



ENSAIO - OS DETERMINANTES COMERCIAIS DA ALIMENTAÇÃO E OUTROS CONTRIBUTOS PARA O CÓDIGO DEONTOLÓGICO DOS NUTRICIONISTAS PORTUGUESES

*Posted on 07/11/2023 by Pedro Graça, Maria João
Gregório and Sofia da Costa*

Category: [Artigo](#)

Este pequeno ensaio parte da necessidade, pressentida pelos autores, de serem revistos e atualizados alguns aspetos no atual código deontológico dos nutricionistas portugueses, tendo em conta o aparecimento de novas premissas na realidade alimentar que podem afetar as nossas decisões profissionais. Em [ensaio anterior](#), tínhamos já abordado algumas destas questões, nomeadamente o financiamento das instituições de ensino superior e sua investigação ou o conflito de interesses. Neste segundo texto, iremos aprofundar outras áreas. Nomeadamente, as questões da "Ética Alimentar" ou "[Food Ethics](#)" que introduz a importância crescente de se considerar o impacto da produção e consumo alimentar na saúde do planeta, podendo incluir neste conceito o tratamento adequado dos animais para consumo humano, a proteção simultânea da saúde das pessoas e do planeta tendo em conta as alterações climáticas ou ainda, o tratamento justo dos produtores de alimentos. As condições de vida no nosso planeta estão a mudar para pior e a velocidade da mudança aumentou muito nesta última década. Os nutricionistas, através das suas práticas profissionais, podem ser uma força poderosa para que o consumo alimentar possa estar sintonizado com este imperativo ético.

Por outro lado, a proximidade entre o sistema agroalimentar e os nutricionistas aumentou e tornou-se mais visível nos últimos anos. A esta crescente influência de sistemas, práticas e processos através das quais os agentes comerciais podem afetar (para o bem ou para o mal) a saúde e a equidade, poderemos chamar de "[determinantes comerciais da saúde](#)". Na área alimentar, este

relacionamento comercial é cada vez mais intenso e frequente e deve merecer uma reflexão especial por parte dos profissionais que trabalham na área. A complexidade aumentada do sistema alimentar e a necessidade de diálogo com um número crescente de atores, fora do sistema de saúde e com diferentes interesses comerciais em jogo, obriga a uma reflexão ética por parte dos nutricionistas, para a qual esperamos poder contribuir antecipadamente.

O [Regulamento n.º 587](#) publicado em 2016 que aprovou o Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas chama "a atenção dos nutricionistas para a necessidade de uma discussão continuada das questões éticas, que não se esgota no Código. Neste sentido, qualquer código de valores é sempre um documento incompleto e em constante aperfeiçoamento". Damos aqui um contributo para esta discussão continuada. Até porque, a ética como área de investigação e reflexão no âmbito do ensino das ciências da nutrição em Portugal é ainda limitada, sendo uma matéria escassamente abordada durante a formação pré-graduada, esperando que com este documento possamos contribuir para a discussão alargada destes temas desde cedo.

O passado - As bases para a construção do Código Deontológico dos Nutricionistas Portugueses

A profissão de Nutricionista tem quase 50 anos em Portugal, tendo sido iniciada com o Curso de Bacharelato em Nutricionismo na [Universidade do Porto](#) através do Despacho n.º 46 em 31 de maio de 1976. Destinava-se inicialmente a "preparar técnicos capazes de realizarem tarefas de orientação e de vigilância da alimentação racional, normal e dietética, da população em geral e em instituições, como factor básico de promoção da saúde e de prevenção da doença". Entretanto, a regulação da profissão na área da saúde inicia-se em 1990, com a integração dos Licenciados em Ciências da Nutrição na carreira de Técnico Superior de Saúde, criada em 1981, sendo incluído o ramo de nutrição. Apenas disto, só anos mais tarde, em 2004, se inicia a discussão sobre a necessidade de esta nova profissão na área da saúde ter um código escrito de princípios éticos.

O início dos trabalhos para a criação do primeiro Código Deontológico dos Nutricionistas em Portugal remonta a 2004. Nesse ano, foi publicado o novo [Código de Ética dos Nutricionistas Brasileiros](#) pelo Conselho Federal de Nutricionistas que traduzia o crescimento e a diversificação dos campos de atuação profissional do nutricionista no Brasil. Ao mesmo tempo, os nutricionistas canadianos publicavam vários documentos sobre boas práticas, nomeadamente o ["Professional Standards for Dietitians in Canada"](#) que estimularam a discussão em torno deste tema. Foi também de grande importância o [modelo neozelandês do Código de Ética](#), publicado em 2003, que pela sua simplicidade e abrangência foi uma referência estrutural nestes primeiros tempos de recolha e análise da ainda pouca legislação existente sobre este tema.

Em 2004, foi criada a Comissão de Ética e Deontologia Profissional na Associação Portuguesa dos Nutricionistas (APN). Em 2006, esta associação criou um grupo de trabalho, constituído por nutricionistas, especialistas em bioética e juristas para aprofundar o tema. Em 16 de Julho de 2007, no VII Encontro Nacional dos Nutricionistas em Peniche, é apresentado um primeiro *draft* para discussão pública intitulado "Código de Ética do Nutricionista com o contributo adicional de dois especialistas - Manuel Faria e Miguel Ricou. Nesta primeira apresentação, traçou-se o perfil de conhecimentos e de competências desejado para o nutricionista bem como objetivos associados à existência de um Código de Ética. Delimitaram-se algumas áreas de discussão como os "Standards de Boas Práticas", o "Desenvolvimento pessoal" e a "Aprendizagem ao longo da vida". Na altura, entendeu-se que o Código de Ética deveria apresentar "um conjunto de comportamentos esperados em circunstâncias diversas, possibilitando uma reflexão antecipada para julgamento e distinção do certo e do errado" e que "Estas normas deveriam reflectir um conjunto de valores partilhados pela comunidade e por estes profissionais ajudando a construir uma determinada credibilidade pública na profissão". Bases que ainda se mantêm atualmente bem como alguns casos de estudo apresentados e que tiveram como base o "ADA/CDR Code of Ethics for the Profession of Dietetics – Trainer's Guide" de 2007.

A partir do VII Encontro Nacional de Nutricionistas, em 16 de julho de 2007, idealiza-se um cronograma de trabalhos conducentes à produção dos primeiros princípios orientadores para uma ética profissional na área das Ciências da Nutrição em Portugal. Metodologicamente é proposto a) Enumerar questões mais frequentes onde poderão existir conflitos éticos na profissão; b) propor princípios gerais que quando aplicados possam resolver estas questões; c) aprovar princípios e estabelecer um processo contínuo de aperfeiçoamento". Para atingir estes objetivos criou-se um inquérito direcionado à classe. Entre 31 julho de 2007, a APN enviou emails a todos os sócios com pedido para preenchimento do inquérito online entre Julho e Dezembro de 2007. As questões abordadas tentavam avaliar a importância da existência de um Código de Ética para os membros e as áreas que eram consideradas mais importantes considerar bem como a caracterização profissional dos inquiridos. Dos 185 respondentes, 97,8 % considerou importante ou muito importante a existência de um Código de Ética e os assuntos que deveriam ser incluídos na formulação do Código, eram, segundo os colegas que responderam: a Atualização e desempenho profissional; Práticas comerciais; Relacionamento com outros profissionais; Relacionamento com Entidades Empregadoras e a Publicidade e Comunicação.

A 1 de março de 2008, a Comissão de Ética e Deontologia Profissional e a Direção da APN reuniram e fizeram a análise dos resultados do inquérito, definindo-se os principais pontos a incluir no futuro Código de Ética. Nesta fase, consideram-se as seguintes áreas principais para a construção inicial do documento: O relacionamento com colegas; o fornecimento de serviços; e as responsabilidades sociais e legais que no documento final ficarão com outra divisão.

Entre março e maio de 2008 produziu-se um primeiro esboço do Código de Ética o qual foi analisado por juristas e especialistas em Bioética e procedeu-se depois ao aperfeiçoamento de algumas áreas. Por exemplo, e segundo os juristas consultados, "...a palavra "Código" pressupõe um conjunto de leis sistematizadas que cobrem um largo espectro de decisões e que devem estar bem fundamentadas e estruturadas. Dado existir um quadro generalista e tentatório, este deve ser designado de "Regras de conduta impostas pelo exercício da profissão". Ainda para mais quando não existe por parte da Associação força legal para o executar caso existam infracções." Estas sugestões serão tidas em conta na produção do documento final. A 9 de julho de 2008, envia-se a proposta do Código de Ética aos associados da APN por email e dá-se um mês para consulta e sugestões aos membros. Recebem-se muito poucas sugestões e finaliza-se o processo. Em outubro de 2008 é publicado o documento final. Será este o documento que vai organizar formalmente os primeiros princípios orientadores da Ética e Deontologia Profissional dos nutricionistas em Portugal até 2012.

PRINCÍPIOS ORIENTADORES PARA A ÉTICA PROFISSIONAL DOS NUTRICIONISTAS

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS NUTRICIONISTAS
OUTUBRO 2008

PREÂMBULO

A proposta para a elaboração destes Princípios orientadores partiu da necessidade pressentida pela Direcção da Associação Portuguesa dos Nutricionistas (APN) e seus associados, de existir um conjunto de apoios para a tomada de decisões na vida profissional do nutricionista, que vão ao encontro dos valores humanos vigentes na nossa sociedade.

A profissão do nutricionista assumiu uma posição de destaque na sociedade portuguesa, fruto da evolução do conhecimento científico e das necessidades de saúde e bem-estar das populações, onde a alimentação desempenha um papel fulcral.

A presente proposta de Princípios orientadores pretende reflectir os valores e princípios éticos que devem guiar o desempenho destes profissionais de saúde. Nesta proposta, são apresentados os seus compromissos perante os clientes, os colegas e restante sociedade, ajudando a construir uma determinada credibilidade pública da profissão. O documento apresenta um conjunto de comportamentos esperados em circunstâncias diversas. Possibilita uma reflexão antecipada de julgamento e distinção do certo e do errado.

A sua estrutura reflecte também o disposto em outros códigos de ética e as preocupações dos associados da APN, relativamente a questões éticas. Estas preocupações foram manifestadas num questionário que esteve disponível on-line durante o 2º semestre de 2007. Este conjunto de princípios pretende ainda chamar a atenção dos nutricionistas para a necessidade de uma discussão continuada das questões éticas, que não se esgota nos pontos enumerados a seguir. Neste sentido, qualquer código de valores é sempre um documento incompleto e em constante aperfeiçoamento. A APN deve estimular o debate e manter em aberto os canais de comunicação que permitam aos associados, clientes e à sociedade em geral, expressar os seus pontos de vista assim como, contribuir regularmente para o aperfeiçoamento do presente documento.

O NUTRICIONISTA COMO PROFISSIONAL: conhecimentos e competências

"O licenciado em Ciências da Nutrição, designado por nutricionista, integra e aplica os princípios derivados da Biologia, Fisiologia, das Ciências Sociais e Comportamentais e aqueles provenientes das Ciências da Nutrição, Alimentação, Gestão e Comunicação para atingir e manter ao melhor nível o estado de saúde dos indivíduos através de uma prática profissional em constante aperfeiçoamento."

"Da integração deste conjunto de conhecimentos, adquiridos através de metodologias activas de ensino - aprendizagem, pretende-se que no final do 1º ciclo, os licenciados possuam um leque de competências que os habilite a exercer a sua profissão de uma forma autónoma, ou integrados em equipas multidisciplinares, em paridade de circunstâncias com os outros profissionais do mesmo nível de formação."

Nota: Documento de consenso sobre conhecimentos e competências dos Nutricionistas. Maio 2007 (FCNAUP, ISC3EM, UATLA, APN, APNEA).

1. Competência profissional

- a) Desenvolver uma prática informada e conduzida pela evidência científica.
- b) Comprometer-se com a actualização contínua dos seus conhecimentos e capacidades científicas, técnicas e profissionais.
- c) Reconhecer as suas competências profissionais e preservar a autonomia da profissão procurando apoio multidisciplinar quando necessário.

2. Relacionamento com clientes

- a) Fornecer serviços respeitando a dignidade dos clientes, suas necessidades e seus valores pessoais, sem qualquer tipo de discriminação.
- b) Manter registos claros e actualizados dos clientes.
- c) Garantir a confidencialidade da informação recolhida no desempenho de suas funções, salvo por justa causa, dever legal ou autorização expressa do cliente.
- d) Fornecer informação suficiente sobre os serviços a prestar para uma escolha informada, respeitando a autonomia do cliente.
- e) Pautar a actividade profissional por critérios de honestidade e integridade, sem exploração financeira, emocional ou sexual.
- f) Não publicitar os seus serviços de forma falsa ou enganosa.
- g) Fornecer descrição detalhada dos serviços e respectivo custo.

3. Relacionamento com colegas

- a) Promover no espaço de intervenção profissional um ambiente que favoreça o comportamento ético, a qualidade do serviço prestado, sua avaliação e oportunidades de melhoria de carreira.
- b) Apoiar e orientar o trabalho de colegas mais novos na profissão, promovendo a sua integração profissional.
- c) Manter o princípio da imparcialidade em qualquer avaliação do desempenho e reconhecer as legítimas diferenças de opinião.
- d) Respeitar as diferentes formas de actuação, desde que enquadradas na área profissional, bem como as diferentes opiniões profissionais.
- e) Assumir autoria de trabalhos científicos e outros de divulgação de ciência, apenas quando houver intervenção intelectual significativa, mencionando as contribuições de outros, quer como colaboradores quer como fornecedores de informação.

4. Fornecimento de serviços

- a) Garantir o fornecimento do melhor serviço com os recursos ao seu alcance, não sendo obrigado a prestar serviços profissionais incompatíveis com as suas competências, cargo ou função técnica, nem em locais cujas condições de trabalho não sejam dignas.
- b) Não comprometer padrões de boas práticas profissionais e de isenção na comunicação com o público, com objectivos comerciais.

- e) Evitar situações em que existam potenciais conflitos de interesses* e no caso de estas situações existirem, declarar publicamente a sua existência.

5. Responsabilidades sociais e legais

- a) Comprometer-se a fazer avançar o conhecimento na área das ciências da nutrição e aplicar e divulgar este conhecimento em prol da saúde e bem-estar dos cidadãos em geral.
- b) Contribuir para a divulgação e preservação do bom nome da profissão bem como dos princípios éticos que a regem.
- c) Comprometer-se a respeitar os princípios enunciados neste código.

*Por conflito de interesses, entende-se as situações em que devido a relações pessoais ou financeiras, um nutricionista altera as suas decisões ou sua actuação em detrimento do melhor interesse do seu cliente ou do público em geral.

O presente - O Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas

A Direção da Ordem dos Nutricionistas toma posse a 28 de abril de 2012, tendo estatutariamente a obrigação de apresentar um projeto de Código Deontológico e aprová-lo em Conselho Geral até ao final do sexto mês de início de funções. Foi com base nestes pressupostos que se vão iniciar os trabalhos para a elaboração do primeiro Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas, cuja proposta inicial vai ser apresentada pelo recém criado Conselho Jurisdicional ao Conselho Geral para aprovação.

A proposta inicial do Código Deontológico dos nutricionistas portugueses vai ter como base o documento "Princípios Orientadores para a Ética Profissional dos Nutricionistas" publicado pela APN em 2008, acrescentando-se outras disposições específicas dos dietistas que não encontravam enquadramento naqueles "Princípios Orientadores".

O Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas vai englobar os valores e princípios éticos que costumam guiar o desempenho dos profissionais na área da saúde e refletir uma base sólida de ética e deontologia para os profissionais inscritos na Ordem, valorizando os princípios gerais da autonomia, da não maleficência, da beneficência e da justiça.

No documento são apresentados os compromissos do nutricionista e do dietista perante os clientes, os colegas e da sociedade em geral, que contribuem para construir e consolidar a credibilidade pública da profissão. O documento apresenta ainda um conjunto de comportamentos esperados em circunstâncias diversas e possibilita uma reflexão antecipada de julgamento e distinção do certo e do errado.

O modelo vai ter como base os Códigos de Ética dos Nutricionistas do Canadá, Nova Zelândia e Brasil e as questões gerais da bioética presentes nos Códigos Deontológicos das Ordens Profissionais Portuguesas na área da saúde. Com esta base é apresentada uma primeira proposta, que depois é validada juridicamente e colocada em consulta pública.

O Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas é publicado em 2012 através do Regulamento n.º 511/2012 e vai incorporar os valores e princípios éticos considerados mais relevantes para a profissão, os princípios (gerais) da autonomia, beneficência, não-maleficência e justiça bem como aspetos de honestidade, integridade e deveres de privacidade e confidencialidade aplicando-se essencialmente às relações com clientes, colegas, outros profissionais e entidades empregadoras.

O quadro conceptual deste Código, à semelhança de outros na área da saúde, concentra-se nas relações entre o utente e o profissional, zelando pela pessoa (na sua dimensão pessoal e social) e pela profissão naquilo que diz respeito à deontologia profissional, ou seja, sobre obrigações, responsabilidades e direitos que regulam o exercício da profissão. Contudo, é entendimento comum que a prática profissional não deve estar descontextualizada de considerações éticas emergentes e que os Códigos Deontológicos devem atualizar estas preocupações nos seus enunciado e ações.

Neste ensaio, defendemos que questões como a "Ética alimentar" ou o "Consumo alimentar ético" devem merecer uma maior atenção por parte dos nutricionistas, sendo temas que não são ainda suficientemente refletidos e desenvolvido no atual Código Deontológico dos Nutricionistas Portugueses que tem por base o modelo biomédico, à semelhança de outras profissões na área da saúde. Pretendemos lançar esta discussão e promover a reflexão sobre a necessidade de incorporar estes temas em futuras atualizações dos princípios éticos que regem a nossa conduta profissional.

O futuro – Algumas questões éticas emergentes na prática profissional dos nutricionistas

Ética Alimentar ou "Food Ethics"

Durante as últimas décadas, foram vários os movimentos ativistas que colocaram em causa a globalização dos mercados alimentares tendo em conta valores de justiça social ou de sustentabilidade ambiental que são objetivos abrangentes da ética alimentar. A natureza sistémica deste mercado global era vagamente conceptualizada (1) pelo conglomerado de grandes empresas internacionais responsáveis por fatores de produção agrícola (sementes, pesticidas...) e pela concentração do controlo da produção, transformação, comércio e distribuição de alimentos. Uma caracterização mais pormenorizada incluiria ainda as políticas dos governos nacionais e locais, bem como as organizações internacionais que regulam o comércio global. No meio, estariam os pequenos agricultores, vistos muitas vezes como vítimas deste sistema e também os consumidores com níveis reduzidos de literacia alimentar e nutricional e baixo poder de compra.

Estes movimentos, relativamente inorgânicos, estiveram associados, de alguma forma, ao aparecimento de conceitos e normas que tentaram contrariar as hegemonias globais como o conceito de "alimento de produção biológica" ou "comércio justo". A rotulagem que os acompanhou fez destas normas instrumentos efetivos de mudança transformadora exigindo a manutenção de registos e a inspeção das práticas de produção por terceiros para garantir que os requisitos específicos da norma eram, de facto, cumpridos e foram desenvolvidas inicialmente por organizações não governamentais (ONG) que operavam a nível internacional (2).

Apesar destas tentativas de caracterizar a cadeia alimentar, só nos últimos 10-15 anos surgem modelos teóricos mais desenvolvidos e interligados para explicar a complexidade crescente destas relações. O conceito de "[sistema alimentar](#)" começa a impor-se para explicar de forma mais adequada a complexidade de estruturas e ações que afetam o circuito global dos alimentos e a mudança no equilíbrio dos sistemas alimentares nos últimos décadas – que passaram de “sistemas locais” com cadeias alimentares curtas e alimentos minimamente processados entregues em mercados locais ou consumidos pelas famílias produtoras para “sistemas globais” com múltiplos atores, processos e circuitos. Esta rede complexa de atividades envolve a produção, a transformação, o transporte e o consumo alimentar e inclui a governação e a economia da produção alimentar, a sua sustentabilidade, o grau de desperdício de alimentos, o modo como a produção alimentar afeta o meio ambiente e o impacto dos alimentos na saúde individual e da população. Recentemente, esta [visão](#) complexa e de rede foi acolhida pela Comissão Europeia na proposta de um quadro legislativo para sistemas alimentares sustentáveis que é uma das iniciativas emblemáticas da Estratégia do Prado ao Prato.

Na área da saúde e da nutrição, espera-se, que uma melhor compreensão deste conjunto intrincado de inter-relações permita intervir com mais sucesso nos fatores que estão a condicionar de forma intensa a saúde das populações (para além do crescimento demográfico combinado com as alterações climáticas) de forma a travar o crescimento acelerado da obesidade e doenças relacionadas com a alimentação bem como da desnutrição.

O reposicionamento dos sistemas alimentares, deixando de se limitar ao fornecimento de alimentos e passando a integrar preocupações sobre o valor nutricional dos alimentos, o seu impacto ambiental ao longo de toda a cadeia, desde a produção ao consumo e a sustentabilidade social dos modelos produtivos, exigem iniciativas políticas abrangentes que vão muito além da agricultura e das políticas nacionais. A este nível, a Organização das Nações Unidas (ONU) promove em 2023 a sua 28ª edição da Conferência das Partes – mais conhecida como [COP](#) – sobre mudanças climáticas, onde o impacto do sistema alimentar será um dos temas centrais. A saúde do cidadão, mas também a saúde do planeta e outros aspetos sociais, culturais e económicos relacionados com os modelos de produção, transformação, armazenamento, transporte e desperdício alimentar levantam novas questões, que são questões éticas, e que vão afetar as práticas dos profissionais que desenvolvem o seu trabalho nestas áreas.

Em última análise, questões como a adequação de práticas alimentares ancestrais e culturalmente enraizadas face aos novos desafios ambientais ou sobre o custo do alimento e distribuição da riqueza gerada a quem o produz, passam a ter papéis novos à luz de um sistema alimentar mais transparente e também passam a ter necessidade de ser mais discutidas. Até agora, tem existido a [ideia](#) de que os modelos alimentares ancestrais, como o padrão alimentar mediterrânico ou Dieta

Mediterrânica (talvez o mais estudado) são capazes de equilibrar a utilização dos recursos naturais existentes num determinado espaço geográfico, a proteção do ambiente, a cultura gastronómica e a saúde das populações. Contudo, com o acelerar das mudanças climáticas, vão ser colocados novos desafios a esta visão, podendo ser necessário alterar o acesso a certos alimentos, inovar o formato tradicional de produzir ou introduzir novas combinações alimentares no dia a dia, entre outros aspetos.

Os danos ambientais causados pelos processos de produção, transformação, conservação ou transporte poderão, em determinados produtos alimentares, não ser compatíveis com as melhores escolhas nutricionais, podendo criar novos e crescentes dilemas éticos entre o valor nutricional e a proteção ambiental. Se os alimentos forem obrigados a usar um sistema de Rotulagem da Pegada Ecológica, com carimbo obrigatório, como já se faz para a composição nutricional dos alimentos, essa questão será ainda mais delicada para a nossa profissão.

Atualmente, há uma discussão acesa sobre o futuro da rotulagem ambiental na indústria alimentar europeia. A União Europeia planeia implementar legislação para reduzir o número de rótulos disponíveis no mercado e harmonizá-los, considerando a discrepância entre as classificações de impacto ambiental nos sistemas existentes. Neste sentido, foi publicado em 22 de março de 2023 uma [Proposta de Diretiva](#) do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à fundamentação e à comunicação de alegações ambientais explícitas (Diretiva Alegações Ecológicas). Também a [OMS/Europa](#) pretende lançar em novembro de 2023 uma nova ferramenta para ajudar decisores políticos e profissionais de saúde a fazer a Avaliação do Impacto dos Padrões Alimentares (DIA) compatibilizando objetivos de saúde da população, mas também de sustentabilidade ambiental e acessibilidade. Se a este aspeto introduzirmos a necessidade de valorizar as culturas alimentares locais e a fixação das populações nos territórios onde os alimentos são produzidos, o nível de complexidade irá aumentar, pois certamente muitas práticas agrícolas e produtos alimentares produzidos de forma tradicional não cumprem as metas nutricionais e ambientais que gostaríamos de atingir atualmente.

As questões ambientais irão ter uma importância crescente na discussão sobre que alimentos escolher. Mas também questões simples como quem produz o alimento, em que condições sociais e económicas é feito ou ainda, a forma como tratamos os animais que consumimos. A "ética alimentar" ou o "consumo alimentar ético" definidos como ["os princípios que ditam o que deve entendido como tratamento aceitável dos outros \(seres humanos, outros animais ou planeta\) em relação à alimentação"](#) deverá originar uma reflexão por parte da nossa classe, na medida em que estas questões poderão colocar obstáculos à prática atual dos nutricionistas, ao seu discurso e aos seus valores éticos.

Os determinantes comerciais da alimentação

Desde o início da construção do Código Deontológico dos nutricionistas portugueses que o tema da independência, nomeadamente o não comprometimento dos padrões de boas práticas profissionais com objetivos comerciais ou os eventuais conflitos de interesses em situações de relacionamento comercial foram considerados. Voltámos a este assunto, a propósito do interesse da [OMS](#) em retomar este debate, e em 2019 no [Pensar Nutrição](#) sustentamos "a necessidade da identificação de potenciais áreas onde a atuação dos profissionais pode ser influenciada pelo relacionamento comercial ou de outra ordem, por quem detém o poder económico, sendo que nestes casos a publicitação pública deste relacionamento é um passo fundamental para se sanar o conflito, embora não suficiente em alguns casos. Por exemplo, quando os nutricionistas desempenham cargos de responsabilidade que lhes permitem tomar decisões que possam beneficiar uma das partes." Contudo, esta identificação de áreas de conflito de interesses e da sua publicitação pode não ser suficiente.

Recentemente, o conceito de Determinantes Comerciais da Saúde (CDoH) ganhou uma renovada atenção pública. Em março de 2023, a Organização Mundial de Saúde destacou a urgência de uma resposta global para abordar os CDoH e o próximo Relatório Global da OMS sobre os Determinantes Comerciais da Saúde, que se publicará em 2024, demonstra o compromisso desta organização para com este assunto.

Segundo a [OMS](#), os determinantes comerciais da saúde são as atividades do sector privado que têm um impacto positivo ou negativo na saúde pública, bem como os sistemas e normas político-económicos que as permitem. Ou seja, incluem todos os produtos e serviços fornecidos por entidades privadas com o objetivo de obter lucros financeiros, bem como as estratégias de mercado, as condições de trabalho, as externalidades da produção bem como as atividades de âmbito estratégico com objetivos comerciais como a desinformação, o lobbying ou doações. Algumas entidades e empresas também utilizam o poder instrumental, estrutural e comunicacional para influenciar as políticas de saúde pública que possam ameaçar os seus lucros. Simultaneamente, o sector privado é um parceiro indispensável para o desenvolvimento de vacinas, medicamentos e produtos de assistência médica, para o financiamento, construção de infraestruturas e prestação de serviços de saúde contribuindo para uma cobertura universal de saúde e por poder contribuir para se atingir a segurança alimentar, nomeadamente através da inovação e desenvolvimento de novos alimentos.

Neste sentido e segundo a OMS, os Estados-Membros devem esforçar-se por tirar partido destas oportunidades de sinergia com o setor privado, protegendo simultaneamente as populações de

quaisquer danos e trabalhando em conjunto para alcançar a saúde para todos. É importante não demonizar ou criar antagonismos simplificados entre o setor privado e o público, mas antes identificar, prevenir e reduzir os riscos de más práticas comerciais produzidas por alguns que podem afetar negativamente a saúde das populações. Para isso é necessário identificar e reconhecer que por vezes existem conflitos de interesses, e que são necessárias reformas regulamentares, jurídicas, económicas nos modelos de governação e das políticas nestas áreas críticas onde se inclui a alimentação.

Nesta utopia, o ideal seria criar sociedades onde atores públicos e privados dariam prioridade à sustentabilidade ambiental, aos direitos humanos, às necessidades básicas, à saúde e ao bem-estar em vez de incentivarem modelos de consumo que podem ser prejudiciais ao meio ambiente e à saúde humana. E as políticas públicas deveriam contribuir para esses objetivos, livres de interferências comerciais que pudessem afetar estes objetivos.

Apesar de existir consenso sobre estes princípios gerais, na prática, [a influência dos atores com interesses comerciais](#) exerce-se de forma crescente no investimento, produção, marketing e até emprego e na construção de ideais que moldam narrativas, normas e ideologias na área da saúde não só. Atualmente existe [evidência](#) que estes formatos de influência são frequentemente utilizados nas áreas do tabaco, refrigerantes, álcool, óleo de palma, açúcar, jogos de azar, combustíveis fósseis e redes sociais, [resultando](#) em restrições nas intervenções em saúde pública.

Segundo [Tedros Ghebreyesus](#), Diretor Geral da OMS, a monitorização da exposição a estas práticas comerciais deve ser um componente central das redes de vigilância em saúde pública a nível nacional e fazer parte dos esforços de governança global para proteção e promoção da saúde. O sistema alimentar que influencia o consumo alimentar e onde o nutricionista desenvolve o seu trabalho, é fortemente determinado por interesses comerciais que podem afetar negativamente a saúde das populações.

O que pode ser feito?

Recentemente, alguns autores têm vindo a considerar ser desejável intervir em áreas específicas para reduzir o risco da exposição negativa a certas práticas comerciais na saúde – Nas Organizações internacionais e nos Governos (por exemplo estabelecendo regras claras nas parcerias público-privadas e de reconhecimento de conflito de interesses); Na investigação e no financiamento da investigação (por exemplo desenvolvendo nos currícula da academia uma atenção especial aos CDoH ou melhorando o financiamento da investigação realizada por instituições públicas); No setor comercial (por exemplo, melhorando os sistemas de regulação e de

vigilância de externalidades negativas) e na Sociedade Civil, por exemplo, através da mobilização de organizações independentes e profissionais de saúde para a necessidade de prevenir estes comportamentos.

Os determinantes comerciais da saúde têm um impacto significativo nas escolhas alimentares e na saúde pública. Os nutricionistas precisam de estar cientes desses fatores e considerá-los durante a sua atuação para promover escolhas alimentares saudáveis, identificar práticas comerciais inadequadas, advogar por políticas de saúde pública eficazes e fornecer orientação nutricional baseada em evidência

A intervenção nestas áreas, que é muito recente, tem utilizado, três estratégias distintas para reduzir o risco. A investigação é uma das abordagens mais comuns entre académicos e investigadores, com o objetivo de identificar o problema e aumentar o conhecimento sobre este fenómeno, que ainda é desconhecido para muitos, alertando para a frequência destas situações e a gravidade dos seus efeitos sobre a saúde. A segunda estratégia de redução dos riscos, utiliza a punição quando se deteta um ato ilegal. Contudo, a maior parte das ações para influenciar, condicionar e alterar tomadas de posição em torno da saúde e da alimentação faz-se num espaço cinzento onde as ações pouco éticas são mais comuns do que as ilegais. E onde ainda existe alguma incapacidade para delimitar legalmente um grande conjunto de ações. Aqui, o medo da punição é o principal motivo dissuasor, mas pelas razões apontadas é ainda pouco utilizado. A terceira estratégia, chamada de regulatória, coresponsabiliza as organizações e seus responsáveis a prevenir e controlar ações que possam afetar negativamente a saúde das pessoas. No entanto, a abordagem regulatória pode ser contraproducente, uma vez que dá a ideia de que, desde que se cumpra as leis e regulamentos, é possível adotar um comportamento ético e que tudo o que as leis não proibem pode ser feito.

Face a estas dificuldades e sem descurar as propostas anteriores que podem ser trabalhadas em simultâneo, defendemos uma estratégia adicional que é a de integrar a discussão da ética alimentar e dos determinantes comerciais da alimentação nos princípios éticos da nossa profissão. Abandonando a ideia de que as pessoas só fazem o que devem fazer quando são obrigadas, e incentivando um debate sobre o que é o correto. E partindo do pressuposto que as pessoas são capazes de fazer o que devem porque, esclarecidamente, acreditam que estão a fazer o que é correto. Consideramos ser importante introduzir estes temas nos "casos de estudo" associados à formação ética dos nutricionistas e eventualmente no seu Código Deontológico. Concretamente, é preciso desenvolver a capacidade de avaliar os problemas nesta área, "[as implicações éticas das decisões](#)", a ponderação das alternativas e dos seus impactos nos parceiros, no ambiente e na sociedade em geral, e para solucionar os dilemas éticos que frequentemente se colocam aos decisores."

Como profissionais de saúde, os nutricionistas têm a responsabilidade ética de colocar o bem-estar da população em primeiro lugar. Isso inclui fornecer orientações nutricionais que promovam a saúde e não sejam influenciadas por outros interesses, nomeadamente os interesses comerciais. Assim, o conhecimento sobre como as práticas comerciais podem influenciar negativamente as escolhas alimentares é uma capacidade cada vez mais necessária. Ao mesmo tempo, os nutricionistas devem desempenhar um papel crítico e defender o uso da ciência para apoiar políticas de saúde pública e opor-se aos esforços de terceiro para manipular ou distorcer a ciência em prol de interesses próprios. Outra dimensão a ter em conta é a desigualdade de saúde. A promoção recorrente e intensa de produtos menos saudáveis, afetam de maneira desproporcional comunidades mais vulneráveis. Os nutricionistas devem estar cientes dessas disparidades e trabalhar para mitigar o seu impacto, promovendo escolhas alimentares saudáveis e acessíveis

"O desenvolvimento da inteligência moral crítica é um processo contínuo que pode ser acelerado através da reflexão, da formação, do debate de ideias e da análise de casos." Ao proporcionar uma reflexão crítica sobre estes assuntos, os nutricionistas ficarão mais capazes de definir ou aperfeiçoar as suas próprias normas, apreciar abordagens alternativas para identificar e resolver problemas éticos e a desenvolver competências próprias para lidar com problemas complexos.

Em conclusão, a revisão do Código Deontológico dos Nutricionistas Portugueses é uma necessidade à luz das mudanças significativas no cenário da alimentação e saúde pública. A crescente importância da "Ética Alimentar" e os "Determinantes Comerciais da Saúde" exige que os nutricionistas estejam preparados para enfrentar desafios éticos complexos na sua prática profissional. Isso implica reconhecer e abordar o impacto das práticas comerciais inadequadas na saúde pública, promover escolhas alimentares éticas e acessíveis, e defender políticas de saúde pública eficazes. Além disso, as associações profissionais, como a Ordem dos Nutricionistas, desempenham um papel fundamental na promoção de diretrizes éticas atualizadas, na educação contínua dos profissionais e na colaboração com outras partes interessadas para promover práticas éticas na área da nutrição. Essa abordagem holística é essencial para garantir que os nutricionistas desempenhem um papel eficaz na proteção da saúde pública e na promoção de escolhas alimentares que beneficiem tanto as pessoas quanto o planeta.

A compreensão de como se processa o jogo de influências, dos formatos existentes para reequilibrar esses poderes e da força que podem ter atores independentes nesta equação (os nutricionistas) poderão fazer a diferença. Estes modelos de intervenção, poderão posicionar a nossa profissão e o seus membros como profissionais de referência para a sociedade, o que poderá significar um grande ganho para todos.

Esta é uma discussão atual e que pensamos ser necessária na nossa classe profissional.

Abstract

This short essay is based on the need, felt by the authors, to review and update some aspects of the current Code of ethics for Portuguese nutritionists, taking into account the emergence of new premises in the food reality that can affect our professional decisions. In a previous essay, we addressed some of these issues, including the funding of higher education institutions and their research and conflicts of interest. In this second text, we will explore other areas in greater depth. Namely, the issues of "Food Ethics", which introduces the growing importance of considering the impact of food production and consumption on the health of the planet, which can include the proper treatment of animals for human consumption, the simultaneous protection of the health of people and the planet, taking into account climate change, or the fair treatment of food producers. Living conditions on our planet are changing for the worse and the speed of change has increased greatly in the last decade. Nutritionists, through their professional practices, can be a powerful force in bringing food consumption into line with this ethical imperative.

On the other hand, the proximity between the agri-food system and nutritionists has increased and become more visible in recent years. This growing influence of systems, practices and processes through which commercial agents can affect (for better or worse) health and equity can be called "commercial determinants of health". In the food sector, this commercial relationship is increasingly intense and regular and should merit special reflection by professionals working in the field. The increased complexity of the food system and the need for dialogue with a growing number of actors outside the health system, with different commercial interests at stake, requires ethical reflection on the part of nutritionists, to which we must be able to contribute in advance.

Regulation no. 587 published in 2016, which approved the Code of Ethics of the Order of Nutritionists, draws "nutritionists' attention to the need for a continuous discussion of ethical issues, which is not exhausted by the Code. In this sense, any code of values is always an incomplete document that is constantly being improved". Here we make a contribution to this ongoing discussion. We hope that with this document we can contribute to a wider discussion of these issues from an early stage.

1. Sandler, R. 2015. Food ethics: the basics. New York: Routledge.
2. Belasco, W. 2007. Appetite for change: how the counterculture took on the food industry, 2nd

ed. Ithaca: Cornell U. Press.
