



II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

ST8 – DIÁLOGOS DE SABERES PARA SOCIEDADES SUSTENTÁVEIS

SISTEMAS AGROALIMENTARES SUSTENTÁVEIS: AS CONTRIBUIÇÕES DA EDUCAÇÃO EM GASTRONOMIA

SUSTAINABLE AGRICULTURAL SYSTEMS: THE CONTRIBUTIONS OF EDUCATION IN GASTRONOMY

Juliana Felix Gomes Araújo MONTENEGRO¹; Luiza Motta KLOCKNER²; Toni Ferreira MONTENEGRO³; Sandra Beatriz Vicenci FERNANDES⁴

Resumo: O desafio em produzir alimentos de maneira que garanta a conservação ambiental, respeitando os princípios do desenvolvimento sustentável e contribuindo para que a atividade seja ambientalmente correta, socialmente justa e economicamente viável torna-se cada vez maior. A gastronomia pode exercer um importante papel, contribuindo para o desenvolvimento de uma cultura alimentar, não só respeitosa ao ambiente e ao território, mas indo além, ao atuar como agentes de educação transformadora. Um conjunto de experiências em nível global e nacional apontam para o potencial de contribuição da gastronomia para a redução dos impactos negativos da cadeia agroalimentar. A valorização da agricultura familiar, a produção local, o melhor aproveitamento dos alimentos, são caminhos para o desenvolvimento de uma cultura alimentar que contribui para a sustentabilidade global.

Palavras-chave: Gastronomia. Agricultura familiar. Desenvolvimento sustentável. Cultura alimentar.

Abstract: The challenge of producing food in a way that guarantees environmental conservation, respecting the principles of sustainable development and contributing to the activity being environmentally friendly, socially just and economically viable, becomes increasingly greater. Gastronomy can play an important role, contributing to the development of a food culture, not only respectful of the environment and the territory, but going further, by acting as agents of transformative education. A set of experiences at the global and national level points to the potential contribution of gastronomy to reducing the negative impacts of the agrifood chain. The valorization of family farming, local production, the best use of food, are paths to the development of a food culture that contributes to global sustainability.

Keywords: Gastronomy. Family farming. Sustainable development. Food culture.

¹ Aluna do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Regional - UNIJUÍ, bolsista UNIJUÍ. juliana.montenegro@sou.unijui.edu.br.

² Aluna do Programa de Mestrado em Desenvolvimento Regional da Unijuí, Bolsista Unijuí. luiza.klockner@sou.unijui.edu.br.

³ Aluno do Programa de Pós graduação de Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde – UFSM. toni.montenegro@iffarroupilha.edu.br.

⁴ Docente do Programa de Pós-graduação stricto sensu em Desenvolvimento Regional e do Programa de Pós-graduação stricto sensu em Sistemas Ambientais e Sustentabilidade da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (Unijuí/RS). sandravf@unijui.edu.br.



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

INTRODUÇÃO

O grandioso desafio em produzir alimentos de maneira que garanta a conservação ambiental, respeitando os princípios do desenvolvimento sustentável e contribuindo para que a atividade seja ambientalmente correta, socialmente justa e economicamente viável já data de algum tempo. Este desafio torna-se cada vez maior, visto que o número de pessoas no mundo está em constante crescimento e que elas precisam ser alimentadas com qualidade e tendo garantidas sua segurança alimentar e nutricional, respeitada a cultura alimentar de cada indivíduo.

O Brasil tem um potencial agrícola gigantesco, porém, não raramente, ainda ouve-se falar em fome e desnutrição. Outro tema de extrema importância são os impactos ambientais negativos da produção de alimentos e a importante reflexão acerca dos motivos que ainda nos levam a continuar neste cenário, bem como, de que maneira pode-se contribuir positivamente na mudança deste cenário. É necessário que se reflita acerca da utilização mais inteligente dos recursos disponíveis, de maneira a frear os impactos negativos no meio ambiente e ainda, minimizar a emissão de poluentes advindas de outras atividades, principalmente em se tratando de um país de dimensões continentais e riquezas incontestáveis como o Brasil.

Sendo assim, este estudo tem como objetivo principal, abordar de que maneira a educação em gastronomia pode contribuir para a formação de atores atuantes no desenvolvimento de ações em favor de uma alimentação sustentável, por meio da conscientização do uso mais racional e inteligente dos insumos disponíveis, enquanto profissionais transformadores de alimentos e trabalhadores do setor alimentício, e, conseqüentemente, da formação de consumidores mais atentos aos seus hábitos alimentares.

A gastronomia, enquanto ferramenta de produção e transformação de alimentos e cultura alimentar, tem como obrigação e responsabilidade contribuir de maneira prática e através de pesquisas na diminuição dos desperdícios e perdas alimentares e contribuir com o bem estar ambiental pois é dele que se originam os insumos necessários para a manutenção do trabalho do profissional gastrônomo.

Neste trabalho foi adotada como abordagem metodológica a análise textual discursiva, apoiada em artigos acadêmicos, publicações científicas e programas público-privados que abordam como temática central a diminuição do desperdício e perdas na alimentação com enfoque no setor produtivo e transformador ou beneficiador de alimentos e os impactos de suas ações no meio ambiente mundial.

DESENVOLVIMENTO

Debater o tema da alimentação em suas mais diversas faces, compreendendo,



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

respeitando e conhecendo cada uma de suas etapas e características torna-se a cada dia mais urgente e necessário. Para Ribeiro et al. (2017, s.p.):

A alimentação é uma atividade que envolve muito mais que o ato de comer e a disponibilidade de alimentos. Há uma cadeia de produção, que se inicia no campo, ou antes, na preparação de sementes, mudas e insumos, passando por ciclos, do plantio à colheita, em que elementos da natureza têm um papel crucial, mas que vêm sendo, cada vez mais, envolvidos por questões tecnológicas, financeiras e sociais. Nas etapas produtivas, no campo, as inter-relações com a sustentabilidade parecem claras. De fato, o próprio termo sustentabilidade foi cunhado com forte influência da atividade agrária. No entanto, as etapas posteriores, até que o alimento chegue a nossas mesas e, posteriormente, seu descarte envolvem questões complexas, que não são abarcadas por uma única área de conhecimento, e que possuem uma dinâmica cotidiana crescentemente artificializada e acelerada. Em todo esse amplo, diverso e complexo trajeto do solo ao prato há inúmeras interfaces com a in/sustentabilidade que precisam ser continuamente apreendidas e entendidas.

A alimentação é algo intrínseco a sobrevivência do mundo animal, porém, o homem se diferencia dos demais seres justamente por transformar os ingredientes para a sua alimentação. Sendo assim, o ato de comer envolve outras tantas questões que estão para além da simples necessidade física de ingestão de alimentos.

O que se come, quando se come e com quem se come, são atos, aparentemente inocentes, ligados à nossa necessidade de alimentação. Porém se unem à sustentabilidade, distinção social e conceito de território. A transformação dos ingredientes para alimentação é algo exclusivamente humano, o que nos distingue de outros animais, sendo assim:

Cozinhar - seja qual for sua modalidade, cotidiana ou exótica - nos situa num lugar muito particular, em que encaramos de um lado o mundo natural e de outro o social. O cozinheiro se encontra justamente entre a natureza e a cultura, conduzindo um processo de tradução e negociação. Tanto a natureza como a cultura são transformadas pelo trabalho. E ao longo desse processo vi que o mesmo ocorre com o cozinheiro. (POLLAN, 2014, p.25)

De acordo com Montanari (2013), a partir do momento em que o homem e a mulher passam de coletores a produtores, sua relação com o território muda de maneira decisiva e, conseqüentemente, gera uma mudança cultural. Lenta e gradativamente a sociedade passa de caçadora coletora a sociedade agricultora. Contudo, comida é cultura: quando produzida, quando preparada e quando consumida, provoca alterações no meio em que vivemos, fazendo da nossa alimentação, espelho da nossa relação com a terra e com os bens materiais. Ou seja, a primeira revolução alimentar se deu através do advento da agricultura.

Nas sociedades agrícolas que ainda existem no mundo, a diversificação dos recursos é o primeiro instrumento para garantir alimento à população local (enquanto as monoculturas, funcionais à indústria alimentícia, são fruto de uma colonização econômica e política que cuida de outros interesses) (MONTANARI; 2013, p.38).



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

A agricultura deve ser entendida como construção social. A relação com a terra está para além de enxergá-la apenas como meio de produção de mercadorias, mas sim de produção de vida. No Brasil existe um abismo entre a agricultura patronal, que bate recordes de safra a cada ano, e a agricultura familiar, que é responsável pelo alimento diário na mesa do brasileiro. Então por que os índices de miséria, fome e (in)segurança alimentar e nutricional estão em crescimento novamente?

Produção de Alimentos no Brasil

É um grande desafio para o agricultor desenvolver-se econômica e socialmente de maneira sustentável, trazendo o menor impacto possível ao meio ambiente. Braga (2017) afirma que a agricultura é grande causadora de impactos ambientais, porém, sem o qual, não seria possível alimentar a crescente população mundial, hoje em torno de 7 bilhões de pessoas.

No Brasil, a agricultura familiar é responsável por grande parte dos alimentos presentes na mesa dos brasileiros. A agricultura de base familiar, diferentemente do agronegócio voltado à produção de *commodities*, tem características muito específicas, tais como a cooperação comunitária; utilização de áreas de produção menores, portanto manejadas mais eficientemente; comercialização em mercados regionais; busca por auto-suficiência; respeito aos recursos naturais; diversificação de culturas entre outros.

Entretanto, é importante compreender que o meio rural não está restrito à produção agrícola, devendo ser visto pela perspectiva territorial que compreende a diversidade de possibilidades que o rural apresenta, seja como modo de vida ou como espaço agrícola. A relação entre diversas atividades possíveis vincula, conseqüentemente, a produção de alimentos e a gastronomia.

Outra função atribuída à agricultura familiar, a sócio-cultural, significa o resgate de um modo de vida que associa conceitos de cultura, tradição e identidade. O aumento dos problemas enfrentados pelas populações de grandes cidades tem levado à busca de modos de vida mais saudáveis, à valorização por alimentos produzidos sem o uso de agrotóxicos, por produtos produzidos de forma artesanal, com matéria prima com menor processamento industrial, além de um crescente desejo de um maior contato com a natureza (ALTAFIN, 2007, p.21).

Contudo, percebe-se no Brasil, uma concentração de terras para o desenvolvimento de monoculturas voltadas à exportação, num modelo produtivista baseado em agroquímicos e, conseqüentemente, degradação no meio ambiente. Seguindo a lógica produtivista, grandes conglomerados apropriam-se de terras apenas como mercadoria sob a justificativa de desenvolvimento territorial. Porém:

Os estabelecimentos familiares são os principais geradores de postos de trabalho no meio rural. Enquanto estabelecimentos patronais precisam de, em média, 67 hectares para gerar um posto de trabalho, os familiares precisam de apenas oito hectares (INCRA, 2011, s.p.).



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

Segundo Soares (2002), a função ambiental é um bem público que a agricultura familiar cumpre para a sociedade e deveria ser compensada por isso, ao contrário do que acontece, onde é incentivado o produtivismo imposto por pacotes tecnológicos.

Perdas e Desperdícios de Alimentos

A temática de desperdício alimentar está, cada vez mais, sendo discutida e abordada pela sociedade, vislumbrando sensibilizar e conscientizar a população e os órgãos competentes a refletirem acerca da importância deste tema para a sobrevivência e permanência diversificada de vida no planeta.

Todavia, as perdas e desperdícios devem ser compreendidas em todos os seus níveis. Dessa forma, a conscientização deve envolver todos os atores da cadeia alimentar, de uma ponta a outra, desde a produção até o consumo. Os esforços para o desenvolvimento sustentável se perdem, pois, “muita gente hoje parece totalmente satisfeita comendo na extremidade da cadeia alimentar industrial sem parar para pensar no assunto” (POLLAN, 2007, p.43). Neste contexto, Henz (2017) exemplifica o ciclo do alimento:

De forma simplificada, é possível descrever três componentes na fase de pós-colheita das hortaliças: produtor (colheita e preparo do produto), comercialização (transporte e comércio no atacado e no varejo) e consumidor (domicílio). Para falar de sustentabilidade na cadeia de pós-colheita é preciso entender que todas as ações, em qualquer uma das etapas, têm efeito cumulativo sobre a qualidade e a quantidade de alimento disponível para o consumidor final, porque podem gerar perdas e desperdícios. Todo esforço humano e os custos de produção e de uso de recursos naturais, como solo e água, são desperdiçados quando o produto não é consumido ou utilizado como alimento. Ao mesmo tempo, hortaliças descartadas em qualquer etapa da cadeia de pós-colheita causam aumento do preço final ao consumidor, menor disponibilidade de produto no mercado e custo ambiental, na forma de lixo orgânico. Os impactos potenciais de perdas e desperdícios de alimentos sobre a sustentabilidade de sistemas agroalimentares podem ocorrer em três níveis (micro: domicílio; meso: cadeia alimentar; e macro: sistema alimentar) e em três dimensões (econômica, ambiental e social) (Henz, 2017b, p. 366).

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a taxa de desperdício de alimentos produzido no mundo chega a média de um quarto a um terço, atingindo a espantosa marca de 1,300 bilhões de toneladas de alimentos descartados. (BENÍTEZ, 2020).

As perdas se referem à diminuição da massa disponível de alimentos para o consumo humano nas fases de produção, pós-colheita, armazenamento e transporte. O desperdício de alimentos está relacionado com as perdas derivadas da decisão de descartar alimentos que ainda têm valor e se associa, principalmente, ao comportamento dos maiores e menores vendedores, serviços de venda de comida e consumidores. (BENÍTEZ, 2020, sp.).

O combate ao desperdício de alimentos no âmbito doméstico merecia uma grande



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

campanha de conscientização nacional, pois para boa parte da classe média brasileira, os valores aplicados na compra de roupas e outros itens supérfluos estão se estendendo aos alimentos, isso explica o fascínio por produtos considerados sofisticados, a maior parte importados. Outro fator responsável pelo desperdício doméstico de alimentos é o estilo de vida das famílias. O fato de os pais de família trabalharem fora condiciona que as refeições da prole sejam preparadas por terceiros, menos atentos aos desperdícios (HENZ, 2017a).

Impactos ambientais

A preocupação com a emissão de gases poluentes provocada pela agricultura e pecuária já é conhecida, apesar desta discussão estar mais restrita aos meios interessados neste tema. No atual momento, cresce a importância de, não só conhecer os impactos ocasionados pelas dietas advindas deste sistema, mas da imperiosa necessidade de discutir formas de enfrentamento. O crescimento da produção pecuária bovina tem sido alvo de preocupação pelo impacto de sua contribuição na emissão de gases de efeito estufa.

Aprimorar métodos de produção e reduzir a emissão de metano pela pecuária poderia reduzir emissões em até 1.44 Gt CO₂e ao ano. Porém, reduções muito maiores poderiam ser alcançadas com a adoção de dietas mais saudáveis e sustentáveis, que contenham uma proporção maior de alimentos vegetais em vez de animais. Essas mudanças poderiam evitar emissões de até 8 Gt CO₂e por ano. Hoje, nenhum plano climático nacional discute de forma explícita a questão das dietas (ONU, 2020, sp.).

Relatório publicado pelo WWF, uma das maiores organizações de conservação da natureza no mundo, pelo Programa da ONU para o Meio Ambiente (PNUMA) e pelo *EAT Climate Focus*, abordou metas para melhorar as chances de alcance das metas climáticas e limitar o aquecimento global a 1,5°C, através da transformação de sistemas alimentares nacionais. Foram identificadas 16 ações que incluem a redução do uso da terra e mudança e conversão dos habitats naturais, o que poderia reduzir emissões em 4.6 Gt CO₂e por ano, comparativamente, reduzir a perda e o desperdício de alimentos, que representa 8% de todas as emissões de gases estufa, poderia diminuir as emissões em 4.5 Gt CO₂e por ano (Portal Ecodebate, 2020). Trata-se de um enorme desafio, pelo caráter multidisciplinar e de amplitude planetária e, portanto, de difícil alcance caso não seja enfrentado de forma decisiva.

Educação e Cultura Alimentar

O consumidor de frutas e hortaliças, acostumado a ter variedade de alimentos disponíveis em qualquer estação do ano, raramente tem consciência do custo ambiental que implica o consumo de alimentos importados, ou produzidos e transportados a longas distâncias. Hábitos alimentares são grandes responsáveis pela emissão de gases



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

de efeito estufa na atmosfera. (HENZ, 2017b). A globalização gerou uma massificação de produtos, sabores e culturas, causando a exclusão do meio rural e do “saber fazer” do agricultor. A educação para o consumo consciente de alimentos faz-se imprescindível face às necessidades latentes de preservação do meio ambiente.

A naturalização de práticas alimentares globalizadas distanciou produtores e consumidores, dificultando largamente a percepção dos elos da cadeia produtiva de alimentos e dos obstáculos a serem transpostos. Em se tratando de alcançar a segurança alimentar e nutricional e também atingir objetivos climáticos e de preservação de biodiversidade, ações de reorientação de consumo são fundamentais. De acordo com Inger Andersen, diretora executiva do PNUMA, reduzir o desperdício de alimentos, com a mudança para dietas mais ricas e vegetais, está intimamente ligado à possibilidade de mitigação climática. Entretanto, culturas alimentares fortemente arraigadas constituem desafios para a transição a dietas alinhadas a maior sustentabilidade dos sistemas agroalimentares (Nações Unidas, 2020).

Nesse sentido, a escola é o lócus para despertar a consciência crítica das crianças a respeito da importância da boa alimentação e do respeito ao meio ambiente. A lei 13.666 de 16 de maio de 2018 alterou o texto da LDB (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional) e acrescentou em seu parágrafo 9º a educação alimentar e nutricional como um dos seus temas transversais (BRASIL, 2018). Porém, os resultados, apesar da incontestável importância e eficácia/eficiência da ação, devem ser esperados a longo prazo.

Outro importante ambiente de disseminação de informação acerca da educação e cultura alimentar são as universidades e institutos formadores de técnicos, tecnólogos e bacharéis em cozinha e/ou gastronomia. Estes profissionais deveriam ingressar no mercado de trabalho com consciência crítica do seu papel e responsabilidade com o meio ambiente, considerando as escolhas dos alimentos com que irão trabalhar. Enquanto produtores e transformadores de uma cultura alimentar, tem como dever moral a propagação dos princípios da sustentabilidade (ambiental, social e econômica) aplicando seus conhecimentos no aproveitamento integral dos alimentos, respeitando os aspectos nutricionais da dieta alimentar.

Alimentos e hábitos alimentares são a expressão da cultura, memória e história de um povo. À sociedade cabe o papel de retomar a busca por alimentos provenientes de uma agricultura que produz com sustentabilidade ambiental e social. É um retorno à memória coletiva pela busca de alimentos limpos e saudáveis. A procura por produtos da agricultura familiar remetem a memória individual e/ou coletiva, carregados de história, cultura e sustentabilidade econômica, ambiental e social.

Posto isso, vale ressaltar o importante papel da gastronomia na valorização e incentivo aos produtos e produtores locais, de maneira que a sazonalidade e o meio ambiente, bem como a sustentabilidade, o respeito ao alimento e à cadeia que ele integra sejam observados e garantidos. Karnopp (2012) acrescenta que a demanda dos consumidores está diretamente ligada a continuidade do desenvolvimento da agricultura orgânica. Outrossim, o agronegócio, dificilmente produz produtos orgânicos, ecológicos,



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

hortifrutigranjeiros, que por outro lado, são facilmente ofertados pela agricultura familiar.

Sendo assim, para que a sociedade tenha acesso a uma alimentação mais barata, saudável e sustentável, é necessário que a gastronomia se apoie no espaço rural como fonte primária de produtos e ingredientes para desenvolver o setor. Contudo, além do seu próprio desenvolvimento, é importante que o setor contribua para a manutenção de todas as bases agrícolas existentes no meio rural, de maneira a fortalecer o elo entre produção e consumo.

Estratégias para Diminuição do Desperdício

É indiscutível a necessidade e a importância em pensar estratégias para a diminuição do desperdício e das perdas de alimentos, estas estratégias, porém, devem estar alinhadas com o público ao qual serão destinadas. Ao incluir dietas com maior consumo de alimentos de origem vegetal e estratégias de controle de perdas e desperdícios de alimentos aos planos climáticos nacionais, tomadores de decisão podem melhorar a contribuição para a mitigação e a adaptação dos sistemas alimentares em até 25% (ONU, 2020).

Estratégias inovadoras como as do projeto Fruta Feia, desencadeado em 2013 em Portugal, são exemplos de ações criativas, possíveis de serem implementadas para a construção de caminhos à maior sustentabilidade:

O principal objectivo da Fruta Feia é reduzir as toneladas de alimentos de qualidade que são devolvidos à terra todos os anos pelos agricultores e com isso evitar também o gasto desnecessário dos recursos usados na sua produção, como a água, as terras cultiváveis, a energia e o tempo de trabalho. Ao alterar padrões de consumo, este projecto pretende que no futuro sejam comercializados de forma igual todos os produtos hortofrutícolas com qualidade, independentemente do tamanho, cor e formato. Como impactos paralelos estão a consciencialização da população para a problemática do desperdício alimentar e para o facto de que alimentos feios não são lixo, e também a possibilidade de consumir produtos da época e da região a um preço mais baixo (Fruta Feia, 2020, sp.).

Em aproximadamente 7 anos do projeto, o Fruta feia já movimentou cerca de 250 agricultores, 6000 consumidores e evitou que mais de 2000 toneladas de alimentos fosse desperdiçada. No mesmo ano, o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) e a FAO, lançaram a campanha “Pensar. Comer. Conservar” que alertava que 1,3 bilhão de toneladas de comida eram desperdiçadas a cada ano e informava sobre como evitar o desperdício, reduzir o impacto ambiental e poupar recursos.

Dentre as iniciativas por uma cultura alimentar voltada a sustentabilidade destaca-se o *Slow Food*, um dos programas de maior expressão mundial em defesa ao alimento, Criado por Carlos Petrini em 1986:



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores.

O *Slow Food* opõe-se à tendência de padronização do alimento no mundo, e defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, se tornando co-produtores. (SLOW FOOD, 2007a)

O movimento defende a herança culinária, as tradições e as culturas que envolvem o alimento e acredita que todos têm o direito de comer bem, reconhecendo conexões entre o prato e o planeta e seguindo os conceitos da ecogastronomia, que representa a união entre a ética e o prazer da alimentação:

O movimento *Slow Food* representa a união entre a ética e o prazer da alimentação com uma palavra: ecogastronomia. Restitui ao alimento sua dignidade cultural, favorece a sensibilidade do gosto e luta pela preservação e uso sustentável da biodiversidade. Protege espécies vegetais e raças animais, contribuindo com a defesa do meio ambiente, da cozinha típica regional, dos produtos saborosos e do prazer da alimentação (SLOW FOOD, 2007b).

No contexto nacional, o programa Mesa Brasil do SESC (Serviço Social do Comércio), criado nos anos 2000, constitui-se em uma rede de bancos de alimentos, contra a fome e o desperdício. Em uma perspectiva de inclusão social, busca alimentos que sobraram de estabelecimentos diversos, próprios para o consumo, e os entrega onde há carência. Tem como objetivo contribuir com a promoção da cidadania e a melhoria da qualidade de vida de pessoas em situação de pobreza e vulnerabilidade social e, desta maneira, contribui para a redução da insegurança alimentar e do desperdício (SESC, s.d).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para muito além de compreender de que maneira o ser humano se alimenta, analisar os entrelaçamentos entre consumo e produção podem nos trazer informações importantes sobre cultura, sociedade, territórios, política etc., permitindo identificar como as sociedades se organizam, vivem, compreendem a alimentação e, conseqüentemente se relacionam com o meio ambiente.

Sendo assim, buscou-se abordar o papel da gastronomia na construção de vias de educação para o desenvolvimento de uma cultura alimentar, que contribua para a formação de atores protagonistas no desenvolvimento de ações em favor de uma alimentação sustentável, e que se preocupa com os desdobramentos de hábitos alimentares globalizados e os seus impactos negativos ao meio ambiente e na sociedade.

A gastronomia tem como possibilidade e responsabilidade de contribuir para a diminuição dos desperdícios e perdas dos alimentos, auxiliando na educação tanto dos



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

consumidores de alimentos como nos trabalhadores da alimentação, dando uma atenção maior ao aproveitamento integral dos alimentos, respeito ao consumo de alimentos sazonais e à cultura e tradição alimentar de um povo.

É de suma importância a criação e disseminação de programas e projetos governamentais através de parcerias público-privadas que promovam a conscientização alimentar nas suas mais diversas etapas, desde o setor produtivo até o consumidor, passando pelos tomadores de decisão e os trabalhadores do setor da cozinha, dando uma atenção bem especial à parcela mais significativa desta população: os consumidores finais, estes precisam ser os mais bem educados a consumir de maneira mais consciente, transparente, limpa e justa para todos.

REFERÊNCIAS

ALTAFIN, I. **Reflexões Sobre o Conceito de Agricultura Familiar**. Disponível em: <<http://www.enfoc.org.br/system/arquivos/documentos/70/f1282reflexoes-sobre-o-conceito-de-agricultura-familiar---iara-altafin---2007.pdf>>. Acesso em: 08 de set. de 2020.

BENÍTEZ, R O. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe**. Escritório Regional da FAO para a América Latina e o Caribe 2020. Disponível em: <<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/en/c/239392/>>. Acesso em: 13 de set. de 2020.

BRASIL. **Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional)**. 2018. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2018/lei-13666-16-maio-2018-786690-publicacaooriginal-155573-pl.html>>. Acesso em: 11 de set. de 2020.

ECODEBATE, Portal. 2020. **Transformações nos sistemas alimentares podem reduzir 20% das emissões globais**. Disponível em: <<https://www.ecodebate.com.br/2020/09/02/transformacoes-nos-sistemas-alimentares-podem-reduzir-20-das-emissoes-globais/>>. Acesso em: 11 de set. de 2020.

FRUTA FEIA. **Gênese**. Disponível em <<http://www.frutafeia.pt/pt/projecto>>. Acesso em: 12 de set. de 2020.

HENZ, G P. **Perdas pós-colheita de hortícolas no Brasil: o que sabemos até agora?**. Hortic. Bras. [online]. 2017a, vol.35, n.1, pp.6-13.

HENZ, G P. **Pós-colheita e consumo sustentável de hortaliças**. Texto para Discussão 47. Sustentabilidade e Horticultura no Brasil: da retórica à prática. Embrapa. Brasília, DF. 2017b.

KARNOPP, E. **Tendências de desenvolvimento da agricultura familiar: uma análise regional**. RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico, v. 14, n. 26, 2012.



OBSERVADR





II SLAEDR SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

VI SIDER SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INTEGRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
III SIDETEG SEMINÁRIO DA REDE IBERO-AMERICANA DE ESTUDOS SOBRE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E GOVERNANÇA
04 A 06 DE NOVEMBRO DE 2020

MONTANARI, M. **A fome e a abundância: história da alimentação na Europa.** Bauru: EDUSC, 2003. 270 p.

_____. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207p.

_____. (Org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas.** São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009. 255p.

NAÇÕES UNIDAS. Brasil. **Ações climáticas nos sistemas alimentares podem reduzir 20% das emissões globais.** Portal Nações Unidas Brasil. Publicado em 01 de set. de 2020. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/acoes-climaticas-nos-sistemas-alimentares-podem-reduzir-20-das-emissoes-globais/>>. Acesso em: 11 de set. de 2020.

NAÇÕES UNIDAS. Brasil. **Pensar. Comer. Conservar: nova campanha do PNUMA e da FAO contra o desperdício alimentar.** Portal Nações Unidas Brasil. Publicado em 14 de fev. de 2013. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/pensar-comer-conservar-nova-campanha-do-pnuma-fao-e-parceiros-contr-o-desperdicio-alimentar/>>. Acesso em: 11 de set. de 2020.

POLLAN, M. **Cozinhar: uma história natural de transformação.** Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 448 p.

RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. **Alimentação e sustentabilidade. Estudos Avançados.** v. 31, n. 89, p. 185–198, 2017.

SESC. **O Mesa Brasil SESC.** Portal Mesa Brasil Sesc (Quem somos). Disponível em: <<https://www.sesc.com.br/mesabrasil/omesabrasil.html>>. Acesso em: 10 de set. de 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Ecogastronomia.** Publicado em 04 de jul. de 2007. 2007b. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/ecogastronomia>>. Acesso em: 12 de set. de 2020.

SLOW FOOD BRASIL. **Movimento Slow Food.** Publicado em 04 de jul. de 2007. 2007a. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: 12 de set. de 2020.



OBSERVADR

