

COMIDA VS. ALLIMENTO: CULTURA E NUTRIÇÃO A PARTIR DO PROGRAMA PAULISTANO “ALIMENTO PARA TODOS”

Carlos Alberto Dória¹, Joana A. Pellerano²

RESUMO

Este artigo discute as polêmicas do chamado “programa Alimento para Todos”, oriundo da Lei Municipal 16.704/20173 sancionada, em 8 de outubro daquele ano, pela Prefeitura de São Paulo, com a finalidade de converter alimentos próximos ao prazo de validade em um “granulado nutritivo” a ser entregue a quem tem fome na maior cidade do Brasil. O artigo faz uma análise crítica da breve trajetória do programa, que, imediatamente repudiado pela opinião pública, foi cancelado pelo então prefeito João Dória, um mês após o seu lançamento; e discute cultura alimentar e nutricionismo, conceitos antagônicos principalmente no caso do projeto paulistano.

Palavras-chave: Alimentação. Alimento. Fome. Nutrição. Política municipal.

ABSTRACT

This article discusses the controversies of the so-called “Alimento para todos” program, which came from Municipal Law 16.704 / 2017, sanctioned on October 8 of that year by the City of São Paulo, with the purpose of converting foods close to the expiration date into “nutritious granules” to be delivered to those who are hungry in the largest city in Brazil. The article makes a critical analysis of the brief trajectory of the program, which, immediately repudiated by public opinion, was canceled by the then Mayor João Dória, a month after its launch; and discusses food culture and nutritionism, concepts antagonistic mainly in the case of the project of São Paulo.

Keywords: Food. Alimento. Hunger. Nutrition. Municipal policy.

-
- 1 Doutor em Sociologia, pesquisador associado do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA). E-mail: cadoria2@gmail.com.
 - 2 Doutora em Comunicação e Práticas de Consumo, professora do Centro Universitário Senac. E-mail: joanapellerano@yahoo.com.br.
 - 3 <http://documentacao.saopaulo.sp.leg.br/iah/fulltext/leis/L16704.pdf>

INTRODUÇÃO

A produção da própria vida humana é o primeiro ato cultural ligado à alimentação. O simbolismo do domínio do fogo nos diz exatamente isso. Comer é produzir a si próprio, a família e os meios de vida fundamentais para a sociedade, coisas que só podem ser concebidas nos marcos da cultura do grupo. Só muito mais tarde, sob a vigência do capitalismo, produz-se alimentos como mercadorias para terceiros sendo a alienação, primariamente, a separação entre o produtor e seu produto. As mercadorias desenvolvidas como atendimento às necessidades humanas das mais variadas, logo assumem formas inéditas, descolando-se daquelas ideias primitivas de alimento ou comida.

Não parece, contudo, que essa concepção geral da alimentação tenha sido considerada pelo então prefeito de São Paulo, que declarou antes de eleger-se: “Você acha que alguém pobre, humilde, miserável pode ter hábito alimentares? Se ele se alimentar tem que dizer graças a Deus” (In TV UOL, 2017). João Dória fez esta afirmação quando era apresentador do *reality show O Aprendiz*, de competição empresarial, ao criticar um participante do programa que questionava quais seriam os hábitos alimentares dos menos favorecidos. O vídeo (TV UOL, 2017) ressurgiu em meio à discussão sobre o programa Alimento para Todos, após a lei municipal 16.704 ter sido sancionada em 8 de outubro de 2017, com o objetivo de “combater o desperdício de alimentos” a partir da “destinação de todos os tipos de alimentos de boa qualidade e dentro do vencimento para a produção do Allimento, um granulado nutritivo que será entregue às populações que enfrentam carências nutricionais no município” (PREFEITURA, 2017).

A ideia de transformar alimentos próximos ao prazo de validade, coletados em vários pontos de distribuição e comercialização, em farinha liofilizada (produto chamado de farinata e posteriormente batizado de Allimento) e usá-la como base para um granulado a ser fornecido para escolas públicas e entidades sociais – ajudando, nesse meio tempo, à Política Nacional de Resíduos Sólidos, relacionada à disposição final de lixo orgânico – gerou tanta polêmica que acabou sendo abandonada pela prefeitura em pouco mais de um mês. Em 16 de novembro de 2017, Dória anunciou: “dada a polêmica do fato, nós tomamos a decisão de encerrar completamente” e apresentou, logo em seguida, o programa “Alimento Saudável”⁴, que prevê a ampliação da compra de produtos orgânicos e de agricultura familiar para a merenda escolar da rede municipal de ensino (SANTIA-GO, 2017, s/p).

4 <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/sapopemba/noticias/?p=78639>

O interessante do episódio não é apenas seu fracasso, mas a reflexão que pode suscitar sobre as diferenças e relações histórico-filosóficas entre alimentação e nutrição, conceitos que são frequentemente tomados por sinônimos, mas que trazem diferentes significados práticos e simbólicos. Este artigo tem como objetivo fazer uma análise crítica da breve trajetória do programa e discutir cultura alimentar e nutricionismo, conceitos antagônicos principalmente no caso desse projeto paulistano.

1 - COMER VS. NUTRIR

De acordo com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea),

A Segurança Alimentar e Nutricional [...] consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (CONSEA, 2017, s/p).

Para que não haja fome, então, é necessário haver não apenas uma certa quantidade de nutrientes, mas que a comida seja reconhecida como tal e produzida de maneira sustentável. O ser humano precisa alimentar-se para viver e cada civilização resolve a questão de como nutrir-se de forma única. Por isso comemos coisas que outros povos não comem e vice-versa. Cada grupo social define como funcionará seu sistema alimentar, ou qual será o conjunto de estruturas tecnológicas e sociais constituintes do processo que vai da produção ao consumo de alimentos reconhecidos pelo consumidor como comestíveis (CONTRERAS HERNÁNDEZ, GRÁCIA-ARNAIZ, 2005; POULAIN, 2004). Ou seja, a combinação que se entende mais adequada entre diferentes possibilidades de produção (caça, coleta, cultivo), distribuição (centralizada ou não), transação comercial (compra, venda, troca, oferenda), preparo (comer cru ou cozido e de que forma transformar esse alimento), combinação de ingredientes (arroz com feijão, como no Brasil ou com coelho e frutos do mar, como na Espanha) e consumo (sozinho, com companhia, à mesa de jantar, em frente à televisão, na lanchonete) daquilo que se reconhece como comida.

É apenas hipoteticamente que se come qualquer coisa, e não se pode confundir comida com nutrição. Há uma enorme diferença entre aquilo que podemos comer – algo não venenoso, digerível e com valor nutricional, capaz de fornecer nutrientes necessários à manutenção do corpo humano – e aquilo que efetivamente vamos comer. Baratas, cachorros e girafas, por exemplo, estão cheios de nutrientes, vitaminas e calorias, mas não são considerados comida no Brasil. O alimento só se transforma em comida se

for aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo social, e esse processo vai muito além de seu valor nutricional. Não aceitamos comer qualquer coisa.

Porém, muitas coisas que não aceitamos comer nos são enfiadas goela abaixo sem que saibamos disso. Não gostamos de insetos, mas a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), para produtos feitos com tomate, como molho, polpa, extrato ou catchup, permite que a indústria "deixe passar" até 10 fragmentos de insetos em 100 gramas (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014). Não gostamos de vísceras, como o pulmão, mas a hemoglobina bovina, oriunda justamente dessas partes do animal, foi incluída em biscoitos servidos nas merendas das crianças chilenas para diminuir a anemia (WALTER *et al*, 1993). Ninguém vê, mas os insetos estão ali, e é preciso tolerá-los para que comamos derivados do nutritivo tomate. Ninguém via, mas o pulmão estava nos biscoitos, fazendo "o bem" para as crianças chilenas anêmicas. Este é o discurso nutricionista, que silencia sobre os agrotóxicos excessivos (presentes no pimentão, no tomate, no morango etc) e outros agentes nocivos, ou sobre as preferências alimentares, focando apenas nos nutrientes e nas regras que garantem a sua chegada à mesa de maneira padronizada.

Essa diferença entre comer e nutrir-se é um fenômeno moderno e não fazia sentido para as sociedades tradicionais. Ainda que existissem alimentos tabus ou consumo regulado devido à crença de que possuíam poderes mágicos, as regras que controlavam o consumo alimentar não se fixavam segundo um sistema dual de orientação.

É no sistema ocidental que encontram-se os argumentos que se comunicam com a modernidade, a ponto de serem considerados como uma "origem" para essas divisões. No século XIII, o filósofo Santo Tomás de Aquino escreveu uma série de regras que estabeleciam o comer justo. Para ele, a gula será "o apetite desordenado de comer e de beber [...] que se afasta da razão reta, no qual consiste o bem da virtude" (AQUINO, 1958, p. 496), e a temperança ajuda a evitar ofensas a Deus, realizando "plenamente a essência da virtude" (AQUINO, 1958, p. 334). O controle sobre o corpo mostra respeito por quem o criou, e cada pessoa deve ser responsável por respeitar o próprio corpo com esse propósito, como mostra Aquino (1958, p. 452) ao falar do jejum: "convém a todos, tanto aos bons como aos maus".

Cinco séculos mais tarde, o "temor a Deus" é substituído pela adequação a fins, a partir da filosofia de Immanuel Kant (2005). Quando discute o bom, o belo e o agradável, Kant ressalta que o fim orienta para o bom e para o agradável, visto que só podem ser bom ou agradável para determinado sujeito, ao passo que o belo, como no exemplo do pôr do sol, é belo

em si, não se destinando a ninguém. O agradável apraz aos sentidos na sensação, o bom apraz mediante a razão pelo simples conceito, e ambos estão apoiados em interesses, contrastando com o belo que é “independente de todo interesse” (KANT, 2005, p. 49).

Depois, no século XIX, em meio a polêmicas sobre o materialismo e o idealismo, Friedrich Schiller aparece como responsável por uma guinada no pensamento sobre a alimentação, ao sustentar a tese de que somos o que comemos – já presente na obra *Fisiologia do Gosto*, de Brillat-Savarin (2001). Essa nova perspectiva analítica deixa de lado a dimensão moralizante para assumir que as pessoas são produto do que sobre elas incide do mundo exterior. Deve-se a um dos principais divulgadores de Darwin, Ernst Haeckel (1930), a formulação mais clara sobre o assunto:

Compreendo por nutrição a influência mediata ou imediata da constituição do solo, da habitação, da ação variada e importante que os organismos circunvizinhos exercem, sejam eles amigos, inimigos ou parasitas etc, sobre cada planta ou sobre cada animal. Todas essas influências e outras mais importantes afetam o organismo na sua composição material e devem ser consideradas debaixo do ponto de vista das permutas materiais. A adaptação será o resultado de todas as modificações suscitadas nas trocas materiais do organismo pelas condições externas da existência, pela influência do meio ambiente (HAECKEL, 1930, p. 164).

Para Haeckel, é a nutrição que define o caráter daqueles que comem:

O nosso humor, os nossos desejos, os nossos sentimentos são muito diversos conforme estamos saciados ou com fome. O caráter nacional dos ingleses e dos gaúchos da América do Sul, que se alimentam quase que de carne, isto é, que fazem uma alimentação rica em azoto [nitrogênio], não é o mesmo do irlandês que se alimenta de batatas, nem do chinês que vive de arroz, porque um e outro fazem uma alimentação pouco azotada (HAECKEL, 1930, p. 165).

O pensamento que dá origem às ciências da nutrição surge conectado a essa concepção e aos avanços da história natural a partir do século XVIII, em especial da química e da fisiologia. A nutrição vai afastar-se da simples classificação dos alimentos em animais e vegetais e apropriar-se dessa visão mais sofisticada que analisa seus componentes químicos, tomando-os como resumo de substâncias alimentares capazes de impressionar cada sistema orgânico.

Assim surge o olhar para os alimentos, principalmente, a partir de seus nutrientes, a origem do nutricionismo. Passamos a ver o alimento como algo composto por água (solvente universal dos nutrientes) e por amidos, açúcares e gordura, os portadores dos elementos químicos essenciais ao organismo: carbono, hidrogênio, oxigênio e albumina, que “carrega” o

azoto, ou o nitrogênio. Com base nesse tipo de química alimentar, os tratados médicos do século XIX começam a redefinir a dietética antiga – baseada na ideia de equilíbrio entre o calor, o frio, o seco, o úmido – segundo as exigências de regimes alimentares diversos. Surgem obras, que mostram comparativamente que a ração de um agricultor francês, por exemplo, deveria ter mais azoto e menos carbono do que a ração de um operário irlandês. Nasce, então, um pensamento que se põe a reboque do “bom” kantiano.

2 - De farinata a Alimento

É com o foco no nutrir, e não no comer, que surgiu o “programa Alimento para todos”. A iniciativa fora criada oficialmente quando o então prefeito João Dória sancionou a Lei no 16.704/2017, instituindo as diretrizes do projeto de lei 550/2016, dos vereadores Gilberto Natalini, Toninho Paiva, Caio Miranda Carneiro, Aurélio Nomura, Dalton Silvano, Janaína Lima e Mario Covas Neto, que criou a Política Municipal de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos (PREFEITURA, 2017).

O lançamento aconteceu em parceria com a Plataforma Sinergia, um *think tank* de orientação cristã que teria auxiliado na apresentação do projeto de lei 6867/2013, do deputado Arnaldo Jardim, que “institui e estabelece diretrizes para a Política Nacional de Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social dos Alimentos - PEFSA, fundamentada em uma sociedade fraterna, justa e solidária” (CÂMARA, 2013, s/p).

Segundo o artigo 3º do projeto de Jardim,

A função social dos alimentos é cumprida quando os processos de produção, beneficiamento, transporte, distribuição, armazenamento, comercialização, exportação, importação ou transformação industrial tenham como resultado o consumo humano de forma justa e solidária (CÂMARA, 2013, s/p).

Esse texto aparece, de forma *ipsis litteris*, no texto de divulgação do “programa Alimento para todos” (PREFEITURA, 2017).

Juntas, Prefeitura de São Paulo e Plataforma Sinergia criaram a farinata, fruto de “um sistema de beneficiamento de alimentos que não são comercializados pelas indústrias, supermercados e varejo em geral”, conforme informações que constavam no site da Plataforma Sinergia (2017), agora fora do ar. Na época, o site explicava como seria feito o produto:

São alimentos que estão em datas críticas de seu vencimento ou fora do padrão de comercialização, razões que não interferem em sua qualidade nutricional ou segurança. Este sistema transforma todo tipo de alimento em uma nutrição de emergência chamada *farinata*, que possui no

mínimo dois anos de vida útil e preserva todas as propriedades nutricionais originais. (PLATAFORMA, 2017, s/p, grifo nosso).

De acordo com afirmações do site da Plataforma Sinergia (2017, s/p), “a farinata é “100% doada às populações que enfrentam a fome, àqueles que se enquadram nos diversos graus de insegurança alimentar ou atingidas por catástrofes naturais ou humanitárias”. Garante, ainda, que o preparo “é uma excelente nutrição pronta para o consumo, totalmente segura e pode ser utilizada em sopas, pães, biscoitos, entre outros”.

No lançamento do “programa Alimento para todos”, a farinata apareceu como um biscoito redondo e foi rebatizada de *Allimento*. O produto foi apresentado num pote com rótulo que reproduz a imagem de Nossa Senhora Aparecida e, em vídeo publicado no canal de João Dória no YouTube (JOÃO DÓRIA NEWS, 2017, s/p), é definido como um “produto abençoado, um alimento completo, com proteínas, vitaminas e sais minerais, que parece um biscoitinho de polvilho”.

As críticas não tardaram. Para muitos, o prefeito estava criando uma espécie de “ração humana” para os mais pobres, que seriam despidos até mesmo do direito de se alimentar daquilo que reconheciam como comida. Foi nesse momento que veio à tona o vídeo do programa *O Aprendiz*, que parecia confirmar que o então apresentador, depois prefeito João Dória, achava que, para os mais pobres, ração estava mais do que bom. João Dória saiu em defesa do *Allimento*, afirmando, durante uma viagem à Itália, que o produto fora desenvolvido por cientistas. “É um trabalho de anos. Foi submetido à prefeitura com todo o respaldo de cientistas. O alimento liofilizado dura anos. É o mesmo que os astronautas consomem em missões espaciais. É bom. Eu experimentei” (RIBEIRO, VENCESLAU, 2017, s/p). Mesmo sem considerar o infeliz comentário do prefeito em seus tempos de apresentador de *reality show*, o enfoque dado à utilidade e à praticidade do produto revela, sem sombra de dúvidas, o olhar nutricionista por trás do “programa Alimento para todos”.

Contudo, as críticas ao *Allimento* não são unânimes. Há quem pergunte os motivos que levariam alguém a criticar tal solução. As razões pelas quais alguém se oporia a algo que pode ajudar a nutrir são, nesse caso, políticas e humanitárias. Políticas, no sentido de oposição ativa a tudo aquilo com o que se discorda. Humanitárias, por entender que os homens devem ser considerados iguais. Entretanto, as pessoas em situação de pobreza não são tratadas como iguais quando têm revogado seu direito de comer o que consideram comida.

É óbvio que aqueles em situação de pobreza ou necessidade extrema comem qualquer coisa. Comem até carne humana, como tantas vezes

ocorreu na história, reviram latas de lixo. Mas isso não significa que devam comer qualquer coisa. Assumir que a escolha do que se quer comer só deve vir com o dinheiro é um ato de destituição da condição cultural humana.

O Allimento não é a comida entendida como *comestível*. É apenas o alimento, algo com os nutrientes necessários que o pobre, quando o tivesse, deveria dizer graças a Deus, nas palavras de Dória (In TV UOL, 2017). A ração esconde os nutrientes e tudo o mais que poderia vir com eles. Nada ali é identificável a olho nu. Portanto, pode-se conter tudo e qualquer coisa. O que não contém, no entanto, é o direito do cidadão de ter acesso à alimentação saudável, em suas formas reconhecíveis como frutas, legumes, verduras, carne e cereais.

3 - Outras soluções para alimentar a população

Por que oferecer aos mais pobres algo amorfo que denuncia continuamente sua condição de excluído da mesa humana? Segundo a prefeitura, "o Allimento [...] pode ser simplesmente adicionado às refeições, mas também é possível fabricar outros alimentos, como pães, snacks, bolos, massas e sopas" (PREFEITURA, 2017, s/p). E por que então não distribuir refeições, pães, bolos e sopas? A qualidade alimentar é negada pela renda, pela legislação que privilegia a grande indústria, pelos maus hábitos incutidos pela publicidade, pelas políticas públicas que desdenham das necessidades populares, chegando-se a propor que, na ausência de "hábitos alimentares", os pobres deveriam contentar-se com uma ração rica em nutrientes.

Há outras soluções para cuidar da fome da população. Existe, por exemplo, o 1º Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PREFEITURA, 2016), um extenso documento elaborado em parceria entre o poder público municipal e a sociedade civil que prevê incentivar a agricultura urbana e periurbana; a criação de mais centros de distribuição e comercialização distribuídos por toda a cidade; e ensinar a população a dar preferência para a comida que conhece em detrimento dos frutos da indústria alimentícia, de forma consonante com o Guia Alimentar para a População Brasileira⁵, elogiado internacionalmente. O plano tem vigência de 2016 a 2020, mas foi criado na gestão municipal anterior à de João Dória e, possivelmente por isso, fora abandonado.

Para que a comida ocupe o centro da cena alimentar é preciso, por exemplo, que as comunidades escolares se envolvam na sua definição. A feira deve ser o maior aliado da escola – assim como a agricultura orgânica

5 O guia pode ser acessado em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

com logística desenvolvida de modo a poder fazer entregas nas escolas e creches. O prefeito ensaia seguir por essa linha, com o “Programa Alimento Saudável”, lançado sobre as cinzas do “programa Alimento para todos”. Segundo o “Programa Alimento Saudável”, a prefeitura previa o investimento de R\$ 15 milhões em produtos de agricultura familiar até o final de 2017, além de ampliar a compra de arroz, banana, hortaliças, verduras e açúcar orgânicos produzidos em São Paulo (SANTIAGO, 2017). Apesar de semelhante ao 1º Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, anunciado em junho de 2016 durante a gestão do prefeito Fernando Haddad (CÂMARA, 2016), o então secretário municipal da educação, Alexandre Schneider, afirmava que o processo fora iniciado na gestão Dória, que teve início em janeiro de 2017.

Um modelo democrático de sociedade exige sua especificação para o conjunto de práticas alimentares reguladas pelo Estado. Estamos longe ainda de tê-lo formulado com clareza, obtendo a adesão ampla e necessária para cercá-lo da segurança indispensável para que não seja tragado por interesses políticos passageiros. Mas talvez as críticas ao Alimento, bem como as ações da população contra iniciativas como aquelas possam ser o início desse caminho.

Considerações finais

Para uma sociedade em que as classes médias cada vez menos sabem (ou precisam) cozinhar, em que vivem num processo crescente de dietificação da alimentação, compreende-se que as propostas como “ração para pobre” possam prosperar, pois tal como outros produtos, trata-se da comida despida de gestos tidos como supérfluos do ponto de vista nutricional, ou sob a ótica que uma sociedade administrada pela propaganda valoriza. E, neste terreno, todos os tipos de “comida sem cara de comida” equivalem-se.

O problema não é que existam coisas assim, mas que o Poder Público sinta-se suficientemente respaldado para tentar impor tal situação, considerada por muitos como degradante, a uma parcela da sociedade. Se advogarmos a convivência entre vários regimes alimentares é preciso reconhecer que programas como “Alimento para Todos”, adotado, ainda que brevemente, pela prefeitura da maior cidade do país, nos mostram a fragilidade política das alternativas a ele.

Um aprendizado político deve nascer disso tudo, não apenas pelo fracasso da empreitada representada pelo “programa Alimento para Todos”, mas pela ideia que ele concretiza: de que é preciso defender a comida de qualidade para as massas urbanas ali mesmo onde ela é “comida”, e não a

“nutrição” concebida e desenvolvida em laboratórios e fábricas distantes.

REFERÊNCIAS

- AQUINO, Tomás de. Suma teológica. 2ª parte da 2ª parte. Questões 123-170. Da coragem. Da temperança. São Paulo: Sedes Sapientiae, 1958.
- CÂMARA dos Deputados. Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania - Redação Final - Projeto de Lei No 6.867-C de 2013. 2013. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/integras/1595205.pdf>>. Acesso em 22 nov. 2017.
- CÂMARA Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo. 1o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - 2016/2020. Jun, 2016. Disponível em: <<https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/trabalho/PLAMSANVERSAOFINALcompleta.pdf>>. Acesso em 24 mai. 2019.
- CONSEA. Conceitos - Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar. 29 de maio de 2017. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/acesso-a-informacao/institucional/conceitos>>. Acesso em 22 nov. 2017.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesus; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Fisiología del gusto. Barcelona: Editorial Optima, 2001.
- HAECKEL, Ernst. História da criação dos seres organizados segundo as leis naturais. Porto: Lelo & Irmãos, 1930.
- JOÃO DÓRIA NEWS. João Doria anuncia o Programa Alimento para Todos. Canal no YouTube. 8 de outubro de 2017. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=AUnWXZna9nI>>. Acesso em 22 nov. 2017.
- KANT, Immanuel. Crítica da faculdade do juízo. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2005.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 28 mar., 2014. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0014_28_03_2014.pdf>. Acesso em 23 mai. 2019.
- PLATAFORMA Sinergia. Farinata. s/d. Disponível em: <<http://plataformasinerгия.org/farinata.html>>. Acesso em 22 nov. 2017.
- POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.
- PREFEITURA de São Paulo. 1º Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. 2016. Disponível em: <<http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/trabalho/PLAMSANVERSAOFINALcompleta.pdf>>. Acesso em 22 nov. 2017.
- PREFEITURA de São Paulo. Prefeito sanciona PL e lança projeto Alimento para Todos. 9 de outubro de 2017. Disponível em: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/assistencia_social/noticias/?p=242903>. Acesso em 22 nov. 2017.
- RIBEIRO, Bruno; VENCESLAU, Pedro. Em Milão, Doria defende alimento reprocessado para mais pobres: “É o mesmo dos astronautas”. UOL, 12 de outubro de

2017. Disponível em: <<https://noticias.uol.com.br/ultimas-noticias/agencia-estado/2017/10/12/programa-de-doria-doa-alimento-reprocessado-a-pessoas-carentes.htm>>. Acesso em 22 nov. 2017.

SANTIAGO, Tatiana. Após polêmica, Doria desiste de distribuir farinata e amplia compra de produtos orgânicos. G1 SP, 16 de novembro de 2017. Disponível em: <<https://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/apos-polemica-doria-abandona-distribuicao-de-farinata-e-amplia-compra-de-produtos-organicos.ghtml>>. Acesso em 22 nov. 2017.

TV UOL. Vídeo antigo de Doria sobre “hábito alimentar de pobre” viraliza. 18 de outubro de 2017. Disponível em <<https://tvuol.uol.com.br/video/video-antigo-de-doria-sobre-habito-alimentar-de-pobre-viraliza-0402CD1B3468CC996326>>. Acesso em 22 nov. 2017.

WALTER, Tomás et al. Effect of bovine-hemoglobin-fortified cookies on iron status of schoolchildren: A nationwide program in Chile. American Journal of Clinical Nutrition, v. 57, n.2, p. 190-194, 1993.