.proibidao.org/wp-content/uploads/2011/12/Daniel-Bitter_A-Bandeira-e-a-Mascara.pdf Acesso em 07 de out de 2019

BUSS, Paulo Marchiori; PELLEGRINI FILHO, Alberto. A saúde e seus determinantes sociais. **Physis**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 77-93, Apr. 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/physis/v17n1/v17n1a06.pdf>

CÂMARA CASCUDO, Luís da. 1968. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional. 1983, v.2. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia/ São Paulo <http://www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimientos/desc/cascudo/ccrdhistoriadaalimentacao.htm>

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr. [online]**. 2003, vol.16, n.4, pp.483-492. ISSN 1678-9865. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>.

FALLABRINO, M. V. PEREZ. 2015. "Um banquete renascentista: o casamento de Lorenzo de Medici e Clarice Orsini". **História Helikon**, 2(4):02-15. Disponível em: <https://docplayer.com.br/17663412-Perez-fallabrino-m-v-um-banquete-renascentista-o-casamento-de-lorenzo-de-medici-e-clarice-orsini.html>

HARADA, Maria de Jesus C. S; PEDROSO, Glaura César; VENTURA, Renato Nabas. A comunidade segura. **J. Pediatr. (Rio J.)**, Porto Alegre, v. 81, n. 5, supl. p. s137-s145, Nov. 2005. Available from https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0021-75572005000700003&script=sci_abstract&tlng=es

HEIDMANN, Ivonete T.S. Buss et al. Promoção à saúde: trajetória histórica de suas concepções. **Texto contexto - enferm.** Florianópolis , v. 15, n. 2, p. 352-358, June 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/tce/v15n2/a20v15n2.pdf> Acesso em 12 de dez de 2020

MALINOWSKI, B. **Una teoría científica de la cultura y otros ensayos**. Traducción de A.R. Cortazar. Buenos Aires: Editorial Sudamericana, 1948. Disponível em :

MARINS, Cristina TEIXEIRA. Com açúcar, com afeto: Um olhar antropológico sobre rituais matrimoniais a partir de suas mesas de doces. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 2, p. 401-426, Aug. 2017. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-93132017000200401&script=sci_arttext

MARINS, Cristina Teixeira. Quando o céu é o limite: um olhar antropológico sobre o universo dos casamentos e dos cerimonialistas. Niterói: **Eduff** 2016
http://www.eduff.uff.br/images/livros/sumario-e-intro/Quando_o_c%C3%A9u_%C3%A9_o_limite_-_Sum%C3%A1rio_pref%C3%A1cio_e_introdu%C3%A7%C3%A3o.pdf

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Políticas de Saúde. **Relatório de Gestão 2000-2002**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002b.
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nac_prom_saude.pdf

MINTZ, Sidney W. 2001. "Comida e antropologia: uma breve revisão". **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16(47):31-42. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. **Ginebra**; 1990. 228p. (Série de Informes Técnicos, n.797).
https://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_TRS_916_spa.pdf

RICCO, Karen SANTOS. Influência do consumo de açúcar na prevalência da obesidade e doenças relacionadas. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) **Universidade Estadual Paulista**, São Paulo, 2016.
<https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/145445/000867999.pdf?sequence=1>

Acesso em 10 de dez de 2018

SCHINO, Junidi. 2016. Arte dolciaria barocca: I segreti del credenziere di Alessandro VII. Roma: Gangemi Editore. 2014. "The significance and symbolism of sugar sculpture at Italian court banquets". In: Mark McWilliams (ed.), *Food & material culture: proceedings of the Oxford Symposium on food and cookery*. **Totnes: Prospect Books**. pp. 111-122.
<https://librerie.unicatt.it/scheda-libro/june-di-schino/arte-dolciaria-barocca-i-segreti-del-credenziere-di-alessandro-vii-intorno-a-un-manoscritto-inedito-9788849231946-238902.html>

SCHWARCZ, Lilia M. & STARLING, Heloisa M. 2015. 1a. ed.. **Brasil: uma biografia**. São Paulo: Companhia das Letras. <https://www.companhiadasletras.com.br/trechos/13865.pdf>

STRONG, ROY C. **Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa** – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004. <https://docplayer.com.br/58465984-Banquete-uma-historia-ilus-tra-da-da-culinaria-dos-cos-tu-mes-e-da-fartura-a-mesa.html>

WHITEHEAD, M. The concepts and principles of equity and health. EUR/ ICP/RPD 414, 7734r, **Geneva:** WHO, 2000
https://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0010/74737/E89383.pdf

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **The Ottawa charter for health promotion:** first international conference on health promotion. Geneva, 1986. Disponível em: »
http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/carta_ottawa.pdf Acesso em 3 de jan de 2019

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Food is culture - historical and cultural aspects involving food and the act of feeding. Nutrire: rev. **Soc. Bras. Alim. Nutr. J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, SP, v. 34, n. 1, p. 225-241, abr. 2009.
http://sban.cloudpainei.com.br/files/revistas_publicacoes/227.pdf