

Inter-relação entre direito e alimentação: percepções de consumidores sobre seus direitos

*Interrelations between law and food: consumer perceptions of
their rights*

Cecilia Maria Resende Gonçalves de Carvalho¹

 <https://orcid.org/0000-0002-8707-1447>

Danley Dênis da Silva¹

 <https://orcid.org/0000-0002-1058-7891>

José Guilherme Campos Teles¹

 <https://orcid.org/0000-0001-5421-4125>

Marco Aurélio Araújo Campelo¹

 <https://orcid.org/0000-0002-9563-4780>

Martha Teresa Siqueira Marques Melo¹

 <https://orcid.org/0000-0002-5858-9298>

¹ Universidade Federal do Piauí – Campus Ministro Petrônio Portela, Teresina/PI, Brasil.

Correspondência:

Cecilia Maria Resende Gonçalves de Carvalho
ceciliamaria.pop@hotmail.com

Recebido: 25/06/2020

Revisado: 09/07/2021

Aprovado: 23/09/2021

Conflito de interesses:

Os autores declaram não haver conflito de interesses.

Contribuição dos autores:

Danley Dênis da Silva executou a pesquisa e contribuiu para a elaboração do artigo. José Guilherme Campos Teles e Marco Aurélio Araújo Campelo auxiliaram na pesquisa de campo e na análise dos dados. Martha Teresa Siqueira Marques Melo formulou o desenho, desenvolveu a pesquisa e a escrita do artigo. Cecilia Maria Resende Gonçalves de Carvalho coordenou a pesquisa, orientou os alunos e revisou criticamente o artigo.

Copyright: Esta licença permite que outros remixem, adaptem e criem a partir do seu trabalho para fins não comerciais, desde que atribuam a você o devido crédito e que licenciem as novas criações sob termos idênticos.



RESUMO

A concretização do direito à alimentação saudável implica a necessidade de pesquisas acerca de mecanismos que favoreçam a construção de uma cultura apta a reforçar a adoção de atitudes positivas em prol dessa conquista. A presente pesquisa analisou o conhecimento acerca de direitos fundamentais/consumeristas, identificando aspectos relacionados às práticas alimentares cotidianas do consumidor de alimentos em restaurantes de um mercado público. Tratou-se de pesquisa qualitativa, com notas de observação em diário de campo e roteiro de entrevista. Na análise das narrativas, foi produzido o mapa analítico que entrelaçou as falas dos participantes com as categorias mais relevantes: direitos e alimentação; disponibilidade de informações; exigência de informações pelo consumidor; desistência do consumo devido às condições do local. Observou-se que os entrevistados apresentaram desconhecimento sobre os direitos relacionados à alimentação. Tempo, preço, sabor, praticidade e higiene foram valores destacados nas narrativas, porém, não se mostrou compromisso em publicizar dados importantes sobre produtos e serviços oferecidos nos restaurantes. A compreensão dos resultados aponta a necessidade de uma educação em direito à segurança alimentar e nutricional na cadeia de produção e comercialização de alimentos, uma vez que a alimentação precisa ser pensada de modo multidimensional.

Palavras-Chave: Direito à Alimentação; Comportamento do Consumidor; Segurança Alimentar; Serviços de Alimentação.

ABSTRACT

The realization of the right to healthy eating implies the need for research on mechanisms that favor the construction of a culture capable of reinforcing the adoption of positive attitudes in favor of this achievement. This research analyzed the knowledge about fundamental rights/consumers, identifying aspects related to the daily eating practices of the food consumer in restaurants in a public market. It is a qualitative research, with observation notes in a field diary and an interview script. In the analysis of the narratives, an analytical map was produced that intertwined the speeches of the participants (3 men and 2 women) with the most relevant categories: rights and food; availability of information; consumer demand for information; consumer demand for information; withdrawal from consumption due to local conditions. It was observed that with regard to knowledge of law related to food, the interviewees showed ignorance. Time, price, flavor, practicality and hygiene were values highlighted in the showed ignorance. Time, price, flavor, practicality and hygiene were values highlighted in the narratives, but there is no commitment to publicize important data about products and showed ignorance. Time, price, flavor, practicality and hygiene were values highlighted in the narratives, but there is no commitment to publicize important data about products and services offered in restaurants. Understanding the results shows the need for education in the right to food and nutrition security in the food production and marketing chain, since food needs to be thought of in a multidimensional way.

Keywords: Right to Food; Consumer Behavior; Food Security; Food Services.

Introdução

A alimentação é uma prática complexa, que abrange ricos significados pessoal, social, cultural, psicológico e político. Conforme salienta Poulain (2016), o passado é um tema multidimensional por excelência: universal e particular ao mesmo tempo, é prática experimentada cotidiana e ritualmente por todas as pessoas.

Para viver, os seres humanos, independentemente de suas diferenças morfológicas ou etárias, precisam se alimentar. Entretanto, antes de tudo, comer é um ato sociocultural alicerçado em significados e que agrega pessoas, rima o cotidiano, marca os momentos festivos, requer conhecimentos técnicos para a preparação das receitas e exige cuidados para a manipulação e o cozimento dos alimentos. Desse modo, as acepções da alimentação para as pessoas não podem ser compreendidas apenas por meio de parâmetros nutricionais e biológicos (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010). A fome biológica distingue-se dos apetites, dos anseios humanos, do contentamento proporcionado pelo ato de levar o alimento à boca (comer), pois se consolida em atitudes, hábitos, costumes, rituais e etiquetas (CARNEIRO, 2017).

À luz do pensamento de Bourdieu (2013), o capital cultural influencia de modo marcante o estilo próprio e similar com que cada grupo consome seus alimentos. Certamente, o momento da refeição é repleto de associações sensoriais complexas, e o indivíduo pode evidenciar dificuldades, satisfação ou insatisfação nas experiências vivenciadas com a comida (NADON *et al.*, 2011; LU *et al.*, 2016). Nesse contexto, pode-se pensar que a alimentação, em um sentido mais amplo, é capaz de estabelecer vinculação entre os aspectos natural, emocional, social e político, bem como marcar identidades e estilos individuais ou coletivos (ALMEIDA, 2017).

De fato, a produção e a transformação das matérias-primas em alimentos são marcadas pela diversidade e ancoradas no meio ambiente: há uma variação quase infinita nos ingredientes utilizados nos preparos, nas técnicas de corte ou de cozimento e no uso de condimentos, o que torna a comida um dos principais marcadores de diferenças. Comer e beber são atos sociais que produzem modelos identitários contrastados; revelam desigualdades ou reforçam laços sociais; implicam uma reciprocidade quase imediata de bens, favores e obrigações (POULAIN, 2016).

Do ponto de vista propriamente jurídico – o qual constitui a abordagem predominante deste texto –, não resta dúvida de que a promoção de conhecimentos sobre o direito à alimentação é prevista no artigo 6º da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988); esse direito deve ser ressaltado e bem explorado ao lado dos demais direitos sociais, uma vez que somente por meio da cognição responsável é possível gozarmos com plenitude daquilo que nos é garantido por lei.

No entanto, apesar da importante consagração constitucional, a alimentação adequada é pouco reconhecida como direito, o que representa um grande desafio para o processo político nacional (ALCANTARA, 2014; ALIAGA; SANTOS; BOMFIM, 2019). Sem conhecimento, os meios de exigibilidade disponíveis aos titulares de direitos são lançados no vazio (LEÃO, 2013).

Nesta análise, é fundamental perceber que a concretização do direito à alimentação implica a discussão do tema e a necessidade de debates e pesquisas acerca de mecanismos que favoreçam a construção de uma cultura apta a reforçar a adoção de atitudes positivas em prol dessa conquista.

A alimentação é uma das necessidades mais básicas do ser humano e trata-se de um direito inalienável e intrínseco à condição humana, portanto imprescindível para a realização dos outros direitos sociais consagrados constitucionalmente, incluindo também as noções de segurança alimentar e nutricional (MARTINS, 2018; ROSENDO; KIHNNEN, 2019). Salienta-se, assim, a necessidade de pensar e refletir sobre a questão

da alimentação e a complexidade do ato de alimentar-se, por envolver uma cadeia de relações sociais, econômicas e políticas para a preservação da saúde, do bem-estar e da sustentabilidade.

Diante das considerações expostas, o objetivo deste trabalho foi analisar as percepções de consumidores de alimentos em relação a seus direitos fundamentais/consumeristas no cotidiano do ato de alimentar-se em restaurantes de um mercado público. Pressupõe-se que, na busca dessas respostas, seria possível identificar aspectos relacionados às práticas alimentares cotidianas dos atores envolvidos na concretização do direito à alimentação segura e saudável.

I Fundamentação teórica

As necessidades relacionadas à alimentação e à nutrição começaram a ser percebidas como direito humano na Convenção de Genebra de 1864, ocasião na qual foi identificado o poder sobre o alimento como forma de dominação de um ser humano sobre outro e de um Estado sobre outro – e, portanto, como arma de guerra.

Não por acaso, o reconhecimento normativo internacional da existência de um direito humano à alimentação adequada (DHAA) aparece na própria Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, em seu artigo 25:

Todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde, bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis e direito à segurança em caso de desemprego, doença invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora de seu controle (ONU, 1948).

Outrossim, o Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais de 1966, promulgado no Brasil pelo Decreto n. 591/1992, em seu artigo 11, afirma que:

Os Estados Partes do presente Pacto reconhecem o direito de toda pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e sua família, inclusive à alimentação, vestimenta e moradia adequadas, assim como a uma melhoria contínua de suas condições de vida (BRASIL, 1992).

A Declaração dos Direitos dos Portadores de Deficiência Física (ONU, Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência), de 1975, também proclamou o tema da alimentação como direito, assim como a Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Mulheres (BRASIL, 2002), de 1979.

A Declaração dos Direitos da Criança, de 1959, e a Convenção dos Direitos da Criança (ONU, [1989]), de 1989, reconheceram o direito de toda criança a ter um padrão de vida adequado a seu desenvolvimento físico, mental, espiritual, moral e social, com destaque para os artigos 24 e 27, que demonstram a importância do direito humano à alimentação adequada para que os infantes não fiquem desnutridos e possam se desenvolver com saúde, além da de fornecer meios para conhecimentos sobre saúde e nutrição das crianças.

A Convenção Sobre Povos Indígenas e Tribais da Organização Internacional do Trabalho (OIT, C169), de 1989, também declara o direito à alimentação adequada (MANIGLIA, 2009). Similarmente, a Comissão Interamericana de Direitos Humanos trouxe a Declaração Americana dos Direitos e Deveres do Homem (CIDH, 1948), aprovada na 9ª Conferência Internacional Americana em 1948 e que dispõe, em seu artigo XI, que “toda pessoa tem direito a que sua saúde seja resguardada por medidas sanitárias e

sociais relativas à alimentação, roupas, habitação e cuidados médicos correspondentes ao nível permitido pelos recursos públicos e os da coletividade”.

Ademais, a Declaração sobre o Direito ao Desenvolvimento de 1986 (ONU, [1986]), adotada pela Resolução n. 41/128 da Assembleia Geral das Nações Unidas, prescreve, em seu artigo 8º, que os Estados garantam igualdade de oportunidades para toda as pessoas no acesso à alimentação e a outros recursos básicos para seu desenvolvimento sadio.

Por sua vez, no cenário brasileiro, em que pese a vinculação anterior aos diplomas internacionais, o direito à alimentação foi alçado ao patamar de direito fundamental somente com a Emenda Constitucional n. 64/2010 (BRASIL, 2010). Desse feito, a Constituição de 1988 teve seu artigo 6º ampliado, com a inclusão da alimentação no rol dos direitos individuais e coletivos. Nesse sentido, considerando a redação atual do dispositivo em referência, são direitos sociais garantidos no formato constitucional pátrio a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância e a assistência aos desamparados (BRASIL, 1988).

Ainda nesse cenário, têm papel relevante as políticas públicas que visam a efetivar o direito à alimentação, vez que estas são instrumentos de enfrentamento de mazelas sociais e econômicas, ainda mais em uma sociedade marcada por uma extrema desigualdade como a nossa (ROCHA, 2008).

Nesse sentido, há o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), instituído pela Lei n. 11.346/2006 (BRASIL, 2006), que estabeleceu as definições, os princípios, as diretrizes, os objetivos e a composição do referido sistema, além de prever a participação da sociedade civil organizada na formulação e implementação de políticas, planos, programas e ações com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada. Tal política tornou possível a criação de uma rede composta por todos os estados federados e o Distrito Federal, que atuam na operacionalização de programas de forma integrada e sistêmica a fim de assegurar políticas de segurança alimentar e nutricional, contando com apoio técnico e político nessa implementação. Ademais, a política possibilita acompanhar e monitorar indicadores da situação de segurança alimentar e nutricional no país, criando dados essenciais para a garantia de acesso à alimentação e a outros direitos fundamentais, como dignidade, saúde e qualidade de vida.

Nessa perspectiva, conforme Leão (2013), o direito à alimentação é um direito fundamental inerente a todos os cidadãos, que devem ter acesso regular, permanente e irrestrito, diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais de seu lugar de origem e que garantam uma vida livre de medo, digna e plena nas dimensões físicas e mental, individual e coletiva. Compreende, assim, duas dimensões indivisíveis: o direito de estar livre da fome e da má nutrição e o direito à alimentação adequada (BRASIL, 2006).

Entretanto, diante da pluralidade de expressões culturais existentes dentro de um mesmo Estado constitucional de direito, salienta-se que a plena realização do direito à alimentação de uma comunidade indígena, por exemplo, não é igual à dos moradores de uma cidade. As comunidades indígenas necessitam de terra para plantar, coletar e caçar, enquanto os moradores de cidade precisam de trabalho remunerado, renda e acesso à água – e aqueles que têm recursos para comprar seus alimentos precisam de informação adequada para fazer escolhas saudáveis e seguras. Ou seja, ainda que todos esses grupos tenham características em comum, requerem ações específicas para garantir seu direito em determinadas ocasiões.

Nesse contexto, a constitucionalização do direito à alimentação adquire um contorno específico, pois, para que as pessoas tenham autonomia em relação às melhores formas de produzir alimentos saudáveis, de selecionar bons produtos e de consumir com responsabilidade os mais adequados do ponto de vista nutricional, é preciso tanto que tenham conhecimento quanto que possam escolher. Assim, a consagração do direito à alimentação na ordem interna deve aliar-se à educação nutricional e alimentar para possibilitar o enfrentamento de questões relevantes, tais como as diversidades biológica, regional, cultural e culinária no Brasil (BRASIL, 2013).

Justamente nesse ponto em que se tematiza o poder de escolha do cidadão, percebe-se que consumo e cidadania foram teorizados separadamente por longo tempo. Nos casos em que foram abordados conjuntamente, as relações enfatizadas foram de oposição ou antagonismo e, nessa linha, de mútua exclusão: um jogo de soma zero. Todavia, consumo e cidadania mantêm relações mais complexas do que isso: constituem relações multifacetadas, em que alguns aspectos podem se opor – mas não necessariamente – e outros podem se reforçar mutuamente (TASCHNER, 2010).

No Direito brasileiro, a proteção do consumidor também foi assumida como mandamento constitucional em 1988, de modo que a Lei n. 8.078/1990 (BRASIL, 1990) instituiu o Código de Proteção e Defesa do Consumidor na tentativa de equilibrar a díspar relação existente entre fornecedores e consumidores (TARTUCE; NEVES, 2016). Assim, o próprio protecionismo legislativo demonstra que é impróprio falar que o consumidor age com “liberdade de escolha”. Isso porque, como não tem acesso aos meios de produção, não é ele quem determina o que será produzido e levado ao mercado. As chamadas “escolhas” do consumidor, por isso, estão limitadas àquilo que lhe é oferecido (NUNES, 2017).

Portanto, na perspectiva temática do presente estudo, o consumidor de alimentos apresenta-se como um sujeito que elege, em função do contexto social em que se move, um conjunto de percepções, representações e valores, que se integram e se complementam com as demais esferas de suas relações e atividades. Isso significa que o consumo alimentar detém uma reunião de comportamentos que reconhecem e ampliam os âmbitos do público e do privado, dos estilos de vida e das mudanças culturais, sociais e jurídicas da comunidade.

Metodologia

Com abordagem qualitativa, de natureza descritiva e exploratória, o estudo foi realizado com uma amostra de indivíduos consumidores habituais de alimentos (pelo menos três vezes na semana) em um mercado público de uma capital do Nordeste do Brasil. Segundo Minayo (2007), esse tipo de desenho viabiliza melhor o entendimento do objeto de investigação e ajuda o pesquisador a elucidar com profundidade os fenômenos sociais.

A pesquisa ocorreu no âmbito da Iniciação Científica Voluntária da Universidade Federal do Piauí (UFPI), edição 2017/2018, e constituiu recorte de um projeto de doutorado do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição da mesma instituição (PPGAN/UFPI), com contribuições do Programa de Educação Tutorial (PET/UFPI).

O cenário de pesquisa foi o mercado municipal de um bairro central da cidade de Teresina, capital do Estado do Piauí, popularmente designado como “Mercado da Piçarra”. A escolha justificou-se por ser um mercado antigo, com simbologia e tradição culinária, dotado de praça de alimentação constituída por unidades produtoras de refeições (restaurantes) que fornecem diariamente cardápios populares, sendo o único estabelecimento desse tipo que recebeu o título de Patrimônio Histórico

e Cultural do município. Por sua vez, a população investigada constituiu-se de adultos, com idade a partir dos 18 anos, consumidores habituais das comidas do mercado.

Para descrever o universo pesquisado, foram utilizadas pesquisa bibliográfica e observação direta do ambiente, registrada em diário de campo e complementada por conversas informais. De antemão, procurou-se estabelecer o contato com os participantes, convidando-os a participarem da entrevista no momento em que faziam as refeições no mercado. Optou-se por contatar aqueles que se mostraram disponíveis em participar, após a explicação dos objetivos e da importância da pesquisa.

Foram entrevistados individualmente cinco pessoas (três homens e duas mulheres), com idade média de 40 anos e ensino médio completo. O instrumento utilizado foi um questionário com perguntas abertas de caráter individual, elaborado pelos próprios pesquisadores. As respostas dos entrevistados foram obtidas anonimamente.

O período de permanência em campo foi de dezembro de 2017 a maio de 2018, durante o qual foi observada e registrada toda a rotina de funcionamento do serviço de alimentação, das 8h às 13h, com visitas a cada 15 dias, em média.

Para a análise do material das entrevistas, um mapa foi elaborado em conformidade com as recomendações de Spink (2010), com a finalidade de analisar os conhecimentos dos comensais acerca dos direitos fundamentais à luz das legislações constitucional e consumerista. Os depoimentos foram transcritos na íntegra, e às narrativas de cada entrevistado foram designadas as siglas: S1, S2, S3, S4 e S5.

As categorias analisadas giraram em torno do conhecimento sobre os direitos concernentes à segurança alimentar, a disponibilidade de informações pelos restaurantes do mercado, a exigência de informações por parte do consumidor e a possível desistência do consumo devido às condições do local.

Ademais, para cumprir com êxito os objetivos da pesquisa, sessões de orientação e as práticas de treinamento foram viabilizadas antes da permanência dos pesquisadores em campo, com a realização do curso de extensão "Formação em Pesquisa Qualitativa". O curso foi ofertado na modalidade de formação complementar e cadastrado na Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da UFPI, colocando pesquisadores das áreas jurídica, social e nutricional diante dos desafios e possibilidades das estratégias qualitativas da produção do saber. Com 20 horas de duração, o curso promoveu encontros temáticos que potencializaram a coleta e a análise dos dados, bem como preparou os participantes a manter a integridade teórica e a pertinência empírica dos estudos.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE, parecer n. 2.139.962) e cadastrada na Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação da UFPI, preservando-se o anonimato dos participantes e a privacidade das informações.

Resultados e discussão

Os espaços públicos são peculiares em diferentes contextos sociais e culturais e determinados, além de juridicamente, pela apropriação de dinâmicas e arranjos sociais locais, por meio das relações interpessoais dadas no cotidiano (SERVILHA; DOULA, 2009). Nesse sentido, os mercados públicos podem ser considerados ambientes populares dotados de tradição e simbolismos, que fazem parte da rotina das pessoas e apresentam diversidade de preparações alimentícias que caracterizam a culinária de uma região (SACRAMENTO; SILVA, 2009; GARCIA; ZOTTIS; BONHO, 2015).

No município de Teresina (PI), onde foi realizada a pesquisa, existem 20 mercados municipais, situados em diversos bairros, destinados à produção e à comercialização de produtos típicos regionais. Destacam-se os mercados mais antigos e tradicionais, que fazem parte da expansão da cidade: o Mercado São José (Centro da cidade), conhecido como Mercado Central ou Mercado Velho, construído em 1860 e uma das primeiras e principais construções da Teresina Imperial; e o Mercado da Piçarra (região centro-sul) considerado o *point* gastronômico da capital piauiense, que apresenta culinária típica e possui uma tradicional praça de alimentação visitada diariamente por teresinenses e turistas. O Mercado da Piçarra foi o local eleito para a realização da pesquisa a lapidar o presente escrito.

O Mercado da Piçarra é um dos espaços mais representativos da cultura culinária típica piauiense: um mercado antigo, com simbologia e tradição culinária, que atrai e vem despertando interesse de apreciadores de pratos regionais e de cardápios populares. Sua gastronomia representa uma atividade econômica; a comida servida é praticamente a mesma ao longo dos anos, simbolizando a identidade e cultura alimentar típica teresinense. É também um lugar de interação entre o urbano e o rural, que propicia boas recordações da culinária do interior. Esse mercado público caracteriza-se pela simplicidade, pelo acolhimento e por produzir uma comida que lembra a “comida feita em casa”, conhecida expressão usualmente atribuída a determinado tipo de alimento.

Além da alimentação, o mercado agrega em suas atividades rotineiras práticas de diferentes modalidades comerciais para o turismo e o comércio. Esse espaço foi estruturado com setores de refeições, carnes (bovina, suína e caprina, vísceras, peixe e frango), temperos secos (especiarias), frutas e verduras, e ainda, locais para conserto de panelas, venda de plásticos, eletrônicos e afins. Trata-se, portanto, de um elemento urbano: um polo agregador de pessoas que trocam e vendem produtos, gerando renda e impulsionando a comercialização profissional. De maneira geral, esse equipamento público contribui para o desenvolvimento do bairro e da cidade, uma vez que fábricas se instalaram em suas mediações, favorecendo a econômica local.

Certamente por desempenhar importante função econômica, social, histórica e cultural para a cidade e para os seus cidadãos, o mercado configura-se como um polo de comércio de caráter único. O referido estabelecimento possui mais de 60 anos de existência. Por ser referência na área da alimentação, funciona diariamente, das 4h às 15h, inclusive nos feriados, apresentando um público frequentador caracterizado como eclético, de várias classes sociais e origens geográficas e diferentes idades. Esse público vai ao local para encontrar amigos e familiares, relembrar o passado, degustar preparações típicas ou mesmo fazer refeição fora da residência por razões diversas, inclusive pelas necessidades impostas pelo ritmo de trabalho e da vida moderna.

Ademais, o Mercado da Piçarra é um ambiente rico em histórias, memórias, práticas alimentares, sociais e culturais, que deve ser valorizado e preservado, de geração em geração, visando a sua garantia como um patrimônio histórico e cultural da cidade. O setor de alimentação do mercado é constituído por 22 unidades produtoras de refeições (restaurantes e lanchonetes) e área para a consumação de refeições, atendendo diariamente a 600 indivíduos. Nesses espaços públicos, são preparados e comercializados cardápios do desjejum (café da manhã) e almoço, caracterizados pelas tradições do local e conservação da culinária tradicional (composta por diversos pratos típicos da região) (MOURA, 2019; MELO *et al.*, 2020) .

No decorrer dos anos, a expansão da busca por facilidade e rapidez na alimentação fez com que a população se tornasse adepta do consumo de refeições prontas, preparadas em estabelecimentos fora do domicílio, como restaurantes e mercados

públicos. O novo contexto, no qual a vida é condicionada pela dinâmica avassaladora do mercado de trabalho e pela conseqüente ressignificação do tempo, trouxe também a preocupação com a qualidade da alimentação e com os direitos e as garantias de uma alimentação segura e saudável, a partir do conceito da segurança alimentar e nutricional (MS, 2017). A alimentação fora do lar é complexa e deve seguir a normatização estabelecida por órgãos governamentais. Contudo, a realidade observada retrata um panorama de insegurança alimentar diante da possibilidade do risco aumentado de doenças causadas por alimentos e da inclusão de ingredientes inadequados. Esses fatores contribuem para o aumento de agravos à saúde e de desafios para a saúde pública e para a segurança alimentar da população. Nesse contexto, a compreensão das questões no campo da relação entre direito e nutrição constitui um elo importante e um assunto que merece atenção.

A partir dessa premissa, buscou-se conhecer a percepção dos indivíduos acerca de seus direitos relacionados ao consumo de alimentos. Para evidenciar o detalhamento das respostas, foi produzido o mapa analítico que entrelaçou as falas dos entrevistados com as categorias mais relevantes de cada pergunta nas entrevistas. Nesses contornos, a elaboração do mapa analítico ampliou a compreensão da perspectiva dos comensais acerca de seus direitos fundamentais concernentes ao hábito de consumir alimentos no mercado, revelando que a investigação obteve êxito no delineamento teórico-metodológico assumido.

Ao se analisar cada um dos tópicos descritos no mapa (Quadro 1), observa-se que os entrevistados mostraram desconhecimentos no tocante a seus direitos relacionados à segurança alimentar e nutricional. Contudo, quando cientes dessa questão, os aspectos relacionados à higiene despontaram como fator relevante, levando a pensar que o consumidor tem uma expectativa de que a comida seja feita com qualidade higienicossanitária. Ademais, compreende-se que o comensal também deposita certa importância no que diz respeito à preparação e ao armazenamento dos alimentos, o que pode influenciar diretamente o estado de saúde após as refeições.

Por seu turno, quanto aos aspectos relacionados às informações fornecidas para o consumidor, percebeu-se que, em todas as respostas, não havia informações relativas às condições de preparo e ao preço, mostrando a necessidade de melhorar a comunicação com mais ações de divulgação e orientação. Desse modo, quando interpelados sobre o tipo de informação a que gostariam de ter acesso, os comensais demonstraram certa preocupação com o percurso do alimento até a degustação, bem como uma exigência de maior transparência na definição do preço. As expectativas quanto à informação, pois, ratificam as ausências apontadas, demonstrando um cenário no qual a proteção efetiva do consumidor mostra-se insuficiente.

Nesse cenário, observa-se na melhor doutrina que a idealização do Código de Proteção e Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990) iniciou-se a partir da composição de uma comissão no âmbito do Conselho Nacional de Defesa do Consumidor, com a finalidade de elaborar um anteprojeto de código. Assim, restaram demonstradas a preocupação do legislador em proteger o consumidor e a conseqüente importância de disciplinar as questões relativas à temática.

Destarte, a criação do Direito do Consumidor como uma disciplina autônoma apresentou-se necessária, em razão da evidente superioridade do fornecedor frente ao consumidor em suas relações contratuais. Certo que a sociedade de consumo trouxe benefícios; entretanto, em determinados casos, a posição do consumidor, dentro desse modelo, piorou em vez de melhorar, na medida em que agora é o fornecedor (fabricante, produtor, construtor, importador ou comerciante) que, inegavelmente, assume a posição de força na relação de consumo e, por isso mesmo, "dita as regras" (CARPENA, 2004).

Quadro 1. Mapa analítico: percepção dos entrevistados acerca dos seus direitos à alimentação e à segurança alimentar

Entrevistados	Você conhece os seus direitos relacionados à segurança alimentar?	Os restaurantes que você frequenta disponibilizam informações básicas?	A qual tipo de informação você gostaria de ter acesso no ato de consumo?	Você já desistiu de consumir alguma preparação no mercado?
S1	<p>"Sim, conheço o básico. Tem a questão da higiene, né? As moças têm que usar a toca. O preço também é importante porque a gente vem comprar e, às vezes, acha que a comida é mais barata. Onde elas compram o alimento e as formas de preparar são direitos da gente também saber."</p>	<p>"Não. Aqui mesmo nunca vi algo do tipo. Falta muita informação realmente. Agora que tô percebendo. A questão do alimento, da preparação, da forma de conservação, do preço. Tem também a licença da Prefeitura, mas aqui nunca vi."</p>	<p>"Bem, seria importante que o pessoal colocasse mais coisa principalmente sobre a preparação das comidas porque aqui elas ficam expostas por muito tempo. As informações em geral para o consumidor, na verdade. Também a questão da higiene, deixar os preços mais claros. Seria bom, sim."</p>	<p>"Já, sim. Uma vez eu vim com minha mãe aqui e desconfiei que o arroz não foi feito no dia. Tava com cheiro ruim. Mas não deixei de frequentar o mercado. Só mudei de restaurante. Agora só como neste [restaurante] porque tenho mais confiança."</p>
S2	<p>"Sendo sincero, não conheço, não. Eu acredito que tem lei regulando, mas nunca tive acesso.</p> <p>Venho aqui mais pela amizade e pelo tempo mesmo."</p>	<p>"Não. Aqui eles não disponibilizam nada. Acho que, como tem muita gente que só almoça rápido, o pessoal acaba não se preocupando com isso."</p>	<p>"Assim, eu não conheço muito, como disse. Mas acho que devia ter sim, como os códigos, né?"</p>	<p>"Não. Sempre que eu venho, eu como aquilo que tô acostumado. Nunca tive nenhum problema aqui. Assim, o ambiente podia ser melhor, mas nunca deixei de comer."</p>
S3	<p>"Não sei ao certo."</p>	<p>"Pelos anos que já frequento aqui, não."</p>	<p>"Eu acho que o pessoal que trabalha nesse espaço há muitos anos não tem essa preocupação de informar os clientes porque todo mundo se conhece faz bastante tempo. Mas eu, pelo menos, queria saber a validade dos produtos e o que é tem em cada preparação."</p>	<p>"Sim. Dia desse, aqui estava muito quente e deixei de comer aqui justamente por conta do calor, que pode estragar a comida bem rápido."</p>
S4	<p>"Eu acredito que sim. A higiene do local, a qualidade dos alimentos e das preparações que são servidas, o armazenamento dos utensílios aqui, a procedência dos condimentos. Todas essas coisas são direitos do consumidor no mercado. Não sei se esses são os termos dos advogados [risos]. Mas tudo isso serve para proteger o consumidor."</p>	<p>"Não. Aqui as coisas são muito práticas. Nem mesmo nos grandes restaurantes a gente tem essas informações. Assim, a gente precisa ficar atento."</p>	<p>"A gente tem de saber como a vigilância sanitária acompanha o mercado. Eu me preocupo principalmente com a higiene porque a alimentação reflete na saúde."</p>	<p>"As condições de higiene aqui não são das melhores, mas também faz um tempo que o pessoal fica nesse local improvisado. Eu não deixei de comprar porque o sabor é da nossa terra. Então, temos que ter cuidado."</p>
S5	<p>"Não conheço. Consumo aqui mais pela praticidade mesmo."</p>	<p>"Também não sei de muitas informações aqui, não. Acho que nós continuamos comendo pelo saber mesmo, porque se a gente for olhar a higiene como deveria ser, teria muitas coisas para mudar."</p>	<p>"Preço, até porque as comidas são cada vez mais caras por aqui. Higiene também. Saber como que é feita a preparação, o dia [em que a comida foi feita], essas informações."</p>	<p>"Não. Nunca tive nenhum problema de saúde depois de comer aqui. Ainda bem [risos]."</p>

Elaborado pelos autores. Fonte: Pesquisa direta.

Tendo em vista que as relações de livre mercado não conseguem, por si mesmas, superar esse desequilíbrio, tornou-se imprescindível a intervenção estatal, consubstanciada na edição de um Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Assim, a legislação deve abarcar todas as facetas mercadológicas, a fim de se lograr uma proteção integral, de modo que regule todos os aspectos da relação de consumo, sejam aqueles pertinentes aos próprios produtos e serviços, sejam outros que se manifestam como instrumentos fundamentais para a produção e circulação desses mesmos bens: o crédito e o marketing (MARQUES, 2005).

Certo é que a vulnerabilidade do consumidor constitui uma presunção legal absoluta, que impõe o tratamento diferenciado que lhe é dispensado em face do fornecedor. Isso porque não se pode pensar em proteção e defesa ao consumidor sem colocá-lo nessa posição de inferioridade perante os fornecedores de modo geral, principalmente diante das intensas transformações pelas quais passaram as relações jurídicas e empresariais nos últimos tempos. Assim, a lei vê todo consumidor como vulnerável, sendo esta uma característica de ordem material. A vulnerabilidade, destarte, é elemento posto da relação de consumo, e não um elemento pressuposto, em regra (THEODORO JUNIOR, 2017).

Por conseguinte, a Política Nacional das Relações de Consumo deve atender aos princípios da vulnerabilidade e da proteção efetiva do consumidor, visando a: harmonização dos interesses dos participantes das relações de consumo; compatibilização da proteção do consumidor, com a necessidade de desenvolvimento econômico e tecnológico; educação e informação dos sujeitos das relações de consumo; incentivo à criação de meios eficientes de controle de qualidade e segurança dos produtos e serviços; ampliação dos meios de solução alternativa de conflitos de consumo; repressão aos abusos praticados no mercado; racionalização e melhoria dos serviços públicos; e estudo constante das modificações do mercado de consumo (BRASIL, 1990).

Feitas tais considerações, é importante ressaltar que a preocupação da presente pesquisa foi saber se o consumidor de alimentos tem conhecimento jurídico suficiente para entender as situações vivenciadas na sociedade de consumo. Com os acontecimentos dos últimos anos na seara da proteção ao consumidor, acredita-se que as discussões sobre as relações constituídas com os fornecedores tendem a se acentuar, uma vez que nosso sistema alimentar passa por desafios colocados pela globalização e pela revolução da informação e do conhecimento (NUNES, 2017).

No que tange ao fornecimento de informações acerca das preparações no espaço de pesquisa, por exemplo, não se observou a disponibilidade de nenhum material destinado ao consumidor, denotando certa prevalência da carga cultural das refeições preparadas e servidas no ambiente sobre a própria previsão legal de consagrar o consumo como um ato de cidadania. Nas paredes do mercado, algumas faixas com a identificação do respectivo restaurante estavam afixadas, além de cartazes com os pratos principais que compõem a tradição culinária do ambiente. Todavia, nenhuma referência legislativa foi identificada, bem como o preço e a forma de preparação das refeições.

Ressalta-se que o mercado público estudado é um espaço tradicional da cidade onde as pessoas buscam alimentação de qualidade e que expresse a identidade gastronômica da cidade, como as comidas típicas da região, que geralmente contêm elevada quantidade de calorias, gorduras totais, gorduras saturadas e colesterol (MELO et al., 2021).

Nesse contexto, acredita-se que os consumidores devem ser informados sobre a qualidade nutricional das preparações alimentícias, pois, quando consumidas habitualmente e em grande quantidade, podem contribuir para o ganho de peso

e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, que são importantes causas de morbidade e mortalidade. Logo, comer no mercado sem conhecer o teor nutricional dos pratos servidos pode ser um marcador de risco para práticas alimentares pouco saudáveis.

Avaliou-se que parcela significativa das preocupações dos comensais entrevistados reportava-se à falta de uma atuação mais significativa da vigilância sanitária municipal em relação ao efetivo acompanhamento das condições de preparo e conversação das refeições comercializadas no espaço perscrutado. Desse modo, embora demonstrassem certo prazer de alimentar-se no espaço em decorrência do histórico culinário, os sujeitos pesquisados revelaram a consciência de que a oferta alimentar ali desenvolvida deveria seguir padrões mínimos de segurança, mesmo sem saber discriminar tecnicamente os termos jurídicos. Nesses contornos, temos que o sentir normativo, acompanhado de uma política de fiscalização efetiva, estava presente nas falas compiladas.

De fato, durante toda a permanência dos pesquisadores no local do estudo, não se constatou a presença de nenhum agente público fiscalizando o atendimento ou não das normas de higiene e do amparo fornecido pela legislação consumerista aos comensais. Tal fato pode despertar nos consumidores a impressão de que o poder público somente concede o espaço para os agentes privados “trabalharem licitamente” na comercialização das refeições típicas, promovendo uma continuação da memória gastronômica local. De outro lado, após as concessões de serviço, o mesmo poder público abstém-se de avaliar em qual circunstância as atividades são efetivamente desenvolvidas, causando a desconfiança do comensal em adquirir certos alimentos, embora os traços culturais acabem se revelando mais imponentes.

Em passagens elucidativas do mapa analítico visado, observa-se que o sentimento normativo se expressa como uma espécie de eco que invade a mente da pessoa entrevistada quando indagada sobre as condições de produção e venda das comidas locais. Para mais alguns, o consumo é mais automático: a alimentação já pronta servida no mercado, aliada à necessidade de retorno rápido para as atividades cotidianas, faz a avaliação das condições de higiene ser colocada em segundo plano, isto é, acaba sendo melhor não refletir muito sobre a observação das condições sanitárias. Qualquer análise mais profunda colocaria em risco o consumo imediato das refeições, o que não é abarcado com facilidade pelo tempo veloz do espaço urbano. O mercado público ganha feição de refúgio em meio às turbulências da “cidade grande”, relegando a normatividade fria da lei a grau menor de importância, embora presente comumente nas circunstâncias.

Ressalte-se que qualidade nutricional e segurança sanitária são componentes fundamentais em se tratando de alimentos, pois, além de saudáveis e saborosos, devem apresentar também segurança do ponto de vista microbiológico, tornando-se relevante conhecer as variáveis que podem afetá-los. Desse modo, as condições higienicossanitárias e o manipulador podem interferir diretamente e comprometer tanto a qualidade quanto a segurança durante as diferentes fases de elaboração, mesmo quando tiverem sido bem-sucedidas as fases de produção, industrialização e a distribuição desses alimentos (SILVA *et al.*, 2013).

Nessa conjuntura, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) traz dois importantes documentos: a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n. 216/2014 (ANVISA, 2004), que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas de serviços de alimentação; e a RDC n. 275/2002 (ANVISA, 2002), que trata do regulamento técnico sobre procedimentos operacionais padronizados para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimento e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Essas regulamentações visam a garantir as condições higienicossanitárias dos alimentos e

o fornecimento de alimentos seguros, de modo a prevenir contaminação alimentar e riscos à saúde do consumidor (ANVISA, 2004; ANVISA, 2002).

Juntamente com essas resoluções nacionais, na esfera municipal tem-se o Código Sanitário Municipal de Teresina, instituído pela Lei n. 4.975, de 26 de dezembro de 2016 (TERESINA, 2016), cujo artigo 2º, parágrafo 1º, do Título II (Do Objetivo, Campo de Ação e Metodologia) aborda em seu bojo as ações de vigilância sanitária que abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários, como os decorrentes da prestação de serviços de interesse da saúde. Nesse âmbito, a Gerência de Vigilância Sanitária (Gevisa) do Município de Teresina tem papel imprescindível na proteção e promoção da saúde pública, por meio de ações que possam prevenir e reduzir riscos para o desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Por outro lado, percebe-se que a aplicação dessas normas ainda é insipiente, o que pode contribuir para um cenário caracterizado por condições higienicossanitárias inadequadas na produção de refeições em estabelecimentos como os do mercado público estudado. O estudo de Morais *et al.* (2016) realizado em mercados públicos de Teresina demonstrou que apenas 6,66% (n=4) de 60 trabalhadores entrevistados afirmaram ter recebido cursos de capacitação para aprimorar e reavaliar suas práticas no campo da alimentação. A RDC n. 216/2004 (ANVISA, 2004) estabelece que os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em relação à higiene pessoal, à manipulação higiênica de produtos alimentícios e a doenças transmitidas por alimentos.

Essa fragilidade sanitária põe em risco a saúde dos consumidores, pois representa risco para o desenvolvimento de DTA e de surtos alimentares, o que pode ocasionar morbidade e mortalidade nas pessoas. Nesse âmbito, é dever do município, por meio de seus órgãos competentes, implementar ações interventivas – por exemplo, programa de boas práticas de fabricação que exija do local que produz refeições a disponibilização e o cumprimento do Manual de Boas Práticas (ANVISA, 2002) – para evitar falhas nos processos de manipulação, prevenir contaminações e o desenvolvimento de DTA, contribuir à melhoria da qualidade da alimentação e facilitar a supervisão e a execução das atividades relacionadas ao fluxo de produção e comercialização de refeição. Faz-se necessário, ainda, realizar sistematicamente atividades de fiscalização direcionadas para a produção de refeições com segurança, visando à promoção da saúde tanto dos produtores quanto dos consumidores de alimentos.

O mercado público representa o retrato da cultura de seu povo, e pode-se afirmar que a percepção dos consumidores está relacionada aos aspectos correspondentes à tradição, à história, ao modo de viver e agir de seus integrantes. As dimensões simbólica e sociocultural são muito significativas e caracterizam a cultura alimentar local (MELO *et al.*, 2020). Como bem apontam Melo *et al.* (2020), mesmo com os avanços da ciência e com a introdução de novos comportamentos alimentares e novas formas de fazer e com a adoção de práticas para o compartilhamento em torno da comida, a tradição e os hábitos locais típicos precisam ser valorizados.

Pensando a alimentação em seu sentido mais amplo, percebe-se a riqueza que pode ser estabelecida na inter-relação entre direito e alimentação, o que implica a necessidade de discussões, reflexões e pesquisas acerca de mecanismos que favoreçam uma cultura apta a reforçar a adoção de atitudes positivas em prol dessa conquista.

Destarte, com o olhar voltado para o mapa apresentado nesta pesquisa, percebe-se que os consumidores de alimentos responderam a um conjunto de influências externas e interpessoais, as quais os levam a decidir suas eleições com base em seus saberes prévios e práticas reiteradas. Por tais motivos, o conhecimento das teorias, das estruturas, dos mecanismos e das instituições jurídicas é importante na formação

para a cidadania, merecendo estudos mais aprofundados acerca da aprendizagem das normas, regras e leis do país, bem como de seus fundamentos e princípios. A iniciativa, portanto, reforça a compreensão sobre a necessidade da aquisição de conhecimentos sobre o direito como parte integrante da cadeia de produção e comercialização de alimentos, contribuindo para aumentar a conscientização sobre essas questões.

Considerações finais

Nesta pesquisa, percebeu-se que a tradição é um traço relevante a ser respeitado nas experiências alimentares dos consumidores, contudo não deve servir para justificar a falta de comprometimento dos fornecedores de alimentos em publicizar dados relevantes para o consumo responsável.

O sabor característico das refeições servidas é um indiscutível fator de identificação gastronômica, porém não pode revelar-se como uma barreira à realização do mandamento constitucional de proteção e defesa do comensal. Tempo, preço, sabor, praticidade e higiene compõem uma gama de valoração altamente presente na percepção dos participantes da pesquisa.

Não obstante, verifica-se a necessidade de realização de ações e políticas públicas voltadas à produção de refeições com maior garantia de segurança alimentar, nutricional e sanitária que contribuam para a preservação e a valorização da cultura alimentar da cidade.

Cabe pontuar, assim, a importância de refletir sobre tais questões, uma vez que a alimentação precisa ser pensada para além do mero consumo, devendo ser contextualizada de modo multidimensional sob os aspectos legal, cultural, nutricional, subjetivo, social, ético e político.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. *Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 30 set. 2022.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. *Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002*. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 30 set. 2022.

ALCANTARA, Luciene Burlandy Campos de. Potencialidades e limites para a implementação de sistemas locais de segurança alimentar e nutricional: estudo de caso em dois municípios do estado do Rio de Janeiro. *Cadernos de Estudos - Síntese das Pesquisas de Avaliação de Programas Sociais do MDS 2011 – 2014*. Brasília-DF: Ministério do Desenvolvimento Social, 2014.

ALIAGA, Marie Agnès; SANTOS, Sandra Chaves dos; BOMFIM, Leny Alves. Política(s) de segurança alimentar e nutricional: narrativas de líderes e moradores de um bairro popular de Salvador, Bahia, Brasil. *Saúde Soc.*, São Paulo, v. 28, n. 4, p. 124-136, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/jLRDyYPNgPzYLTggvwsXhts/?format=pdf&lang=pt>. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902019180849>.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. *Mercator, Fortaleza*, v. 16, p. 16006, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/mercator/a/fWy6NkfJLCgLTkk7q3r3fCj/?format=pdf&lang=pt>. <https://doi.org/10.4215/rm2017.e16006>.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2013.

BRASIL. *Constituição da República Federativa do Brasil de 1988*. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm. Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. *Decreto n. 4.377, de 13 de setembro de 2002*. Promulga a Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra a Mulher, de 1979, e revoga o Decreto no 89.460, de 20 de março de 1984. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4377.htm. Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. *Decreto n. 591, de 6 de julho de 1992*. Atos Internacionais. Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Promulgação. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d0591.htm. Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. *Emenda Constitucional n. 64, de 4 de fevereiro de 2010*. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm#:~:text=EMENDA%20CONSTITUCIONAL%20N%C2%BA%2064%20DE,a%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20como%20direito%20social.&text=.%22%20\(NR\)-,Art.,na%20data%20de%20sua%20publica%C3%A7%C3%A3o](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm#:~:text=EMENDA%20CONSTITUCIONAL%20N%C2%BA%2064%20DE,a%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20como%20direito%20social.&text=.%22%20(NR)-,Art.,na%20data%20de%20sua%20publica%C3%A7%C3%A3o). Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. *Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. *Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990*. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm. Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República. *Direito à alimentação adequada*. Brasília: Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República, 2013.

CARNEIRO, Henrique Soares. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier Brasil, 2017.

CARPENA, Heloisa. Afinal, quem é o consumidor? Campo de aplicação do CDC à luz do princípio da vulnerabilidade. *Revista Trimestral de Direito Civil*, Rio de Janeiro, v. 19, jul./set. 2004.

COMISSÃO INTERAMERICANA DE DIREITOS HUMANOS – CIDH. *Declaração Americana dos Direitos e Deveres do Homem*. (Aprovada na Nona Conferência Internacional Americana, Bogotá, 1948). Disponível em: https://www.cidh.oas.org/basicos/portugues/b.declaracao_americana.htm. Acesso em: 30 set. 2022.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira; ZOTTIS, Alexandra Marcella; BONHO, Daniel Vicente. A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de extensão “turismo e gastronomia: unindo sabores e saberes” para a valorização do patrimônio cultural imaterial. *Gestão e Desenvolvimento*, v. 12, n. 2, p. 67-82, ago. 2015. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=514251929007>.

LEÃO, Marília Mendonça (Org.). *O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional*. Brasília-DF: ABRANDH, 2013. Disponível em: <http://www.oda-alc.org/documentos/1374763097.pdf>.

LU, Qingyun et al. Emotion regulation, emotional eating and the energy-rich dietary pattern. A population-based study in Chinese adolescents. *Appetite*, v. 99, n. 1, p. 149-56, 2016. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.01.011>.

MANIGLIA, Elisabete. Segurança alimentar. In: MANIGLIA, Elisabete. *As interfaces do direito agrário e dos direitos humanos e a segurança alimentar*. São Paulo: Editora UNESP; Cultura Acadêmica, 2009. Disponível em: <https://www.bibliotecaagpatea.org.br/administracao/legislacao/livros/AS%20INTERFACES%20DO%20DIREITO%20AGRARIO%20E%20DOS%20DIREITOS%20HUMANOS%20E%20A%20SEGURANCA%20ALIMENTAR.pdf>.

MARQUES, Cláudia Lima. *Contratos no Código de Defesa do Consumidor*. 5. ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2005.

MARTINS, Grazieli Virgínia. A efetivação do direito social à alimentação por meio de políticas públicas eficazes. *Direito & Realidade*, v. 6, n. 5, p. 64-83, 2018. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/direito-realidade/article/view/1277/885>.

MELO, Martha Teresa Siqueira Marques et al. Nutritional Characterization of the typical food menu offered in the public market and its reflection on the health. *Journal of Culinary Science & Technology*, v.19, n.2, 2021. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1733162>.

MELO, Martha Teresa Siqueira Marques et al. Public market breakfast: a food tradition. *Journal of Food and Nutrition Research*, v. 8, n. 2, p. 74-79, 2020. <https://doi.org/10.12691/jfnr-8-2-1>.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 10. ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. *Surtos de doenças transmitidas por alimentos*. 2017. Disponível em: <http://portal.arquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/maio/29/Apresentacao-Surtos-DTA-2017.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2019.

MORAIS, Andréia Suellen Monturil de et al. Avaliação do conhecimento dos manipuladores de mercados públicos de Teresina - PI sobre boas práticas de manipulação de alimentos. *Higiene Alimentar*, v. 30, n. 254/255, p. 42-45, 2016. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/06/834166/separata-42-45.pdf>.

MOURA, Ana Claudia Carvalho. *O mercado público de Teresina: a lógica das escolhas alimentares determinantes no comportamento do consumidor do mercado da Piçarra*. 2019. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição). Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2019. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1U_iAyDd5QRx-9FKf5co0f_XERqXkQR_J/view?usp=sharing.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL-SEMITUR, 6., 2010, Caxias do Sul-RS. Disponível em: https://www.uces.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf.

NADON, Geneviève et al. Association of Sensory Processing and Eating Problems in Children with Autism Spectrum Disorders. *Autism Research and Treatment*. v. 2011, 8p., 2011. Disponível em: https://pdfs.semanticscholar.org/41ba/aecel0dae8ac37a55a2f0bb623a0134532cf.pdf?_ga=2.222922200.2141297033.1665611332-490392529.1661739867. <https://doi.org/10.1155/2011/541926>.

NUNES, Rizzato. *Curso de direito do consumidor*. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. Assembleia Geral das Nações Unidas. *Declaração Universal dos Direitos Humanos*. 1948. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>. Acesso em: 30 set. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. *Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência*. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/convencao-sobre-os-direitos-das-pessoas-com-deficiencia>. Acesso em: 30 set. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. *Convenção sobre os Direitos da Criança*. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/convencao-sobre-os-direitos-da-crianca>. Acesso em: 30 set. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – ONU. *Declaração sobre o Direito ao Desenvolvimento*. Disponível em: <http://www.dhnet.org.br/direitos/sip/onu/bmestar/dec86.htm>. Acesso em: 30 set. 2022.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO – OIT. C169 - *Sobre Povos Indígenas e Tribais*. Disponível em: https://www.ilo.org/brasilia/convencoes/WCMS_236247/lang--pt/index.htm. Acesso em: 30 set. 2022.

POULAIN, J Jean Pierre. A gastromização das cozinhas locais. In: CAVIGNAC, Julie A.; WOORTMAN, Ellen. *Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: UFRN, 2016. p. 33-56.

ROCHA, Eduardo Gonçalves. *Direito à alimentação: políticas públicas de segurança alimentar sob uma perspectiva democrática e constitucional*. 2008. 159 f. Dissertação (Mestrado em Direito) - Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2008.

ROSENDO, Daniela; KIHNNEN, Tânia Aparecida. Direito à alimentação: direito, consumo, política e ética no Brasil. *Novos Estudos Jurídicos*, v. 24, n. 2, p. 562-588, 2019. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/nej/article/view/14964/8545>. <https://doi.org/10.14210/nej.v24n2.p562-588>.

SACRAMENTO, Alice Cristina do; SILVA, Rebeca Seabra. A gastronomia nos mercados públicos do Recife: instrumento de valorização e identidade cultural. In: ENCONTRO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA FACULDADE SENAC, 3., p.1-6, 2009. Disponível em: http://www.faculdadesenacpe.edu.br/encontro-de-ensino-pesquisa/2011/III/anais/poster/001_2009_ap_poster.pdf. Acesso em: 08 fev. 2019.

SERVILHA, Mateus de Moraes; DOULA, Sheila Maria. O mercado como um lugar social: as contribuições de Braudel e Geertz para o estudo socioespacial de mercados municipais e feiras. *Rev. Faz Ciência*, v. 11, n. 13, p. 123-142, jan./jun. 2009. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/7610/5602>. <https://doi.org/10.48075/rfc.v11i13.7610>.

SILVA, Giselle Ramos da. et al. Percepção do conceito de higiene e segurança alimentar dos manipuladores de produtos cárneos de mercado público em Recife-PE. *Acta Veterinária Brasileira*, v. 7, n. 2, p. 158-163, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufersa.edu.br/acta/article/view/3168/5222>. <https://doi.org/10.21708/avb.2013.7.2.3168>.

SPINK, Mary Jane. *Linguagem e produção de sentidos no cotidiano*. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2010.

TARTUCE, Flávio; NEVES, Daniel Amorim Assumpção. *Manual de direito do consumidor: direito material e processual*. 5. ed. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: Método, 2016.

TASCHNER, Gisela. Cultura do consumo, cidadania e movimentos sociais. *Ciências Sociais Unisinos*, São Leopoldo, v. 46, n. 1, 47-52, jan./abr. 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93820632007>.

TERESINA (Município). Câmara Municipal de Teresina. *Lei n. 4.975, de 26 de dezembro de 2016*. Institui o Código Sanitário do Município de Teresina e dá outras providências. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=334788>.

THEODORO JUNIOR, Humberto. *Direitos do consumidor*. 9. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2017.