Marcas do Capitaloceno na alimentação: analisando os aspectos da fome discreta no território brasileiro.

Samara Da Costa Caetano [1*], Maria de Lourdes da Silva [2], Jussara Lopes de Miranda [3]

[1] *UFRJ, PEQui samaracaetano@pos.iq.ufrj.br*
[2] *Faculdade de Educação/UERJ; PEQui e HCTE/UFRJ, lullua2@yahoo.com.br*
[3] *UFRJ, Instituto de Química jussaraufrj@gmail.com*

Palavras-Chave: *alimentação, fome.*

Introdução e objetivos

As pegadas dos astronautas que pisaram na lua, dentre elas, a de Neil Armstrong, a primeira e mais famosa, ainda podem ser vistas no terreno lunar, mesmo após quase 55 anos da primeira missão espacial (Redação National Geographic Brasil, 2023). Esse rastro da passagem dos astronautas que viajaram da Terra à lua é um marco no contexto da Guerra Fria e também representa a capacidade de intervenções significativas realizadas pelos seres humanos.

Os autores Miranda et al (2022) e Crutzen e Stoermer (2000), dissertam sobre como esse momento expressivo da atualidade, em que os seres humanos conseguem prover alterações no planeta e que são registradas por longos períodos. Sejam marcas ou rastros, conforme as pegadas fora da Terra, que denotam a proposta do tempo geológico em que os seres humanos assumem uma força geológica planetária. Então, se divulga o termo Antropoceno, de origem grega (anthropos - humano e ceno - novo, recente), também sendo chamada de Época dos Humanos (Miranda et al, 2022; Crutzen e Stoermer; 2000).

Apesar dos geocientistas terem recentemente recusado o Antropoceno como um novo tempo geológico, a análise crítica e as reflexões sobre as suas relações e consequências merecem continuar a serem abordadas dada a magnitude que elas podem conferir ao meio ambiente (Zhong, 2024). Bem como os seus aspectos únicos, que geram marcas da presença dos seres humanos no planeta em diversos desdobramentos.

A propulsão dessa proposta para uma nova época geológica está relacionada ao capitalismo. Por incitar a mineração e usufruto dos recursos naturais, promovendo a exploração até a exaustão para atender a lógica do mercado, em prol do desenvolvimento de uma sociedade voltada para o consumo da natureza e da própria espécie humana, elevada também à categoria de commodity (Miranda et al, 2022; Moore; 2015; 2016). Por isso, preferimos considerar a proposta do Capitaloceno como reflexiva para este trabalho, haja vista que esta rege a relação exploratória, a do capitalismo dominante.

Outro momento importante de registro desse período geológico na história foi a Revolução Industrial, que transcende em uma revolução agrícola dos alimentos, tema deste trabalho. No período, se estabeleceu a indústria dos alimentos em conserva e enlatados, também o refino dos grãos. Esse empenho propôs o prolongamento da validade dos alimentos e a conservação com a técnica de pasteurização e refrigeração. São investidas para garantir a alimentação das pessoas que estão presentes no desenvolvimento dos centros urbanos e para evitar o desperdício e escassez dos alimentos (Coelho, Dos Santos, Da Silva, 2022; Mattos, 2006).

Os técnofósseis são uma categoria de materiais produzidos nesse tempo que carimbam a proposta para um novo tempo geológico, pois só pela ação humana eles existem nas presentes condições e com a principal característica de um longo período de decomposição (centenas de anos). Dentre eles, destacamos o plástico, o alumínio e o concreto (Miranda et al, 2022). Encontramos o primeiro e o segundo abundantemente nas embalagens alimentícias atualmente.

O autor Carneiro (2002) destaca a transformação dos significados que os alimentos integram, na ascendência do início do capitalismo, alguns eram considerados artigos de luxo como, por exemplo, o açúcar. Com o decorrer do aumento da oferta, por setores de produção cada vez mais ampliados, foi incorporado à comodidade da vida cotidiana. A ampliação do mercado ressignifica as necessidades básicas e as relações de consumo.

Em repercussão, a comensalidade, forma de partilha de alimentos, momento para refeições,

bem como os próprios alimentos, são modificados a partir desse período histórico também. Essas transformações, imprimidas pela urbanização e globalização, mostram como a alimentação passou e continua passando por mudanças que afetam a qualidade dos alimentos produzidos e industrializados (Santos, 2006).

No âmbito da alimentação, procede atualmente as categorias dos alimentos in natura, processados e ultraprocessados e se pondera sobre os hábitos alimentares voltados ao consumo excessivo dos processados e ultraprocessados; como também a destinação dessa alimentação produzida com pouco valor nutricional.

Em vista de contribuir ao debate sobre a oferta de alimentos saudáveis a todos como um direito acessível trazemos o presente trabalho, pois se avalia em consonância com Balbim e Bombardi (2019), que há preponderância do consumo desse tipo de alimento (saudável) nos países ricos, em contrapartida ao consumo de alimentos ultraprocessados que têm crescido muito nos países pobres.

Se repercute um cenário em que não se predomina mais a ausência de alimentos em quantitativo. A sua superabundância, sendo produzido a qualquer custo, mesmo em detrimento da saúde do meio ambiente ou de quem vai consumi-lo, não erradicou a fome crônica. Expandiu-se a fome discreta, a dos alimentos saudáveis e a intoxicação, através deles, a milhares de pessoas, o ecossistema do campo à cidade e, ainda, reproduz e reforça alguns privilégios historicamente construídos (Balbim e Bombardi, 2019).

Outro agravante é sobre os impactos que esses alimentos geram pela promoção de resíduos sólidos urbanos, pois, em sua maioria, os industrializados são comercializados em embalagens na categoria dos técnofósseis como o plástico, isopor e alumínio. “O lixo produzido passa a ser um bom indicador das relações entre o homem e o meio ambiente no processo produtivo” (Cortez e Ortigoza, 2009, p. 86). Sendo mais um sinalizador dos tempos do Capitaloceno com a exploração do meio ambiente em virtude da desvinculação do pertencimento dos seres humanos ao mesmo.

O autor Krenak (2022), exemplifica o momento como um caminho em prol de narrativas de um mundo onde só o humano age, ocasionando uma centralidade que silencia as demais presenças. No qual, aparenta que a vontade do capital é empobrecer a existência.

Apresentadas as questões introdutórias deste trabalho, que buscou desenvolver as marcas do Capitaloceno sendo difundidas no ramo alimentício, no segundo momento, se pretende apresentar como a indústria cultural desenha um contexto para direcionar as vendas dos alimentos processados. No terceiro momento, apontar questões históricas sobre os impactos na alimentação brasileira causados pelo agronegócio e monocultura. Por fim, trazer um panorama da mudança de plantios no território brasileiro.

Considerações adornianas a respeito da indústria cultural no âmago da alimentação

A área da alimentação é vasta, envolve a história das suas relações sociais, dos seus significados culturais, por isso, é muito superior do que a definição meramente degustativa, gastronômica (História Pirata 122), cabendo neste momento, discorrer sobre o contexto que direciona as ofertas e desejos ao consumo dos alimentos.

A indústria cultural pela perspectiva de Adorno e Horkheimer é compreendida como uma produção que deveria ser desenvolvida pelas pessoas para humanizá-las e potencializar o desenvolvimento do sujeito, mas que acaba levando para outro caminho, de forma mercantil com interesses que limitam o intelecto e a experiência sensorial dos indivíduos. Se destinam para exercer o acúmulo de lucro na área de atuação da burguesia e homogeneização cultural (Adorno e Horkheimer, 1985; Furtado; Gomes e Borges; 2022.). “É o triunfo do capital investido” (Adorno, 2002, p.8).

Atualmente esse mistério está revelado, a força da indústria cultural reside no conchavo das necessidades que são estipuladas e não na real veemência destas. “Os dirigentes não estão mais tão interessados em escondê-la; a sua autoridade se reforça quanto mais brutalmente é reconhecida” (Adorno, 2002, p.5).

No momento, a sociedade é marcada pela presença considerável de outdoors, um dos aspectos significativos da indústria cultural, ocupando não somente as encostas de montanhas ou morros como também partes relevantes das paredes dos edifícios, as denominadas empenas, também em coberturas e até nas bancas de jornais. Seja qual for o seu modelo, cada tipo de outdoor é pensado para estar em um ponto estratégico. “A publicidade torna-se a arte por excelência, como Goebbels, com seu faro, já soubera identificá-la. "Lárt pour l'art", propaganda de si mesma, pura exposição do poder social” (Adorno, 2002, p.40). Não há como desviar o olhar. Inclusive, esse aspecto é o ponto de partida adotado para estimular o uso da mídia “Outdoor. Sem querer, já leu!”.

Os outdoors eram somente iluminados com lâmpadas para serem vistos a noite, mas atualmente também são feitos com luzes de LED. Essa realidade externaliza outras questões como: ausência de acessibilidade, pela luz forte causando sensibilidade e com a localização no meio das

calçadas, dificultando a locomoção dos pedestres. Outro ponto é a poluição luminosa que corrobora a falta de acessibilidade, bem como a produção massiva de luz artificial que implica na diminuição da produção da melatonina, o hormônio do sono. Ou seja, é um contexto que nos faz estar acordados ao mesmo tempo que estamos dispersos sobre o propósito do consumo.

Tudo o que surge dessas mídias promete algo novo, mas tudo o que aparece já está predominado por marcas de jargões aprovados, reconhecidos e renovados por outros produtores e reprodutores. "Quem não se adapta é massacrado pela imponência econômica que se prolonga na impotência espiritual do isolado" (Adorno, 2002, p.16).

Os supermercados se validam desse contexto e também fazem uso dos dias da semana para aumentar as vendas como, por exemplo, "quarta-feira dos legumes", onde os preços dessas espécies de alimentos são abaixados e/ou estão mais frescos. Outra intervenção, também para chamar atenção para a unidade de vendas em questão, é proporcionar sorteios de cestas de produtos, carros ou eletrodomésticos para a cozinha. Os cupões são ofertados mediante o quantitativo em valor de compras, a cada R$25,00 reais, R$50,00 reais um cupom para concorrer "gratuitamente" (aspas nossos). São estratégias dessa sociedade de consumo e o autor Adorno (2002), dispõe esse quadro como a época da estatística em que as massas estão tão ingênuas que se identificam com a possibilidade de ficar milionária, enxergam como uma chance de mudar de vida. Mas a fortuna ou o prêmio não virá para todos, apenas para algum felizardo, senão para alguém já designado e, embora seja uma circunstância questionável, a mesma é experimentada, pois vivencia-se o esperançar no "vai que…" (aspas nossos).

O ritmo e dinamismo estão presentes na divulgação e nos locais de venda, pois as mercadorias se fundem à indústria cultural. De forma que tudo deve estar continuamente fluindo, em movimento (Adorno, 2002). Essa estrutura se dissemina nas redes sociais e outras plataformas digitais, seja pela promoção de receitas ou pelos anúncios em diferentes momentos de um vídeo ou *reels,* como também pela ocupação em diversos espaços da tela.

O escopo desse sistema proporciona a sensação de que não há rota de fuga ao estar presente por todos os lados, oferecendo o papel do consumidor protagonista nessa vida moderna. Mas como nessa história, todos são protagonistas para a indústria cultural, logo também são genéricos e substituíveis. O único interesse da indústria pelas pessoas é para ser clientes e empregados (Adorno, 2002).

Adorno (2002) traz à tona as nuances da publicidade que introduz o desejo de consumo com a oleografia, na representação dos alimentos, desenvolvendo a gulodice. Os símbolos dos alimentos são tracejados nas propagandas, encaminhando para uma cultura dos industrializados. "Ela ensina e infunde a condição em que a vida desumana pode ser tolerada" (Adorno, 2002, p.31). Por se tratar de um momento de apreço a representação dos alimentos e não consumir o que realmente está na embalagem ou mídia. Há nessa situação duas problemáticas: a expectativa (modelo que é divulgado) em contrapartida com a realidade visual e, a constituição desses alimentos que é uma incógnita de substâncias ultraprocessadas e de carência nutricional.

Essa inclusão dos novos gostos, das novas necessidades no cardápio é vista pelo autor Carneiro (2002) como disponibilidades que se fazem presentes ao uso do cotidiano, porém, muitas vezes, de forma excessiva; são substâncias cuja predileção no gosto moderno não é nem "natural", nem necessariamente positiva, do ponto de vista da dieta e da saúde pública como um todo. Os alimentos são regularmente ingeridos, mas em função da baixa qualidade e/ou diversidade não são consumidos os necessários nutrientes, vitaminas e minerais (Balbim e Bombardi, 2019).

Nesse caminho, partindo da compreensão de Parada (2023), se percebe como o marketing alimentar segue a mesma fórmula para persuadir o seu público alvo, bem como a arte, a moda e cosméticos são produzidos para venda, seguindo os mesmos padrões. "É um não real (imagético) que nos permite sensações de prazer que cobiçam o ato de se apropriar daquilo que nos atrai" (Coelho, Dos Santos, Da silva, 2022, p. 175).

O autor Carneiro (2005), traz em seu artigo sobre as relações da comida com a sociedade diversas perspectivas sobre o alimento, bem como as transformações dos significados para a sociedade. Dentre eles, a feijoada. Prato de degustação brasileira, em todas as regiões. Aqui se destaca os seus ingredientes, sendo as partes menos nobres do porco com o feijão de origem americana, em um preparo de técnica européia. Mas surge na senzala (Maciel, 2005), por pessoas escravizadas e, posteriormente, difundido pelo Brasil. "O que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social" (Maciel, 2005, p.54).

No momento, a indústria também impõe o que será degustado, fortemente amparada pelo marketing, conquistando os clientes nas

publicidades de dogmas de felicidades (Santos, 2006). A indústria é como uma bonita toalha de mesa que romantiza, dispõe e serve os alimentos. Atualmente não sendo reconhecido somente como sendo os menos nobres, estão os processados, ultraprocessados e os *in natura* contaminados por agrotóxicos.

Compreendendo que a divulgação, mesmo que de forma massiva, por si não é a única responsável, há outros agravantes como, por exemplo: o gosto. Maciel (2005) destaca em seu trabalho os diferentes pratos típicos das regiões brasileiras, dado as diferentes produções por regiões. Contudo, também levanta a questão do gosto ser culturalmente construído.

As propagandas dos processados e ultraprocessados trazem à tona o gosto na memória do paladar, pois essas mercadorias são produzidas para estimular o contínuo consumo, em um ciclo. Reichembach (2007), destaca em sua tese que o gosto da batata frita do McDonald's se constituiu por décadas, no momento da fritura, pela mistura de 7% de óleo de semente de algodão e 93% de sebo de boi. Por isso, o sabor único, em razão do mergulho na gordura saturada.

Os disparadores desse consumo são as praticidades dos alimentos, preços, acessos, mas também se sustenta pelas mídias do cinema e televisão, associada à imagem de felicidade, sucesso, bons momentos em coletivo e pessoas famosas.

Reconhece um cenário no ramo alimentício com produtos que causam desequilíbrio para a saúde das pessoas e do entorno. Esses danos estão marcando populações específicas, as mais pobres, em detrimento do acúmulo de riqueza de outras. E a indústria cultural se constitui como um véu nesse panorama, até mostra a estrutura, mas não de forma crítica e, sim, fazendo parte da essência.

Os flagelos da fome por Josué de Castro

O cenário dessa alimentação de consumo barato e com valor caro para a saúde da população se consolida cada vez mais no Brasil pela falácia de um desenvolvimento econômico voltado para o mercado que visa atender às necessidades quantitativas de alimentos e fugir da fome. Mas o que se percebe é a exploração do Brasil, seja de sua fauna e flora, vidas humanas até o resquício de água nos lençóis freáticos para atender a lógica de produção do agronegócio e industrializados. A fome no país persiste, fome de alimentos de qualidade e em diversidade que atendam aos valores nutricionais necessários para a população brasileira que se assenta em um progresso artificial na subnutrição.

No contexto atual, os alimentos industrializados possuem espaço para a produção em larga escala, lugar nos comércios e podem financiar mídias para divulgação, pois são efeitos da abertura desse mercado historicamente registrada. Essa realidade traz à tona as marcas de uma produção nacional em crescente commodities, em vista de não somente exportar alimentos, mas servir de insumo para animais de corte e biocombustível, expandindo a expansão dos produtos (Bertuzzo, 2023; Bombardi, 2017). “Prefere-se manter o velho modo de produção ao invés de aderir a formas mais sustentáveis” (Bertuzzo, 2023, p.64).

A obra do autor Josué de Castro, Geografia da fome: o dilema brasileiro pão ou aço, trás à tona esses aspectos do território brasileiro e possibilita a compreensão do momento atual. Castro desnuda os flagelos da fome pelas regiões do país, sempre enaltecendo a importância da alimentação ser de qualidade para todas as classes para dispor de um bom desenvolvimento nacional, com respeito às diversas culturas que o constitui (Castro, 1984).

O dilema do pão ou aço se propõe tocar na ferida do desenvolvimento brasileito voltado aos setores agrícola e industrial que, apesar de todos os esforços, não retiraram o país da categoria de subdesenvolvido economicamente. Pois, pela visão de Castro, enquanto a questão da fome não for vista, permanecerá sendo um país subdesenvolvido (Castro, 1984). A situação não é uma reação balanceada, os valores das matérias-primas para exportação são rebaixados pelas economias centrais, em contrapartida, os produtos manufaturados são vendidos pelos países desenvolvidos em valores mais altos (Santos, 2021).

O tema da fome começou a ser debatido no ocidente, após as duas grandes guerras, mas se desenvolvia somente aspectos técnicos da fisiologia, química ou economia. A proposta de abordar geograficamente a fome, possibilitou tecer questões únicas de cada região, considerando as dimensões do país, revelando a origem da fome oculta. Se esquematizou as seguintes áreas em sua obra: amazônica, Nordeste açucareiro, sertão do Nordeste e da subnutrição: Centro e Sul (Castro, 1984).

O mapa da fome do Brasil se divide em dois campos: da fome endêmica, quando se apresenta de forma permanente (área amazônica e área do Nordeste açucareiro), e a área fome epidêmica, quando se exterioriza de forma transitória (área do sertão nordestino. Os demais territórios brasileiros são denominados como área da subnutrição (Centro-Oeste e extremo Sul) (Santos, 2021).

Na região amazônica, Castro (1984), destaca a ausência de alguns alimentos protetores como a carne, leite, ovos, verduras e frutas. Se apresentam a farinha de milho alternada com feijão,

arroz, batata e, vez por outra, o peixe. Na conjuntura, o autor ressalta como a instrução aos pescadores sobre métodos de conservação dos peixes para que essa alimentação proteica seja ofertada no decorrer do ano como um dos caminhos de contorno à situação. Os danos para a saúde que assolam a região são os registros de grande incidência de cáries dentárias, anorexia, falta de apetite, anemia, dentre outros. Pois, embora se apresente uma satisfação em saciar a fome com um pouco de farinha de milho ou mandioca, café e um gole de cachaça, nada mais se apresenta do que um apetite embotado, de uma anorexia crônica, de forma que as refeições de um dia inteiro nessa região não colocaria uma pessoa de pé em outras áreas climáticas condicionada de hábitos diferentes.

A presença significativa do ferro em forma de óxido, sendo insolúvel em água, dificulta a passagem do elemento ao plantio, um dos fatores de sua ausência na alimentação. Bem como, estão ausentes o cálcio, a vitamina B1 e A, em vista da produção de alimentos na área, que não prevê subsidiar esses aportes nutricionais. Contudo, os moradores conseguem se esquivar do raquitismo, constituindo uma raridade, em virtude do predomínio da luz solar que fornece em riqueza a vitamina D. Também se ressaltam os hábitos alimentares em molhos apimentados, feitos com sucos de ervas fermentadas e misturados com pimentas, dentre eles o tucupi, tacacá e o arubê, afortunados pelo conhecimento indígena, diminuem a carência da vitamina C (Castro, 1984).

Sem um plano agrícola adequado para a região, o advento e incremento da indústria da borracha sintética, intensificam a produção e planificação dos seringais, desencadeando métodos de produção pensados para alcançar o rendimento econômico da exportação da matéria-prima para atender às necessidades da 2º Guerra Mundial. Tudo passou a ficar nas mãos do Estado, a população tornou-se operária agrícola, sem se organizar uma comunidade rural (Castro, 1984).

A autora Santos (2021) discorre sobre esse contexto como uma estrutura agrária feudal de um regime inadequado de propriedade marcado pelo latifúndio; as relações de trabalho socialmente inadequadas levavam à não utilização da riqueza potencial do solo. Essas distorções se acumulam para explicar a pobreza, miséria e subdesenvolvimento que se apresenta posteriormente.

A área do Nordeste açucareiro, que foi apresentada na obra de Castro (1984), mostra a devastação da região em prol da ação desequilibrante e intempestiva do colonizador. Retratos da monocultura da cana-de-açúcar, “[...] pela paixão desvairada que dele se apoderou, de plantar sempre mais cana e de produzir sempre mais açúcar” (Castro, 1984, p. 113). O terreno vivo nordestino foi quase todo arrasado pela substituição da floresta tropical pelos campos abertos; a vida do solo, suas águas, plantas e o clima foram transformados.

As condições favoráveis do solo na região, como também do clima, foram propícias para o cultivo de vários produtos alimentares, mas nunca foi objetivo da colonização ofertar alimentos às populações regionais. O cerne era atender aos próprios interesses. Havia conhecimento do português sobre o cultivo da cana e o mesmo visualizou no Nordeste a oportunidade de desenvolver a atividade econômica em larga escala, alicerçado no trabalho escravo, imposição do cultivo para a monocultura e sem cuidar do solo, possibilitando a seca e erosão (Castro, 1984).

Dentre os alimentos que se fixaram na culinária da região, o autor Castro (1984) destaca a farinha de mandioca, pamonha, canjica de milho, beiju e paçoca. Também discorre que os excessos de açucarados não fomentaram uma alimentação digna em quantidade e qualidade. Assim como ao surgimento de alguns tabus frente a algumas frutas como a manga, jaca, abacaxi, melancia, abacate e a laranja que poderiam ter sido consumidas em benefício da saúde. Somado ao contexto das pessoas escravizadas, camponeses sendo obrigados a mudar de vida e operários em péssimas condições de trabalho que o Nordeste fica marcado historicamente.

A culinária africana, principalmente no recôncavo da Bahia, possui seu reconhecimento até os dias atuais. Essa gastronomia, degustada pelos temperos, sabores, ancestralidade, forma de conserva do vatapá, do caruru e de outras iguarias; poderia, na época, ter contribuído para a nutrição da população, mas sofreu opressão em benefício da homogeneização da culinária, para que os alimentos fossem preparados exclusivamente à maneira européia (Castro, 1984). Então, se cria raízes “desta fome discreta, dissimulada, que destrói surda e continuamente toda a energia vital do nordestino” (Castro, 1984, p. 178).

A área do sertão do Nordeste (Castro, 1984), se projeta com um equilíbrio proteico alimentar sendo importante para resistência do sertanejo na região. Do balanceamento protéico, raras sobremesas e pouca gordura. Até o café era adocicado com mel da abelha e não com açúcar. Os que apresentam aspectos da desnutrição, são os que sofrem com os períodos de seca que, por infortúnio, sofrem com essa fatalidade e apresentam as carências. Sem políticas públicas voltadas para o atendimento dessa população.

Ou seja, na faixa litorânea do Nordeste, a fome é mais profunda. O duro clima que vivem essas populações se originam do efeito da

degradação da monocultura da cana-de-açúcar, sacrificando outras culturas, destruindo o revestimento vivo, vegetal e animal da região e subvertendo o equilíbrio ecológico da paisagem. E a fome no sertão, se origina mais pela estrutura social reinante e menos relacionada ao clima na época (Santos, 2021). “Não é o grau de especificidade carencial que assinala e marca a área, mas a extensão numérica em que o fenômeno incide na população” (Castro, 1984, p.59).

As áreas de subnutrição: Centro e Sul (Castro, 1984) são regiões da fome discreta e de maior desequilíbrio entre as classes. Também são as regiões que mais sediam as indústrias alimentícias. A agricultura é voltada para o gado, leite, feijão, milho, suínos, entre outros. Atualmente sendo alguns destes produtos, principais commodities para a exportação.

Essa aventura desbravada em ciclos sucessivos de uma economia destrutiva, voltada aos recursos contínuos do capital estrageiro não têm promovido o progresso nacional. São conhecidos os períodos de produção do pau-brasil, cana-de-açúcar, caça aos povos indígenas, mineração, café, extração da borracha, e atualmente no pilar, a industrialização artificial (Castro, 1984). “Já não somos um país simplesmente agrícola e de pura economia colonial. A industrialização vem se processando nos últimos anos em ritmo acelerado, deslocando sensivelmente o eixo da nossa economia” (Castro, 1984, p.47).

A geografia do país traz, pela própria natureza, desafios para a subsistência, mas estes não chegam nem de perto aos danos causados pelo agronegócio, monocultura e o período de colonização que ainda repercutem no território brasileiro e foram apontados na obra de Josué de Castro na década de 40. As marcas dos seres humanos vêm se incrustando na superfície da terra, semelhante a um pergaminho, coberto dos hieróglifos que contam a história da humanidade. Sejam das lutas conquistadas, dos compromissos, a história não pode ser apagada (Santos, 2021; Castro, 1966).

Para tanto, o desenvolvimento econômico-social autêntico, deverá, em primeiro lugar, nivelar esse contexto; através da distribuição da riqueza com critérios mais justos para investimentos nos diversos setores da economia brasileira. Nesse sentido, se faz necessário um plano de produção agrícola adequado que respeite a diversidade da natureza, povos, culturas e o solo (Castro, 1984).

O Brasil com fome de arroz e feijão

Mesmo sendo um país de dimensões continentais, em todo o território é conhecido o clássico prato de arroz e feijão. Sendo o primeiro, fonte de carboidratos e potássio; já o segundo, fonte de ferro, cálcio, proteínas e outros nutrientes. Estão presentes no almoço e jantar dos brasileiros, pois a combinação nutre e é mais acessível frente a outras fontes de nutrientes. Marcam a subsistência para a população.

O país também é produtor de ambos alimentos. Em pesquisa a autora Bombardi (2023) trás um levantamento da diminuição da produção desses alimentos tão típicos. A área cultivada de feijão diminuiu em 47% de 1990 até 2019. Ou seja, em quase três décadas, houve um corte de cerca da metade da produção. Todavia, a situação com o arroz é mais problemática, também no período de quase três décadas, de 1990 até 2019, a produção está por um fio de se extinguir. Com exceção da região do Maranhão, mas que também denota a diminuição crescente. Atualmente sua produção se concentra nos estados do Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, mas ao todo, comporta uma uma área de 1,619 milhão de hectares (BASAF Brasil, 2024). Em contrapartida, a produção da soja, do milho e da cana-de-açúcar mais que triplicaram no mesmo período. A região de cultivo do eucalipto teve um aumento de 99,6% (Bombardi, 2023).

Outra área em expansão é a criação de bovinos que atuam juntamente com a soja. O pasto abre o caminho e, na sequência, a soja ocupa o lugar do pasto (Bombardi, 2023; Domingues, Bermann; 2012; Barona, et al; 2020). Com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), em 2022 o Brasil possuía a estimativa de 203,1 milhões de habitantes, frente ao recorde de 234,4 milhões de cabeças de gado. Essa crescente produção se intensifica onde ocorria o plantio do arroz. Ou seja, a produção agropecuária não somente supera o quantitativo de habitantes como também mitiga a alimentação de subsistência. Tendo em vista que a maior parte da produção do gado e soja servirão para o exportação, é “[...] substrato para a reprodução do capital” (Bombardi, 2023, p.49).

O poder do agronegócio está não só no controle dos meios de produção, mas também na distribuição de alimentos (Benvegnú, 2020, p. 41). Pois mesmo ocorrendo produção massiva de alimentos, sendo estes em maioria voltados para as commodities, a subalimentação crônica marca presença no mundo. Em pleno século XXI se contabilizam 820 milhões de pessoas nessa condição, em um crescente quantitativo. A cada 9 pessoas, em média, 1 está passando fome (Balbim, Bombardi, 2019).

Olhando para o país, conhecido como celeiro do mundo e dessa forma que também é cobiçado. Atualmente se encontra no quinto lugar de produção de alimentos e seu panorama interno é

carregado por questões acerca da expansão da agropecuária com práticas ilegais, uso intensivo e extensivo de agrotóxicos, desmatamento, emissões de gases do efeito estufa, doenças crônicas não transmissíveis e concentração de renda (Coelho, 2022; ACT; IDEC, 2022).

Tal cenário se alicerça em apoio dos governos por intermédio de subsídios agrícolas em amparo à pecuária, monocultura, uso extensivo de agrotóxicos, políticas econômicas de crescimento direcionadas a impulsionar o consumo, ausência de medidas regulatórias para a proteção de sociedade e, principalmente as crianças e jovens em relação a publicidade de alimentos prejudiciais à saúde (Coelho, 2022; ACT; IDEC, 2022).

A fome discreta relatada por Josué de Castro, em virtude da falta de qualidade dos alimentos e a apropriação da indústria cultural para culminação de vendas, destacada por Theodor Adorno desenham o contexto dos alimentos processados e ultraprocessados que são colocados à disposição da população, em maioria as mais pobres, para serem alimentadas em vista da crescente ausência da oferta de cereais. Esses alimentos de baixa qualidade também ganham espaço pela praticidade, quantidade, preço e demasiada oferta. Chama-se oligopólio (Balbim, Bombardi; 2019), controle dos preços e condições determinadas por poucas empresas.

Percebe-se como a América Latina caminha em conjunto com as demandas do capitalismo internacional. Sendo colônia produtora de metais e gêneros exóticos, contribuiu primeiramente para o aumento do fluxo de mercadorias e com a abertura de métodos de pagamento que, em consonância, desenvolveu o capital comercial e bancário na Europa, a qual se sustentou no sistema manufatureiro europeu e propiciou o caminho da grande indústria (Coelho, 2022; Marini, 2005).

"Na América Latina, por exemplo, o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados cresceu cerca de 50% nos últimos anos. Evidentemente, esse crescimento foi acompanhado do crescimento das taxas de obesidade. Esta, e as doenças crônicas não transmissíveis, de acordo com o Relatório da Organização Pan-Americana de Saúde, já são epidêmicas em toda a América Latina, tanto em adultos, como em crianças e adolescentes." (Balbim, Bombardi; 2019)

A mais conhecida das doenças crônicas é a intolerância ao glúten, mas destaca-se também a diabetes e o câncer. Sejam diagnosticadas pelo consumo em excesso dos processados e ultraprocessados, mas também haja visto que podem ocorrer pelo consumo/contato com agrotóxicos; preexistentes nestas categorias de alimentos, bem como, presentes nos alimentos *in natura*. Realidade preocupante por não ser visível aos consumidores (Balbim, Bombardi; 2019).

De acordo com Coelho (2022), entende-se que aos alimentos, foram atribuídos os valores de meras mercadorias com fins lucrativos. A finalidade está em pôr o ser humano de pé para arcar com seu trabalho e prover a manutenção do sistema capitalista.

Os autores Coelho (2022) e Miller (2016), desenvolvem uma perspectiva sobre a alimentação, destrinchando os campos da produção, distribuição e consumo. Quando estes se aproximam dos saberes e práticas ancestrais e tradicionais, estão próximos de uma visão antropológica. Mas as relações dos mesmos sobre um sistema de imposição, negociação e resistência dos sistemas hegemônicos e contra-hegemônicos, se trata do campo da política da economia internacional. "A partir da Segunda Guerra Mundial, subordinou globalmente a terra e a agricultura à indústria e aos bancos - ou seja, ao capital industrial e ao capital financeiro -, com a anuência e a mediação do Estado." (Bombardi, 2023, p.49)

"Se as variedades transgênicas cultivadas pelas agriculturas do agronegócio podem ser entendidas como colonizadoras tanto do espaço agrícola como do espaço social, significa que os produtos alimentares processados a partir desses cultivos também podem ser pensados como colonizadores e consequentemente mantenedores de uma colonialidade. Essa colonialidade provinda dos alimentos estará, no limite, relacionada à produção e ao governo de corpos e de subjetividades." (Benvegnú, 2020, p.44)

O Brasil ostenta o ranking no uso dos agrotóxicos e de defensores socioambientais; ao todo foram 342 ocorrências entre 2012 e 2021 (Bombardi, 2023). Essas circunstâncias ocorrem em prol das definições "Revolução Verde" e "Agricultura de Precisão". Curioso como na realidade são formadas em essência pelo oposto da proposta, direcionando para àquilo que se chama de "erosão genética" (Balbim, Bombardi, 2019).

A autora Bombardi (2023) faz um levantamento onde encontra dados sobre a proibição dos agrotóxicos na Europa. Ao todo são 269 espécies, mas, olhando para os países da América Latina, o Brasil, o Uruguai, o Paraguai e a Argentina onde são restritas menos de 30 substâncias. Há um desequilíbrio evidente, primordialmente no uso, pois a maioria utilizada na América provém da União Europeia (Bertuzzo, 2023).

Sobre a aprovação dos agrotóxicos, o Projeto de Lei 6.299/2002, atualizado para PL 1459/2022, trouxe consigo facilidades para aprovação de novas substâncias. Em 2021 foram liberados 562 agrotóxicos (Coelho, 2022; IDEC,

2022). Fechando o ano com 3.477 pesticidas. (Bertuzzo, 2023; Grigori e Freitas, 2021) A PL do Veneno também visou [...] "a mudança da nomenclatura "Agrotóxico" para "Pesticida" até à facilitação na liberação, ficando a critério exclusivo do Ministério da Agricultura de acordo com os interesses econômicos, bem como a liberação de alguns químicos sem receita agronômica, além de extinguir a regulamentação acerca da publicidade e propaganda destes químicos." (Bertuzzo, 2023, p.70)

Grande parte desses agrotóxicos, cerca de 90% se destinam ao plantio da soja, milho, algodão, pasto e cana-de-açúcar, já conhecidas como principais commodities brasileiras em crescente expansão, ocupando o território que antes eram das culturas agrícolas consideradas pilares da alimentação brasileira - arroz , feijão e mandioca (Bombardi, 2023).

Considerações finais

Os registros do Capitaloceno traz mudanças significativas, a respeito da alimentação, em diferentes regiões; seja entre as regiões brasileiras, como também entre países desenvolvidos e subdesenvolvidos. Inclusive, esse status de subdesenvolvido está à mercê da qualidade de alimentos que é destinada aos mesmo, pela perspectiva de Josué de Castro.

A transformação dos alimentos se configura na estrutura (sua fórmula) e seus significados para a sociedade, culturas e comensalidade. Atualmente definidos entre: *in natura*, processados e ultraprocessados. As mídias ensejam desejo ao consumo principalmente sobre os processados e ultraprocessados, mesmo sob consciência do baixo valor nutritivo, bem como os potenciais para geração de doenças crônicas não transmissíveis; porém, persiste na divulgação massiva em vista de aumentar o próprio capital.

Vivencia-se uma diminuição quantitativa relevante da produção dos alimentos *in natura* voltados para servir a subsistência da população como, por exemplo, o arroz e feijão. Ambos estão perdendo espaço para a produção de soja e bovinos, em vista da crescente expansão do agronegócio voltado para as commodities. Bem como, se procede um uso extensivo de agrotóxicos nessa categoria de produção com permissão de uso pelo Senado, destacando a PL 1459/2022 que fortalece a falta de vínculo com o ambiente, respeito aos povos originários e outras culturas e a saúde da sociedade.

Agradecimentos

Agradecemos ao programa de Pós-graduação em Ensino de Química (PEQui/UFRJ), ao Grupo de Pesquisa Educação e Drogas (GPED/UERJ), bem como à Fundação CECIERJ e ao Museu Ciência e Vida.

Referências

ACT, PROMOÇÃO DA SAÚDE; IDEC INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Dossiê Big Food: Como a indústria interfere em políticas de alimentação? São Paulo, 2022. Disponível em: DOSSIÊ-BIG-FOOD Como-a-industria-interfere-em-politicas-de-alimentacao_ACT_IDEC_2022.pdf. Acesso em: 08 jun. 2024.

ADORNO, Theodor W.; DE ALMEIDA, Jorge Miranda. **Indústria cultural e sociedade**. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

BALBIM, Renato; BOMBARDI, Larissa. A miséria da alimentação tóxica. In: Le monde diplomatique Brasil. 15 de out. 2019 https://diplomatique.org.br/a-miseria-da-alimentacao-toxica/ . Acesso em 11 de jun. de 2024.

BARONA, Elizabeth et al. The Role of Pasture and Soybean in Deforestation of Brazilian Amazon. **Environmental Research Letters**. v. 15, n. 2, 2010

BASAF Brasil. Produção de arroz no Brasil: quais os principais estados produtores? Disponível em: https://agriculture.basf.com/br/pt/conteudos/cultivos-e-sementes/arroz/estados-produtores.html Acesso: 8 de jul. de 2024.

BENVEGNÚ, Vinícius Cosmos; GARCÍA, Diana Manrique. Colonialidade alimentar? Alguns apontamentos para reflexão. **Mundo Amazónico**, v. 11, n. 1, p. 39-56, 2020.

BERTUZZO, Tiago Bregolin. O Uso de Agrotóxicos e a Pulverização Aérea no Brasil: A Conjuntura dos Desastres e as Consequências de um Acordo Comercial entre União Europeia e Mercosul. Debater a Europa, n. 26/27, p. 63-80, 2023.

BOMBARDI, Larissa Mies. Agrotóxicos e colonialismo químico. Editora Elefante, 2023.

BOMBARDI, Larissa Mies – Geografia do Uso de Agrotóxicos no Brasil e Conexões com a União Europeia. São Paulo: FFLCH- USP, 2017.

CARNEIRO, Henrique. As necessidades humanas e o proibicionismo das drogas no século XX. **Revista Outubro**, n 06, 2002 (pp.115-128): São Paulo, SP.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

CASTRO, Josué. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 10º Edição. Antares, 1984.

COELHO, Francisco José Figueiredo; DOS SANTOS, Georgianna Silva; DA SILVA, Maria de Lourdes. DA GULA ALIMENTAR À TECNOLÓGICA: REFLEXÕES REDUTORAS DE DANOS DIANTE DA SOCIEDADE DO CONSUMO. **RevistAleph**, n. 39, 2022.

COELHO, Lindson Vinicius Diniz et al. Por que comemos o que comemos? uma análise da alimentação sob a ègide do capital financeirizado. 2022.

CORTEZ, ATC., and ORTIGOZA, SAG., orgs. Da produção ao consumo: impactos socioambientais no espaço urbano [online]. São Paulo: Editora UNESP;São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. 146 p.

CRUTZEN, P. J. e STOERMER, E. F. **The Anthropocene. Global Change Newsletter**, v. 41, n. 1, 2000.

DOMINGUES, Mariana Soares e BERMANN, Célio. O arco de desflorestamento na Amazônia: da pecuária à soja. **Ambiente & Sociedade**, v. 15, n.2, 2012.

FURTADO, Renan Santos; GOMES, Maria Rosilene Maués; BORGES, Carlos Nazareno Ferreira. Educação e Emancipação em Theodor Adorno e Paulo Freire. **Debates em Educação**, v. 14, n. 35, p. 500-525, 2022.

HISTÓRIA PIRATA 122: Drogas, alimentação e história. Entrevistado: Henrique Carneiro. Entrevistadores: Daniel Gomes Carvalho e Rafael Verdasca. [C./L] Spotify, 19 de maio de 2023. Disponível em: https://open.spotify.com/episode/1PFchbv7oQmChXVW7x43gp?si=bf115258420f404d. Acesso em 21 de maio de 2023.

IBGE. IBGE – Censo 2022. s/d. Disponível em: https://censo2022.ibge.gov.br/sobre/conhecendo-o-brasil.html. Acesso em: 08 jul. 2022.

KRENAK, A. Futuro ancestral. São Paulo: Companhia das letras, 2022.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 49-55, 2005.

MARINI, Ruy Mauro. “Dialética da Dependência”. In: TRASPADINI, Roberta e STÉDILE, João Pedro (orgs.). Ruy Mauro Marini: vida e obra. São Paulo: Expressão Popular, 2005.

MATTOS, José. **Os aspectos socioculturais dos transtornos alimentares na constituição da subjetividade de mulheres portadoras destes distúrbios**. Dissertação (Mestrado em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social). Instituto de Psicologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, p. 187. 2006.

MILLER, Karina M Herrera. De/colonialidad alimentaria. Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia. Razón y Palabra, Quito, v. 20, p. 33-50, 2016.

MIRANDA, J. L. de et al. A Educação Ambiental na práxis do Antropoceno e dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. **Quím. Nova Esc.–São Paulo-SP, BR**, v. 44, n. 2, p. 126-136, 2022.

MOORE, J. W. **Anthropocene or Capitalocene? Nature, History, and the Crisis of Capitalism**. Oakland, CA: Kairos/PM Press, 2016.

MOORE, J. W. Putting Nature to Work. In: WEE, C.; SCHÖNENBACH, J. e ARNDT, O. (eds) Supramarket: **A microtoolkit for disobedient consumers, or how to frack the fatal forces of the Capitalocene. Gothenburg**: Irene Books, 2015. p. 69-117.

PARADA, J. P. C. Ensino para a Redução de Danos das Práticas Alimentares Excessivas por meio de Propagandas Audiovisuais. 109 f. (Mestrado em

Ciências), Pós-graduação em Ensino em Biociências e Saúde do Instituto Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 2023.

Mitos e verdades sobre o pouso do homem na lua: realmente chegamos lá?. National Geographic Brasil. 20 de jul. de 2023. Disponível em: https://www.nationalgeographicbrasil.com/espaco/2023/07/mitos-e-verdades-sobre-o-pouso-do-homem-na-lua-realmente-chegamos-la Acesso em: 21 de jun. de 2024.

REICHEMBACH, M. R. História e Alimentação: o advento do fast food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002). 162f. Tese (doutorado) - Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Programa de Pós-Graduação em História, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O IMPÉRIO MCDONALD E A MCDONALIZAÇÃO DA SOCIEDADE: ALIMENTAÇÃO, CULTURA E PODER. 2006.

SANTOS, Kátia Hale. Josué de Castro: desenvolvimentismo e fome no Brasil. **Revista Ciências Humanas**, v. 14, n. 1, 2021.

Zhong, Raymond. Em votação, cientistas negam que estejamos no Antropoceno, a época geológica dos humanos. **Folha de São Paulo**. 5. mar. 2024. Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/ambiente/2024/03/em-votacao-cientistas-negam-que-estejamos-no-antropoceno-a-epoca-geologica-dos-humanos.shtml. Acesso em 20 de jul. de 2024.