



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO BRASILEIRA**

**FELIPE GUILHERME DE SOUZA**

**SOMOS EDUCADOS PARA UM GENOCÍDIO ALIMENTAR?**

**O COMPLEXO DA ALIMENTAÇÃO NA CRISE ESTRUTURAL DO CAPITAL E SEUS  
DESDOBRAMENTOS NAS POLÍTICAS EDUCACIONAIS**

**FORTALEZA**

**2018**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO BRASILEIRA**

**FELIPE GUILHERME DE SOUZA**

**SOMOS EDUCADOS PARA UM GENOCÍDIO ALIMENTAR?**

**O COMPLEXO DA ALIMENTAÇÃO NA CRISE ESTRUTURAL DO CAPITAL E SEUS  
DESDOBRAMENTOS NAS POLÍTICAS EDUCACIONAIS**

**FORTALEZA**

**2018**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

D1s

DE SOUZA, FELIPE GUILHERME.

SOMOS EDUCADOS PARA UM GENOCÍDIO ALIMENTAR? : O COMPLEXO DA ALIMENTAÇÃO NA CRISE ESTRUTURAL DO CAPITAL E SEUS DESDOBRAMENTOS NAS POLÍTICAS EDUCACIONAIS / FELIPE GUILHERME DE SOUZA. – 2018.

244 f. : il. color.

Tese (doutorado) – Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Fortaleza, 2018.

Orientação: Profa. Dra. Maria Susana Vasconcelos Jimenez.

Coorientação: Profa. Dra. Ruth Maria de Paula Gonçalves.

1. Alimentação. 2. Ontologia do Ser Social. 3. Crise Estrutural do Capital. 4. Educação. 5. Emancipação Humana. I. Título.

---

CDD 370

**FELIPE GUILHERME DE SOUZA**

**SOMOS EDUCADOS PARA UM GENOCÍDIO ALIMENTAR?**

**O COMPLEXO DA ALIMENTAÇÃO NA CRISE ESTRUTURAL DO CAPITAL E SEUS  
DESDOBRAMENTOS NAS POLÍTICAS EDUCACIONAIS**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará – UFC, como requisito final para a obtenção do título de Doutorado em Educação.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Ph.D. Maria Susana Vasconcelos Jimenez

Coorientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Ruth Maria de Paula Gonçalves

**FORTALEZA**

**2018**

**FELIPE GUILHERME DE SOUZA**

**SOMOS EDUCADOS PARA UM GENOCÍDIO ALIMENTAR?**

O COMPLEXO DA ALIMENTAÇÃO NA CRISE ESTRUTURAL DO CAPITAL E SEUS  
DESDOBRAMENTOS NAS POLÍTICAS EDUCACIONAIS

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará – UFC, como requisito final para a obtenção do título de Doutorado em Educação.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Ph.D. Maria Susana Vasconcelos Jimenez

Coorientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Ruth Maria de Paula Gonçalves

Aprovada em: 31 / 07 / 2018

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof.a Ph.D. Maria Susana Vasconcelos Jimenez (Orientadora)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Profa. Dra. Ruth Maria de Paula Gonçalves (Coorientadora)  
Universidade Estadual do Ceará (UECE)

---

Profa. Dra. Maria das Dores Mendes Segundo  
Universidade Estadual do Ceará (UECE)

---

Prof. Dr. José Derivaldo dos Santos  
Universidade Estadual do Ceará (UECE)

---

Profa. Dra. Josefa Jackline Rabelo  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

*À vida, presente e ausente,  
força emancipadora  
que continua latente.*

## Agradecimentos

Agradeço primeiramente à minha família, ao que moram no Sul (Joinville, SC e Curitiba, PR). Minha mãe e pai pela presença e amor sempre e em tudo na minha vida. A busca pelo cuidado e a ternura em tudo que faço vem de vocês. Ao meus irmãos e irmãs, que sempre me ensinam sobre a convivência e que me deram o total suporte para escrever a tese; à Tati, Kando e Diogo, em nossas conversas sobre questões sociais; Gustavo, Romine, Sofia e Heitor, por todas as acolhidas quentinhas e divertidas num frio curitibano; Dudo (sempre me leva chimarrão) e Gicele, pelas conversas que tivemos nos intervalos de meu estudo, e pelas pizzas e pães compartilhados; e em especial a Nina, minha querida irmã, que tenho eterna gratidão pelo seu companheirismo nos momentos que mais precisei. Estamos junto, e sempre tivemos, desde os tempos que eu ficava no colo de nossa mãe enquanto ela estava dentro da barriga. Gratidão para todas as pessoas da minha Grande Família, querida e acolhedora em uma união que, na saúde ou na doença, sempre incentiva e apoia cada pessoa que faz parte dela, e muito tem auxiliado para os meus estudos, mesmo com a distância.

Agradeço a outra parte da minha família, aqueles amigos que moram no Ceará (Fortaleza, Paracuru e Crato), pessoas que me acolheram na terra do sol.

Agradeço muito à Bartira Dias, a pessoa que mais acompanhou o meu desenrolar nessa tese, e que mais me ajudou a escrever, contribuindo com ideias, críticas, revisões, e também me proporcionou condições objetivas para os estudos, além do cuidado, da paciência de escutar, e da compreensão nas horas em que fiquei ansioso. Assim como agradeço as filhas de Bartira, Inaiê e Dandara, duas crianças lindas e inteligentes que me proporcionaram os momentos extra-acadêmicos, de diversão e brincadeiras, e sempre estarão guardadas em meu coração.

À família que conheci no Crato, Ronald, Conceição, Bambam, Magdala, Ângela, João, Natália, Clarisse, Leandro, Cecília, Isabel, Erick, Dani, Clarisse, Eduardo, Nikita, Laura, Ítalo, Alice e Miguel. Foram nessas famílias que tive muito do suporte material e emocional, principalmente nos dois anos de escrita. Agradeço a todos!

Agradeço profundamente minha/meus grandes amigos Mariliz e Olivier, pela convivência em torno da comida, e que me possibilitaram uma espécie de retiro intelectual para escrever a tese em meio a tantas belezas naturais.

Sou grato ao destino por ter conhecido Rafaela Teixeira, amiga que tanto estimo e agradeço profundamente por ter me incentivado e apoiado em meus estudos, desde antes do projeto de mestrado, e também, por ter contribuído com minha vida em Fortaleza, e ter apresentado pessoas tão humanas na academia ou fora dela.

Também agradeço Adriano Lopes, pelo reencontro de nossa amizade, por ser um dos primeiros incentivadores de meus estudos, e também agradeço ao seu pai, Pedro, e sua Mãe, Carmen, pela satisfação de conhecê-los e pelo proveitoso livro que me deram.

Sou grato por ter conseguido encontrar um grupo de professorxs e de amigos que estão na contramão da desumanidade que impera nas universidades. No âmbito do Instituto de Estudos e Pesquisa do Movimento Operário, uma organização que luta para se manter autônoma e prezar pela prática teórica como arma para consciência, pude vivenciar momentos suspensos, extracotidianos, e sou profundamente agradecido por isso.

Agradeço à professora Susana Jimenez e Ruth Gonçalves pela paciência de terem me orientado, pela confiança em meus estudos e também por me acolher como ser humano, sempre estimulando minha autoestima e autonomia no processo de pesquisa. É muito raro encontrar orientação para vida, inclusive acadêmica, igual a essa, e sou profundamente agradecido por isso.

Além disso, agradeço a professora Maria das Dores, sempre muito elucidativa e brilhante em suas contribuições, desde o mestrado; ao professor Derivaldo dos Santos, por ter começado a engrossar meu pescoço nos estudos de estética, a me ensinar a ter sangue nos olhos para enfrentar a barbárie capitalista e pela amizade que fizemos para fora dos muros acadêmicos. Agradeço a professora Jackline Rabelo por toda ajuda que me deu nos trâmites burocráticos, e por aceitar meu convite, mesmo não tendo participado dos exames de qualificação. Seguimos na luta pela existência de espaços formadores de seres humanos, autônomos e armados pela crítica marxiana contra o capital e na luta pela emancipação humana. Avante!

Também agradeço as amigades que de certa forma me orientaram em especial Marcondes Pereira uma pessoa cheia de histórias e grande batalhador. Agradeço por ser aquela pessoa que me ajudou quando mais precisei, no momento em que estava longe e precisava resolver a burocracia universitária. Sua amizade é preciosa. Agradeço aos amigos Antônio “Capistrano” pelas aventuras mitológicas revolucionárias no mundo acadêmico e em Capistrano, CE.

Agradeço também ao viajante Pirata, meu gato de estimação, que nos meus momentos mais tensos, me aflagava com seu carinho e dengo.

Patrick Mesquita, o meu irmão de alma cearense, que me acolheu, junto com o Pirata, e me suportou nos meus estudos em sua casa (ou era ele que morava comigo?), e parceiro de feiras.

Débora, Homero, Ivna e Deyfson em sua acolhida e amizade na grande vizinhança ueciana.

Ao técnicos administrativos da UFC, em especial ao pessoal da secretaria do PPGE.

Ao programa de bolsa por demanda social da CAPES

Agradeço também a tantas outras pessoas que fizeram algo, direta ou indiretamente, para que esse estudo chegasse a ter o resultado que está tendo.

Profundamente agradecido à vida.



## RESUMO

A tese persegue uma questão histórica da humanidade, qual seja, como alimentar todos os indivíduos num processo de emancipação humana. Para seu desenvolvimento, fundamentamo-nos na ontologia marxiana, a partir da qual, compreende-se o trabalho como categoria vital na origem e desdobramento do ser social, situando na sua dinâmica, as relações que se vêm se estabelecendo entre a educação e alimentação. Assim, constatamos que a origem do genocídio alimentar advém da organização fragmentada da sociedade em classes sociais, desde a revolução agrícola no oriente médio, expandindo para demais regiões ao longo de milhares de anos até sua atual conformação capitalista. Muitos autores, entre eles Friederich Engels e Karl Marx, apontam sobre este assassinato social na alimentação como fenômeno essencial na exploração da classe trabalhadora para a reprodução do capital. No cenário hodierno, em que as provisões são mais do que suficientes para todas as pessoas, encontramos, na alimentação mundial um processo constituído pela fome e outros agravos de saúde decorrentes da lógica de produção destrutiva e do desperdício dos recursos naturais, no qual denominamos como degenerescência humana. Frente a essa realidade, o Estado burgues vem buscando respostas para tal problema, as quais implicam a conclamação do complexo educacional para tentar amenizar sem comprometer a sociedade centrada na reprodução capital. Assim, investigamos algumas propostas para a educação alimentar, divididas em dois grandes conjuntos, a saber: de um lado, aquelas medidas que têm como finalidade última, beneficiar setores ligados diretamente ao agronegócio e, de outro, aquelas que primam pela conciliação dos antagônicos interesses da classe trabalhadora com aqueles das grandes indústrias alimentares. No âmbito político-econômico, as diferenças encontram-se, respectivamente, na proposta neoliberal, de aumentar o capital a qualquer custo, e na tentativa de ampliação da democracia para uma desejada humanização do capital. Para além da proposta do mercado e da perspectiva da cidadania, nossos estudos apontam a impossibilidade de eliminarmos a degenerescência humana sem destruirmos a lógica reprodutiva do capital. Nesse sentido, percebemos nas políticas medidas que atingem a superfície desse genocídio alimentar, e apontamos para a necessidade de superação da luta de classes, como essencial em uma alimentação genuinamente humana, na qual a comida possa ser produzida e consumida em uma conformação voltada para a emancipação humana, sem a dependência de mercado ou do Estado, ou seja, pelo avesso das necessidades postas para manter qualquer forma de reprodução do ser social alicerçada nas relações de exploração do trabalho.

**PALAVRAS-CHAVES:** Alimentação; Ontologia do Ser Social; Crise Estrutural do Capital; Educação; Emancipação Humana.

## ABSTRACT

The thesis pursues a historical question of humanity, that is, how to feed all individuals in a process of human emancipation. For its development, we are based on the marxian ontology, from which labour is understood as a vital category in the origin and unfolding of the social being, placing in its dynamics the relationships that have been established between education and nourishment. Thus, we find that the origin of the food genocide comes from the fragmented organization of society into social classes, from the agricultural revolution in the Middle East, expanding to other regions over thousands of years until its current capitalist conformation. Many authors, including Friederich Engels and Karl Marx, point to this social murder in food as an essential phenomenon in the exploitation of the labour class for the reproduction of capital. In today's scenario, where provisions are more than enough for all people, we find in the world food a process constituted by hunger and other health problems arising from the logic of destructive production and the waste of natural resources, which we call degeneracy. Faced with this reality, the bourgeois state has been seeking answers to this problem, which implies the call of the educational complex to try to soften without compromising society centered on capital reproduction. Thus, we investigate some proposals for food education, divided into two main groups: on the one hand, those measures whose ultimate purpose is to benefit sectors directly linked to agribusiness and, on the other, those that excel in the conciliation of antagonistic interests of the working class with those of the large food industries. In the political-economic sphere, the differences are, respectively, in the neoliberal proposal, to increase capital at any cost, and in the attempt to expand democracy to a desired humanization of capital. Beyond the market proposal and the perspective of citizenship, our studies point to the impossibility of eliminating human degeneration without destroying the reproductive logic of capital. In this sense, we perceive in policy measures that reach the surface of this food genocide, and point to the need to overcome class struggle, as essential in a genuinely human diet, in which food can be produced and consumed in a conformation directed towards human emancipation, without the dependence of the market or the state, that is, the reverse of the needs placed to maintain any form of reproduction of the social being grounded in the relations of exploitation of labor.

**KEYWORDS:** Food; Ontology of the Social Being; Structural Crisis of Capital; Education; Human Emancipation.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Grupo de <i>Homo sapiens</i> na gênese do complexo alimentar.....	55
Figura 2 - Cartum representando a submissão dos trabalhadores as condições precárias das grandes centros industrializados.....	110
Figura 3 - Representação resumida da Crise Alimentar e a degenerescência humana na alimentação, em sua essência e fenômenos .....	164

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Resumo sobre algumas características das formas ancestral, artesanal e industrial do complexo da alimentação.....	107
Tabela 2 - Princípios básicos dos principais movimentos que originam os métodos orgânicos de produção .....	127
Tabela 3 - Países com risco de fome ou com fome (por ordem de magnitude)..	150
Tabela 4 - Classificação e efeitos e/ou sintomas agudos e crônicos dos agrotóxicos.....	160
Tabela 5 - Objetivo 2 da Agenda 2030: Fome Zero e Agricultura Sustentável - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.....	184
Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde....	186

## LISTA DE ABREVIACOES E SIGLAS

ABAG	Associação Brasileira de Agronegócio
ASCOFAM	Associação Mundial de Luta Contra a Fome
CNA	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
CNBB	Conferência Nacional dos Bispos do Brasil
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DHAA	Direito Humano  Alimentação Adequada
DIEESE	Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
EAR	Estimativa do Requerimento Médio
EPT	Educação Para Todos
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FASE	Federação de órgãos para Assistência Social e Educacional
FEMATO	Federação da Agricultura e Pecuária de Mato Grosso
FSIN	Rede de Informação em Segurança Alimentar
IMO	Instituto de Estudos e Pesquisa do Movimento Operário
INAN	Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição
INCA	Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva
IPEA	Instituto de Pesquisa Aplicada
MAREAN	Marco de Referência para Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas
MDS	Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome
OMS	Organização Mundial da Saúde
ONU	Organização das Nações Unidas
PAT	Programa de Alimentação Do Trabalhador
PCDOB	Partido Comunista do Brasil
PIB	Produto Interno Bruto
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PPGE	Programa de Pós-Graduação em Educação
PSOL	Partido Socialismo e Liberdade
PT	Partido dos Trabalhadores
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SAPS	Serviço de Alimentação da Previdência Social
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Mato Grosso
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

UFAL	Universidade Federal de Alagoas
UFC	Universidade Federal do Ceará
UFPB	Universidade Federal da Paraíba
UFPI	Universidade Federal do Piauí
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
UNESCO	Organização das Nações Unidas para Educação e Cultura

## SUMÁRIO

PRÓLOGO.....	16
1 INTRODUÇÃO.....	21
1.1 Alimentação e alimento.....	24
1.2 O universo de conhecimentos na alimentação.....	41
1.3 Apontamentos ontológicos do ser social na alimentação.....	50
2 EM BUSCA DE UMA HISTÓRIA ONTOLÓGICA DA ALIMENTAÇÃO.....	56
2.1 A alimentação coletora caçadora na transformação do alimento em comida.....	69
2.2 As revoluções agrícolas na gênese da comida artesanal: suas necessidades e possibilidades.....	80
2.2.1 <i>O controle da alimentação como mediação para o domínio de uma classe.....</i>	85
2.2.2 <i>A alimentação na Europa medieval: a contínua fragmentação da alimentação em classes e a fome nos feudos.....</i>	92
2.3 A comida industrial advinda com a alimentação capitalista: o controle de classe pela fome e pela superprodução.....	99
2.3.1 <i>A violência na gênese da fome capitalista.....</i>	99
2.3.2 <i>A alimentação como elemento do capital variável.....</i>	102
2.3.3 <i>As navegações e o intercâmbio de alimentos.....</i>	105
3 O ATUAL CENÁRIO CATASTRÓFICO DA ALIMENTAÇÃO.....	112
3.1 A Ração Essencial Mínima.....	112
3.2 O agronegócio: umas das novas expressões da violência do capital a partir do século XXI.....	117
3.3 Propostas antagônicas ao agronegócio.....	122
3.3.1 <i>Ecosocialismo.....</i>	123
3.3.2 <i>A agroecologia.....</i>	127
3.4 A lógica destrutiva, perdulária e luxuosa na atual alimentação capitalista.....	132
3.4.1 <i>A Degenerescência Humana na Alimentação.....</i>	145
4 AS DUAS CARAS DE UM MESMO CAPITAL: POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR DO MERCADO E O ENGODO DA CONCILIAÇÃO PELA CIDADANIA.....	166
4.1 Histórico das políticas de combate à fome no Brasil: da produtividade agrícola à gestão participativa.....	167
4.2 A educação alimentar nos marcos teóricos oficiais.....	179
4.3 “O agronegócio pede ajuda para a educação brasileira”.....	200
4.4 A humanização do capital na proposta da cidadania de combate à fome.....	207

<b>4.4.1</b>	<b><i>Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): história e conceito.....</i></b>	<b>208</b>
<b>4.5</b>	<b>O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas.....</b>	<b>212</b>
<b>4.5.1</b>	<b><i>Breve resgate histórico do MAREAN e da EAN.....</i></b>	<b>214</b>
<b>4.5.2</b>	<b><i>Conceito de EAN.....</i></b>	<b>219</b>
<b>4.5.3</b>	<b><i>Os princípios para a EAN.....</i></b>	<b>220</b>
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES.....</b>	<b>227</b>
	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>239</b>



## PRÓLOGO

Segundo o dicionário,<sup>1</sup> o significado de genocídio é:

substantivo masculino: 1. Extermínio que, feito de maneira deliberada, aniquila (mata) uma comunidade, um grupo étnico ou religioso, uma cultura e/ou civilização etc.: o genocídio dos índios das Américas. 2. Massacre que atinge um grande número de pessoas (populações ou povos). 3. Ação de aniquilar grupos humanos através da utilização de diferentes formas de extermínio como: a pobreza ou a fome em certas regiões do mundo; sequestro permanente de crianças e refugiados etc.

Apesar de parecer um certo exagero colocarmos aplicar o termo genocídio para caracterizar as consequências da alimentação atual, essa é a melhor definição para tal fenômeno, que também é sinônimo de massacre, extermínio, aniquilação ou destruição em massa. Infelizmente, por detrás de uma ideia aparentemente saudável e com sabores quase que irresistíveis, há um verdadeiro assassinato em massa, acontecendo atualmente, no qual atinge a população tanto pela omissão, bem como pela contaminação e/ou pelo exagero. Nossa tese seguirá para além da aparência e buscará a essência desse massacre, em uma determinada perspectiva de estudo, partindo de uma compreensão marxiana sobre o ser humano, da vida e da totalidade. Não é apenas a única, e nem a última forma de conhecer a realidade, mas com toda certeza, o marxismo traz grandes contribuições aos estudos sobre as causas desse genocídio.

Engels (2010) ao descrever a situação da fome na classe trabalhadora na Inglaterra, em pleno século XIX, já denunciava esse assassinato pela sociedade, de um tipo “mais dissimulado e pérfido” onde “ninguém pode se defender porque não parece” e no qual “o assassino é todo mundo e ninguém, a morte da vítima parece natural, o crime não se processa por ação, mas por omissão – entretanto não deixa de ser assassinato” (p.136). Muito maior que a Inglaterra daquela época, esse assassinato assola o mundo de hoje, no qual a sociedade continua naturalizando esse crime, apesar de que hoje conhecemos melhor quem são as genocidas.

1 Dicionário Online de Português. Disponível em <https://www.dicio.com.br/genocidio/>. Acessado em jan 2018.

Outros escritores autores que escreveram sobre a que versam sobre a alimentação capitalista em seus escritos, também optam por definições parecidas com o termo em questão. Destacamos dois exemplos de livros: o primeiro que me nos chamou a atenção, antes de escrevermos essa tese fosse desenvolvida, leva o título de “Nossa alimentação: um assassinato perfeitamente legal”, organizado por Hildergard Bromberg Richter e publicado no Brasil em 1997, pela editora Paulus. A obra destinada ao público em geral e usado nos trabalhos de base da igreja católica (sobretudo de pessoas<sup>2</sup> ligadas à teologia da libertação) para educação alimentar, dedica-se a trazer muitas das informações sobre os riscos inerentes à atual produção e consumo de alimentos colocados no mercado, e, oficialmente, permitidas pelas políticas de Estado. Podemos dizer que essa obra foi a primeira que por acaso foi encontrada e despertou a minha curiosidade do autor dessa tese para estudar melhor sobre esses obre os estudos que indicam e demonstram do caráter assassino na nossa alimentação.

Uma segunda obra, intitulada de “Destruição em massa: Geopolítica da fome”, publicada no Brasil em 2013, pela editora Cortez, pelo ex-relator da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, sigla do inglês) Jean Ziegler. Nessa coletânea de artigos, o autor suíço, exímio conhecedor e analista dos projetos e ações propostas pelas políticas mundias de diminuição da fome, faz sua crítica certa às necessidades de mercado e a submissão do Estado aos interesses capitalistas da alimentação. Não por acaso, esse político suíço é considerado um sucessor dos estudos a obra do pernambucano Josué de Castro, pois igualmente não se isenta de descrever a atual realidade da fome com suas análises, depoimentos, histórias e números sobre essa verdadeira destruição massificada, sobretudo da classe trabalhadora<sup>3</sup>.

- 2 Tomamos todo o cuidado para que a linguagem aqui usada não expresse a dominação machista sobre o gênero das palavras. Para tanto, buscamos colocar substantivos e adjetivos neutros, como “pessoa” ou “ser humano” para referir-se a homem, comumente reproduzido. Em outros momentos, usaremos a finalização com a letra “x”, no caso, trabalhadorxs, para o mesmo intuito.
- 3 “Josué de Castro foi o primeiro a demonstrar que o principal fator responsável pelas hecatombes da subalimentação e da fome é a desigual distribuição das riquezas no planeta. Pois bem: desde o seu falecimento, há quarenta anos, os ricos se tornaram ainda mais ricos e os pobres infinitamente mais miseráveis” (ZIEGLER, 2012, p.245-246). Percebemos nas palavras do autor essa relação de continuidade entre os dois estudiosos da fome.

Certamente, há uma quase interminável lista de obras, escritas, musicadas ou filmadas, com termos semelhantes, aludindo sobre o caráter degradante da comida atualmente. Há uma busca por informações, uma necessidade utilizada oportunamente para fazer crescer um mercado da vida saudável. Este cresce sucessivamente, com um número maior de livros, estudos, documentários, filmes, programas de auditório em televisão, entre outras linguagens, os quais fortalecem a constatação que nossa alimentação está inserida em uma real e profunda crise, de enormes proporção quando lembradas suas possíveis de suas consequências. No entanto, as respostas colocadas são na maioria dos casos, restritas às ações individuais e sem apresentar as possibilidades de ultrapassarmos os limites da sociedade centrada no capital.

Com isso, ponderamos que nossa intenção não é chocar os leitores com esse título,- “Somos educados para um genocídio alimentar?” – mas apenas lembrar, primeiramente, de que se trata da utilização científica de um termo mais adequado para entender o fenômeno que inúmeros meios de comunicação denunciam, e também, de aludirmos para a necessidade de uma sociedade radicalmente diferente do capitalismo. Querer amenizar a situação vigente seria, seria uma forma de encobrir essa crueldade historicamente no cerne da sociedade de classes sociais, e de obscurecer um processo de transformação. Enquanto para um pequeno número de pessoas, esse assassinato e destruição são convenientemente ignorados, e até desejados de alguma forma, para manter seus privilégios; de outro lado, os trabalhadores, desprivilegiados e são, sem que possam se dar conta, forçados a manter suas condições de vida na miséria, ao mesmo tempo em que são estes os possuidores de uma força social capaz de produzir nossos alimentos, entre outros meios de vida.

Aceitamos a provocação de Engels (2010), que, apesar de ter mais de 150 anos, permanece como atual, bem como uma das inspirações dessa tese. Disse ele, frente à realidade, que encontrou naquela época:

[...] como poderiam [as pessoas da classe trabalhadora] conhecer as consequências de sua má alimentação? E mesmo que as conhecessem, como poderiam seguir uma dieta mais adequada sem que se alterassem suas condições de vida e de educação?

Nesse sentido, que pensamos a alimentação é pensada e inserida em uma totalidade, correlacionada aos às mais diversas áreas do ser social, entre elas a educação. Desejamos que essa tese possa de alguma forma contribuir para uma educação na qual as pessoas se apropriem do alimento a favor da emancipação e contra esse genocídio na hora de comer. Quando se tem o que comer.

Por sua vez, Josué de Castro teve, no início de sua bibliografia, uma obra com nome e objetivos semelhantes ao de Engels, intitulada “Condições de Vida das Classes Operárias do Recife”, entre tantas posteriores, na qual denuncia contundentemente a fome, enquanto um fator social. Nesta obra, a fome é reconhecida como uma, umas das consequências mais cruéis do capitalismo, bem como é uma potência capaz de desdobrar um processo emancipatório, ou revolucionário. Seus livros são, tanto uma revelação do genocídio pela fome, bem como uma fonte de inspiração para acreditar nas possibilidades de acabar com ela. Sua vida e obra é um grande exemplo de cidadania mundial na luta pacífica pela vida, e contra a fome e do tabu que a silencia. Ainda temos muito o que estudar com esse autor, um dos instigadores do presente estudo de nossa tese.

Essa temática também percorre de estudos advindos do Instituto de Estudos e Pesquisa do Movimento Operário (IMO), o qual vem mostrando resultados para a compreensão desse genocídio, em seus pormenores históricos, e dos rebatimentos nas atividades sociais, tal como a educação, a ciência, a arte, entre outras.

E foi no contato com participantes desse instituto, durante uma venda de pão caseiro, em que o eu pude encontrar uma perspectiva de estudo sobre o ser, uma ontologia orientada à emancipação humana. A troca de ideias causada pela troca de mercadorias, foi construindo o objeto a ser estudado em um mestrado e, posteriormente, um doutorado. Inúmeras foram as contribuições dos colegas e professores, para aprofundar o entendimento teórico sobre como, porque e como superar o sistema que gerencia a riqueza de alimentos sobre a produção de miséria alimentar.

Entre tantos, citamos aqui os recentes trabalhos de Rosângela Silva (2015) e Escolástica Santos (2017), os quais delineiam uma teoria geral da miséria, e trazendo o cerne da fome na exploração da classe trabalhadora, como sendo uma

das mais nefastas consequências do pauperismo, e da necessidade de gerenciamento da miséria por meio de políticas públicas, para que se mantenha minimamente viva a força de trabalho.

Esta demanda política, que busca disfarçar amenizar o genocídio entre classes, está bem descrito no artigo de Susana Jimenez, Jackline Rabelo e Maria das Dores Segundo (2007), cujo o título “Acabar com a pobreza, reproduzindo o capital”, já demonstra essa intenção de muitas políticas ligadas ao Banco Mundial<sup>4</sup>, ao querer humanizar uma lógica fundada na desumanização. Tais ações, embora tenham uma repercussão na sobrevivência da classe trabalhadora, não alteram a ideia do da lógica do capital ser responsável por de causar a fome, tanto de comida quanto de conhecimento, para que seja mantida manter a exploração tal qual vem acontecendo.

Entre tantas produções teóricas que ecoam a partir do IMO, e de outros grupos no nordeste (UECE, UFAL, UFPB, UFPI), essa tese está inserida ao coro de vozes que compartilham a leitura ontológica marxiana da realidade, e, assim, apreendem as necessidades de acabar com esse assassinato. Bem como também, percebemos, e percebemos na conjuntura atual, a possibilidade concreta de um processo voltado à emancipação humana, ou seja, numa possível realidade tangível em que serão mantidas plenamente as necessidades vitais do ser como a finalidade última em todas as relações, e que a liberdade das pessoas e não do capital, possa ser a ideia central da organização social daquela atividade que é a vida engendradora de mais vida.

4 Entre elas o combate a fome, denominado atualmente como Estratégia Fome Zero

## 1. INTRODUÇÃO

Esta tese de doutorado impulsiona-se da pesquisa de dissertação, defendida em 2014, com o título *A alimentação na formação humana na crise estrutural do capital: apontamentos marxiano-lukacsianos*, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Estadual do Ceará (PPGE/UECE), na linha de pesquisa Marxismo e Formação do Educador, vinculada aos estudos desenvolvidos pelo Instituto de Estudos e Pesquisa do Movimento Operário (IMO/UECE).

Neste trabalho dissertativo almeja-se desvelar, inicialmente, à luz do método histórico ontológico, o caráter degenerescente da alimentação do ser social, na atual fase de agudização das contradições internas do modo de produção capitalista. Nossas investigações seguem avançando na compreensão histórica e social sobre esta problemática sem que, no entanto, sejam manifestadas pretensões de esgotarmos o assunto, haja vista a complexidade, amplitude e profundidade de conhecimentos encontrados nos estudos sobre a ontologia e alimentação/alimento. Diante disso, o nosso intento maior, nessa reflexão sobre as causas mais radicais dos problemas alimentares, é utilizarmos a crítica como uma arma a ser usada em uma luta para destruir todas as formas de exploração da vida humana, conseqüentemente, da natureza.

Recentemente, nas últimas duas décadas, é possível encontrar, na nossa realidade, uma vasta quantidade de artigos, notícias, vídeos, livros, eventos, programas de televisão, entre outras que tratam da alimentação em seus problemas ou na sua infinidade de receitas. Não são todos, mas muitos destes eventos vêm apresentando a atual crise alimentar. Veiculam-se conteúdos que denunciam os problemas sociais acarretados pela produção e consumo alimentar e muitas vezes com indicações de algumas prováveis soluções. Trata-se, portanto, de examinar materiais de diversos idiomas e contextos histórico-culturais – algo que levaria algumas décadas de estudos e, ainda sim, não contemplaria tudo o que existe. Uma aproximação inicial de algumas dessas referências é suficiente para apreendermos a causa mais essencial dos problemas alimentares: a lógica competitiva de sociabilidade centrada na reprodução do capital.

Por mais que distintos lugares tenham suas respectivas histórias que os caracterizam e os diferenciam enquanto realidade singularizada, há uma essência universal presente, afinal, todas as sociedades devem, forçosamente, comer; atividade determinada pela transformação de seu meio naquilo que é considerado alimento, concomitante à produção das relações sociais em torno da comensalidade. Além de tais aproximações mais singulares e universais, há, igualmente, uma finalidade em particular, que historicamente foi colocada nesta transformação, a saber, a reprodução do capital. A necessidade capitalista de exploração do trabalho se expandiu a partir de lugares específicos para todos os quadrantes do globo, e dentro de cada singularidade local engendra, a rigor, os mesmos problemas alimentares: a fome, a desnutrição, o envenenamento da comida, a adulteração do alimento, hábitos alimentares aligeirados e sem tempo suficientemente adequado, perdulários, individualizados e de produtos comestíveis industrializados, entre outros tantos que estão a serviço da expansão do capital, em detrimento dos seres humanos e da natureza.

Essa expansão dos interesses capitalistas também causa a sua própria contradição, entre elas a formação de um grupo de pessoas capaz de eliminar uma produção voltada exclusivamente para o mercado, e redirecionar a safra de alimentos para um acesso sem impedimentos. A classe trabalhadora tem uma importância histórica central na transformação dos processos produtivos, no sentido de acabar com a fragmentação da sociedade, causada no intuito de exploração do trabalho e concentração dos frutos dele; ainda que essa possibilidade esteja coagida pela violência de classe, na qual uma das armas é a fome, esta não é impossível de acontecer, e de certa forma, algo necessário para toda a sociedade. Não são apenas xs trabalhadorxs que são atingidxs pelo genocídio causado pela alimentação.

Outras classes são afetadas, principalmente pelo consumo alimentar, já que caracteriza um dos fatores de risco ligado ao surgimento de doenças e mortes, mas também por uma lógica de produção destrutiva na natureza, desfigurando os metabolismos biológicos e os ciclos dos nutrientes inorgânicos necessários à reprodução de qualquer espécie de ser vivo, independente da espécie ou classe social.

Convém ressaltarmos a importância do debate sobre a alimentação relacionada não apenas centrada nas classes sociais, mas da mesma forma nas opressões de gênero e raça. Ainda que não tenhamos fôlego nesta tese, na qual a luta de classe será um eixo condutor das análises, desejamos contribuir com os esforços para destruir relações patriarcais e discriminações étnico-raciais, tão fundamentais à emancipação humana. Estudos sobre o tema, embasados em uma teoria marxista, podem ser encontrados na obra de Angela Davis<sup>5</sup>, uma das principais, ou a principal, referência teórica para a luta contra uma sociedade de classe, patriarcal e racista. Em sua militância, a autora busca provocar para a dissociação entre democracia e capitalismo, e tece críticas aos que centralizam todos os problemas nas questões de classe apenas. Isso é histórico dentro da classe trabalhadora, em que:

As organizações de esquerda têm argumentado dentro de uma visão marxista e ortodoxa que a classe é a coisa mais importante. Claro que classe é importante. É preciso compreender que classe informa a raça. Mas raça, também, informa a classe. E gênero informa a classe. Raça é a maneira como a classe é vivida. Da mesma forma que gênero é a maneira como a raça é vivida. A gente precisa refletir bastante para perceber as intersecções entre raça, classe e gênero, de forma a perceber que entre essas categorias existem relações que são mutuas e outras que são cruzadas. Ninguém pode assumir a primazia de uma categoria sobre as outras. (DAVIS, 2011, s/p)

Assim, raça, classe e gênero estão inter-relacionados e são determinantes constituintes na gênese e manutenção da sociedade capitalista. Não há como propor uma emancipação humana sem considerá-las como questões fundantes, intercruzadas e mútuas. Ainda que a perspectiva de classe seja o eixo transversal dessa tese, não é por uma questão de concepção que deixamos de aprofundar sobre demais formas de manter uma sociedade capitalista, patriarcal e racista, mas sim, por limites definidos pelo próprio referencial que utilizamos. Por muito tempo, os estudos marxistas, salvo as exceções, deixaram de contemplar

5 “Angela Davis é filósofa, professora emérita do departamento de estudos feministas da Universidade da Califórnia e ícone da luta pelos direitos civis. Como ativista, integrou o grupo Panteras Negras e o Partido Comunista dos Estados Unidos. Foi presa na década de 1970 e ficou mundialmente conhecida pela mobilização da campanha “Libertem Angela Davis”. Foi candidata a vice-presidente da República em 1980 e 1984. Autora de vários livros, sua obra é marcada por um pensamento que visa romper com as assimetrias sociais”. (DAVIS, 2016, p.8)



devidamente as opressões, e se voltaram somente para a classe, como se esta fosse conseguir interpretar o significado das demais.

Outro motivo é a demanda que os estudos de classe determinam ao tomar muito do pouco tempo destinado à pesquisa de uma tese. Sabemos da necessidade de suscitar o patriarcado e o racismo na discussão sobre a fome e a produção da comida (mais uma das inúmeras atividades domésticas obrigatórias à mulher). Há centenas de anos, o trabalho da mulher negra vem sendo invisibilizado, e suas vozes são silenciadas. Nossas sinceras escusas por não conseguirmos avançar nessa tese, no sentido de evidenciarmos as opressões e a resistência destas trabalhadoras. Deixamos essa instigação de aprofundarmos tais questões em estudos e debates em todos os espaços, para que nossas análises classistas, aqui colocadas, sejam complementadas e voltadas à construção de um novo modelo de sociedade, partindo da destruição de qualquer outro sistema de exploração e opressão.

### **1.1 Alimentação e alimento**

Podemos apreender a alimentação como uma atividade vital consciente. Nesta definição contemplamos as três esferas do ser social, ou seja, a alimentação só existe em um ineliminável processo histórico de sucessivas transformações físico-químicas do ser inorgânico, em um movimento não linear e sem predestinações dos rumos da realidade; é de qualidade vital pois trata-se de uma necessidade metabólica à reprodução biológica; e consciente pois envolve um processo de posicionamento ativo de sujeitos na transformação de seu meio e concomitantemente de si mesmo<sup>6</sup>.

Além disso, a alimentação apresenta outros conceitos existentes, colocados e defendidos por uma gama de disciplinas, e com inúmeras formas de apropriação destes conceitos. Como objeto de estudo, sob a perspectiva da luta de classes, destacamos duas grandes formas do pensamento teórico conceitual. Para aquela classe dominante, que defende a expansão de um mercado capitalista, convém uma apropriação daquelas formulações acríticas, e que escamoteiam o caráter degenerescente na atual sociabilidade. A teoria malthusiana é um exemplo

6 Sobre esse assunto, ler o capítulo 2 de nossos estudos de dissertação (SOUZA, 2014)

emblemático de como a burguesia é capaz de movimentar-se ideologicamente para naturalizar as mortes por fome que esta classe causa, e que de alguma forma ainda encontram-se implícitas em determinadas teorias atuais, as quais fazem de tudo para a manutenção da velha ordem de exploração do trabalho para a produção de mercadorias.

Outro grupo de conceitos avança as discussões sobre as determinações sociais da fome. Discussões e estudos são patrocinados para se obter conceitos, entre os quais destacam-se a segurança e soberania alimentar e nutricional, com o objetivo de formular políticas que buscam humanizar a exploração do capital. Ligado à participação das pessoas na gestão pública, na qual a luta de movimentos sociais é colocada dentro das formalidades burocráticas, um marco referencial de conceitos é elaborado, frequentemente, como panaceia para acabar definitivamente com a falta de comida e o desperdício nesses tempos de abundância. Em essência, são propostas de fortalecer o Estado, uma instituição criada para mitigar os problemas sociais, mas sem eliminá-los pela raiz e, como se percebe, sempre favorecendo a burguesia. A classe trabalhadora historicamente vem sendo fortemente influenciada por estas medidas, o que significa cooptação e desarticulação dos trabalhadores na sua luta contra a exploração.

Além disso, constatamos, nesta atividade vital consciente, que está sob análise, o alimento enquanto uma riqueza naturalmente encontrada, a qual tem sido introduzida no intercâmbio entre homens e natureza mediante conhecimentos e técnicas agropecuárias. Inferimos que, por meio da domesticação da natureza, não apenas o meio foi transformado, mas também, uma nova relação com o tempo, em que outras atividades, além do trabalho, foram desenvolvidas, tais como a alimentação, a educação, a ciência, a religião, etc Outra possibilidade colocada na história durante a primeira revolução agrícola, acontecida no período neolítico do Oriente Médio foi, e continua sendo, a acumulação privada das riquezas oriundas desta transformação; tendo desde o seu início, a propriedade privada, o Estado e o patriarcado como necessidades para manter a exploração do trabalho, segundo nos ensina Engels, (1984). É neste contexto histórico, possibilitado pela maior produtividade de alimentos, que tem início a sociedade de classes que, apesar de

diferentes formas histórico-geográficas, mantém intacta a alienação do trabalho, pelo qual a propriedade privada tem sua essência geradora.

A partir de então, neste fenômeno da história do ser social, constatamos a determinação das relações entre individualidades embasadas na fragmentação entre classes. Com isto, engendra-se um processo causador das carências alimentares e de poucas opções culinárias para uma maioria de indivíduos, sendo concomitante ao acúmulo de alimento e de possibilidades alimentares para uma minoria.

Neste processo contraditório, compreendemos a alienação (MARX, 2010) como determinação do real implicado às possibilidades e necessidades alimentares e, indiretamente, repercutindo na realização de outras atividades sociais, como a apropriação e produção do conhecimento. Temos a compreensão de que existem divergências com relação à tradução do termo em alemão *Entfremdung*. Ao contrário de muitos que interpretam como estranhamento, transcrevemos como alienação e coadunamos a posição ontológica na qual:

Traduzir *Entfremdung* por alienação, ao contrário [da outra tradução], preserva essa essência objetiva dos complexos alienantes e possibilita um tratamento adequado, do ponto de vista ontológico, da relação muito variada de cada um desses complexos com a consciência. Esse fato é demonstrado pelas décadas de tradução de *Entfremdung* por alienação e, inversamente, pelos inúmeros problemas gerados pela sua tradução por estranhamento. Já há experiência acumulada com ambas as alternativas para podermos, com segurança, afirmar a superioridade da tradução de *Entfremdung* por alienação. (LESSA, s/d, p.38)

Ressaltamos aqui uma superioridade no sentido de contribuições para uma análise ontológica marxiana. Outras contribuições que nos orientam a compreendermos o fenômeno da alienação, estão presentes na tese de doutorado defendida por Marteano Ferreira de Lima (LIMA, 2014). O presente estudo é respaldado pelo entendimento de que:

Em linhas gerais, compreendemos que, à luz da análise ontológica, a alienação é compreendida como um complexo histórico-social que, de forma alguma, pode ser considerado uma condição humana universal.

Faz-se perceptível aqui esse caráter de universalidade, que a alienação é algo com a qual a humanidade se depara, mas que não necessariamente esteja no

centro como finalidade da reprodução do ser social. Além dessa contribuição, podemos ainda captar, em linhas gerais, a essencial relação dessa alienação com a alimentação. Ainda que o objeto de estudo de Lima (2014) a pesquisadora remeta ao complexo da educação, a relação entre a alienação e a alimentação pode ser refletida ontologicamente de forma análoga, conforme a referida autora,

Na relação entre a alienação e a educação é necessário considerar, além do momento predominante, a autonomia relativa dos complexos parciais, sem perder de vista a perspectiva de totalidade e sem negligenciar sua dependência ontológica diante do complexo do trabalho e da economia. (LIMA, 2014, p.184)

Desta maneira, a alimentação é pensada enquanto complexo histórico-social, a qual, além de apresentar sua interrelação com a alienação do trabalho, também tem sua autonomia em relação a esta, ou seja, um momento em que predomina a função única e insubstituível. É nesse momento em que se pode procurar meios de realizar plenamente essa atividade, com todos os sentidos sensoriais, sem deixar de aproveitar as qualidades nutricionais e gastronômicas de um alimento não hostilizado, não contaminado.

E o como se desdobra a alimentação, enquanto complexo, nos dias atuais? A alimentação capitalista, em linhas gerais, passa a uma conformação contemporânea consolidada após as guerras mundiais, quando os processos de industrialização alcançaram suas esteiras para dentro das fazendas e das cozinhas. Mediante a globalização do mercado, a quantidade de comida produzida começa a ser capaz de alimentar as individualidades, no entanto, é impossibilitada pela necessidade de manter a alienação no complexo alimentar.

Por conseguinte, seguimos de acordo com a tese de Mészáros (2010), na qual o autor apresenta os fatos constituintes de uma crise sem precedentes na história, agindo profundamente toda a ordem sociometabólica do capital com um potencial de destruição de dimensões planetárias. Para este autor húngaro, além das possibilidades de socialismo e barbárie, a possibilidade de matar toda a existência do ser social também surge como horizonte, e está contida no arsenal nuclear de hoje. Ou seja, ou socialismo, ou barbárie ou a destruição completa da Terra. Uma hecatombe mundial possível. Além desse cenário, outra marca da crise estrutural do capital, é a transformação de um modelo produtivo fundado na

destruição produtiva para a produção destrutiva. Ou seja, somente se reproduz produzindo mercadorias destrutivas. Não basta produzir mercadorias para o uso, é necessário que este uso esteja atrelado a uma carência ou, ainda, uma degradação provocada antes ou depois do consumo.

Enquanto considerado como mercadoria, o alimento é um produto na formação de capital que circula em um mercado regido pela competição e monopólio. Neste contexto, no qual encontramos-nos diante de uma profunda agudização dos processos alienantes, percebemos o desencadear de uma lógica de produção alimentar e, por conseguinte, do consumo, de tipo cada vez mais destrutivo (alimentos adulterados com produtos nocivos à saúde), perdulário (muita comida desperdiçada e literalmente jogada no lixo, enquanto muitas passam fome) e com a necessidade de reativar o luxo para criar mercados (a comida *gourmet*, como exemplo).

No entanto, como um complexo social, a alimentação tem sua relativa autonomia. Ainda é permitida, para poucos indivíduos, uma educação sobre todas as possibilidades de elaboração da comida e dos seus sentidos históricos e gastronômicos inestimáveis, e uma ampliação de sabores e gostos, enquanto para a maioria, nem o alimento é acessível, muito menos uma culinária com temperos mais elaborados. Assim, é possível que seja idealizada uma alimentação não-alienada se compreendermos as formas de resistência contra a ordem que comanda a reprodução do capital. E para que ela torne realidade, efetivamente é preciso acabar com a socialidade do trabalho alienado nas classes e outras alienações, como gênero e raça. E entendemos a necessidade e buscamos uma teoria que aponte a possibilidade de uma alimentação emancipada, partindo de indagações sobre o ser social e sua história, sempre mirando na eliminação dos processos alienantes no sociometabolismo.

Nesta realidade alienadora do ser social, mantida pelos interesses de acúmulo individualista das riquezas da humanidade, inferimos a formação da carência ou carecimento alimentar provocado pela lógica própria do capital (fome e doenças crônico-degenerativas) no encontro com seus limites de expansão. Os apontamentos realizados na referida dissertação (SOUZA, 2012) também

apresentam a necessidade da propriedade privada em garantir seus interesses no interior das discussões dos organismos políticos direcionados à criação e manutenção do Estado, numa relação visceral com o mercado mediante o que se chama atualmente de 'Parceria Público-Privada (PPP)'. Vimos alguns exemplos que demonstra as forças do Estado capitalista para fazer a "revolução" mundial pela educação, colocando esta última enquanto uma ação redentora dos problemas sociais, incluindo os alimentares. Nossas considerações apontaram para os limites da cidadania presente nas propostas mundiais da FAO relacionadas à crise alimentar e a necessidade de vislumbrarmos o horizonte da emancipação humana no alimento.

Busca-se, portanto, com esta tese de doutorado, apreender na história da alimentação, a essência social dos fenômenos produtores da degenerescência humana, no atual cenário de crise estrutural do capital, com a finalidade de entender as diretrizes encontrados nas principais políticas brasileiras destinadas à educação alimentar para lidar com este contexto de fome e adulteração do alimento.

Assim, são necessárias algumas ponderações iniciais de nossos pressupostos para conhecermos o tema. Primeiramente, ao analisarmos ontologicamente a alimentação é preciso asseverar que, na esfera do consumo, o conhecimento sobre as propriedades nutritivas desta atividade não é o predominante nos nossos estudos. O entendimento ontológico de nossa comida prepondera no conhecimento quando analisadas as relações sociais presentes na realidade da alimentação. Asseveramos, no entanto, que no substrato social capitalista concentram-se enormes resistências às análises esclarecedoras da realidade sócio-histórica, em que se considerando estratégia para manter a reprodução do capital uma apropriação comercial e uma forma de divulgação mercadológica do conhecimento do alimento, convenientemente pensada apenas nos aspectos biológicos nutricionais e individuais. Esses estudos tratam a alimentação como atividade social e esclarecemos que, embora haja um conhecimento nutricional do alimento produzido em ampla escala por pesquisas das denominadas Ciências Biológicas, estes conhecimentos poderão apenas oferecer categorias naturais biológicas contingentes à nossa análise.

Seguidamente, os pressupostos do presente trabalho constituem o intuito de abarcar, teoricamente, a atual crise alimentar, averiguando inclusive em suas determinações mais essenciais. Neste movimento da consciência, soerguermos conhecimento sobre os fenômenos em uma História Geral da Alimentação para o âmbito filosófico mais amplo é, portanto, um grande esforço da atividade de abstração sobre inúmeros conhecimentos advindos com a realidade cotidiana. Isso significa partirmos de uma atividade da consciência ligada às respostas e perguntas que elaboramos com os estudos de tanta informação já acumulada pela humanidade. É assim que colocaremos nossos esforços para tentar abranger uma totalidade dos fatos históricos em sua essência, nos traços de continuidade, bem como nas rupturas, diferenciações e transformações.

Lembramos, no entanto, que tal atividade de abstração não perde a objetividade das categorias científicas (naturais ou sociais). Desta maneira, esclarecemos que, para uma compreensão ontológica materialista inserida em uma totalidade objetiva, na qual o sujeito tem na natureza o seu solo de engendramento, ou seja, a subjetividade é uma parte do ser natural, precedente e ineliminável das condições vitais de sua existência. Assim, apresentando uma específica atividade consciente, o que buscamos enfatizar é a posição do ser naturalmente social numa totalidade histórica, na qual é possível perceber tal relação entre o ser natural e o social que não é mera abstração, mas um pensamento que está diretamente presente no cotidiano alimentar; um reflexo desta realidade, mesmo que não se tenha consciência disso.

Dessa forma, percebemos a importância de um estudo ontológico marxiano sobre a totalidade envolvida na alimentação para entendermos a rede de causalidades neste complexo social fundado pelo trabalho e interdependente da reprodução social. Possivelmente, alguns estudos sobre os problemas alimentares no capitalismo podem ter sido produzidos seguindo um referencial teórico crítico marxista, contudo, ainda nenhuma produção científica tem se debruçado sobre este tema com as lentes de investigação ontológica marxiano-lukacsiano, a qual demonstraria, em nosso entendimento, um processo de transformação radical da totalidade social, revelando um pensamento preocupado em localizar as necessidades e possibilidades históricas de superação do capital.

Constatamos a importância dos estudos alicerçados na compreensão de um pensamento ontológico marxiano encontrada nos últimos estudos de Lukács (2013), sobretudo para evitarmos os descaminhos reformistas de muitas releituras<sup>7</sup> de Marx, os quais imputam, consciente ou inconscientemente, categorias centrais no pensamento do autor alemão que são fundamentais para abarcar a realidade de forma crítica e radical, tais como luta de classes, totalidade, trabalho e alienação, por exemplo.

Além da necessidade de conhecer e estudar os fundamentos do marxismo pela compreensão ontológica, é possível perceber a necessidade de aprofundar os estudos sobre os fenômenos alimentares analisados por muitos cientistas que investigam os acontecimentos de realidade. Um grande exemplo são os escritos de Castro (1984), os quais consistem em uma rica reflexão sobre a preponderância das questões de classe na relação entre as esferas naturais (inorgânica e orgânica) e o ser social (respectivamente o lodo, com o caranguejo e o homem, que coexistem entre os manguezais de Recife)<sup>8</sup>. Em um momento histórico brasileiro com escasso material publicado sobre a fome e fortes interesses de avanço da indústria agrícola, é possível obter uma compreensão sobre as causas sociais da fome na perspectiva deste autor; em uma época em que este tema era tabu, ou seja, quando havia um silêncio convenientemente instituído para encobrir os problemas sociais criados pela exploração do trabalho e para proteger a sua existência das influências de classes capitalistas rurais, ligados principalmente ao café e à cana-de-açúcar..

7 As referidas releituras acabam por centralizar a teoria marxista enquanto uma área de conhecimento, ciências políticas ou da economia, imputando a 'ontocrítica' deste autor, e a instauração de uma teoria geral do ser social. A compreensão do contexto histórico que polarizou a maioria dos marxistas para uma compreensão stalinista ou para a defesa da social-democracia, no início do século XX, é de suma importância para observarmos elementos determinantes destas releituras indébitas da obra marxiana. Chasin (2009) contribui, sobremaneira, para compreendermos a inflexão ontológica no pensamento marxiano.

8 A introdução da obra literária de Josué de Castro, *Homens e Caranguejos*, é um precioso exemplo do quanto este médico e filósofo pode começar a compreender as determinações sociais da fome da classe trabalhadora e como implica uma relação alimentar e íntima entre o lodo do mangue, o caranguejo e o homem. "A primeira sociedade com que travei conhecimento foi a sociedade dos caranguejos. Depois, a dos homens habitantes dos mangues, irmãos de leite dos caranguejos. Só muito depois é que vim a conhecer a outra sociedade fui levado a reservar, até hoje, a maior para dizer com toda a franqueza que, de tudo o que vi e aprendi na vida, observando estes vários tipos de sociedade, fui levado a reservar, até hoje, a maior parcela de minha ternura para a sociedade dos mangues – a sociedade dos caranguejos e a dos homens, seus irmãos de leite, ambos filhos da lama" (CASTRO, 1967, p. 16)



Conforme apresentamos (SOUZA, 2014), no conjunto da obra de Josué de Castro encontramos um conhecimento científico advindo do pós-guerra, visceralmente ligado sobre o problema da fome, com contribuições grandiosas para a luta da classe trabalhadora. De uma forma geral, neste período reverberava uma conjuntura da época de lutas para elaborar políticas que garantissem a implementação dos direitos humanos. Uma das estratégias para manter a governabilidade do capital foi o aparelhamento de grandes organizações mundiais com deliberações e medidas a serem seguidas por todos os países signatários. Neste fortalecimento de instituições internacionais surge as Nações Unidas e seus órgãos adjacentes (como a FAO, OMS, UNESCO...) para encaminhar medidas para a governança do Estado.

Hoje podemos conhecer com a história e entender que, apesar de todas as ações humanitárias da Organização das Nações Unidas (ONU) para a alimentação, a político-econômica mundial sempre manteve os investimentos na denominada Revolução Verde, uma terminologia criada para mistificar e transmitir a ideologia capitalista de que o desenvolvimento do mercado de produtos agropecuários seria a salvação da humanidade.

Autores como Susan George (1976) ou Jean Ziegler (2013) são bastante contundentes ao mostrar, respectivamente, que o Estado ao contrário de eliminar o Mercado da Fome, tem corroborado com a Destruição em Massa, provocado por este. Josué de Castro, ao se retirar da presidência da FAO, também apresentou sua crítica sobre as influências do mercado na formulação das políticas estatais de combate à fome.

De forma análoga, o mercado também influencia na educação alimentar ao determinar um tipo de escolha baseada no consumo de mercadorias comestíveis ou de alimentos intoxicados que são preparados em larga escala para serem consumidos no mínimo de tempo possível, impondo um condicionamento possibilitando uma adaptação de muitas pessoas ao ritmo progressivamente', acelerado das jornadas de trabalho. Essa indução é vigorosamente estimulada pelas propagandas nas mídias, nos rótulos e nos supermercados pela manipulação sensorial do prazer nos sabores e gostos da comida, entre outras coisas,

constituindo *pari passo*, uma dieta extremamente hostilizada e degenerescente aos seres humanos, mas muito bem pensada para obter a realização do capital investido mediante a troca entre mercadorias.

Muitas empresas contra-argumentam que as escolhas são individuais, desconsiderando esse tipo de educação encontrado no marketing, destinado ao consumo destrutivo. Nessa realidade, as crianças têm sido as mais afetadas por esse tipo de convencimento ideológico e sensorial em que a única meta consequência considerada é o crescimento de um mercado dos produtos comestíveis.

Outro espaço da realidade alimentar em que o consumo destrutivo afeta as crianças, é o ambiente escolar. No Brasil, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar existe a possibilidade de uma refeição para milhões de crianças, e que, para muitas delas, é a única. O PNAE tem sido avaliado como um dos melhores programas do mundo e muitos países vem adotando tal iniciativa, com base na experiência brasileira.

Por melhor que seja, infelizmente a qualidade da comida, muitas vezes, é duvidosa pois é feita a partir de alimentos contendo substâncias químicas (corantes, aromatizantes e conservantes) muitas das quais são cancerígenas e neurodegenerativas e, possivelmente, têm acarretado uma intoxicação, silenciosa e paulatina. Podemos somar a esse fato outros compostos tóxicos encontrados nos alimentos como é o caso de muitos agrotóxicos. Em localidades próximas às áreas de produção foi constada a presença de agrotóxicos na água da torneira. Ainda se tem casos de intoxicação aguda em algumas escolas (CARNEIRO, 2012)<sup>9</sup>. Frente a tudo isso, constituem-se alguns questionamentos:

- como as instituições estatais se movimentam neste contexto?

9 “Em 3 de maio de 2013, a partir das 9 horas da manhã, uma aeronave da empresa Aerotex Aviação Agrícola Ltda., sobrevoou a Escola Municipal Rural São José do Pontal, localizada na área rural do município de Rio Verde/GO,” pulverizando”, com o veneno Engeo Pleno da Syngenta, aproximadamente 100 pessoas, entre elas crianças, adolescentes e adultos, que estavam na área externa do prédio em horário de recreio. Algumas crianças e adolescentes, “encantados” com a proximidade com que passava o avião, receberam elevadas “doses” de agrotóxico. Este não é um caso isolado.” Sinopse do documentário, Pontal do Buriti, Brincando na Chuva de Veneno (2014), do Núcleo de Agroecologia e Educação do Campo Gwatá

- Quais seriam suas diretrizes e fundamentos dos marcos referenciais mundiais e nacionais para a educação alimentar? É para conservar ou transformar?

Verificaremos ao longo da tese estas questões.

Além disso, a existência formal de um programa de alimentação não garante substancialmente que, de fato, a comida esteja nas escolas, quando em vista os processos administrativos onerosos e demorados da máquina estatal, sem contar com os desvios de dinheiro, entre outros entraves. As dificuldades burocráticas financeiras associadas a uma gestão malplanejada dos estoques alimentares têm ocasionado uma degradação de muitos dos alimentos nas escolas, o que leva ao desperdício, além do fato de que não é raro conhecer casos de consumo destes produtos quando já se encontram deteriorados.

Mesmo com esse envenenamento da merenda, alguns programas escolares, redigidos pelas empresas de alimentos, colocam estas substâncias biocidas<sup>10</sup> como uma tecnologia inevitável para ser usada na produção agrícola, e única forma de se obter uma grande quantidade de alimento supostamente saudável para acabar com a fome e gerar o desenvolvimento econômico nacional.

Estamos vivendo uma realidade em que a lógica degenerescente na produção e consumo alimentar é um fato sucessivamente presente em nossas mesas; e os espaços educativos têm sido manipulados para transmitir um conhecimento distante e enganador dos fatos. É assim: ensinam-nos a comer saladas e frutas, mas não nos preparam para lidar com o veneno que muitas vezes está presente. Em muitos espaços, desde a educação básica até a formação para o mercado de trabalho, o preparo para lidar com o envenenamento da comida é algo desnecessário para manter a força de trabalho. Veremos quanto a autonomia dos

<sup>10</sup> Termo usado por Rachel Carson, para designar as substâncias que são lançadas no ambiente e que atingem mais outros seres vivos do que o foco desejado. Sobre isso a autora afirma que “Esses borrifos, estes pós, estes aerossóis são agora aplicados quase universalmente em fazendas, em jardins, em florestas, em residências; são substâncias químicas não-seletivas, que têm poder para matar toda espécie de insetos – tanto os ‘bons’ como os ‘maus’; tem poder para silenciar o canto dos pássaros e para deter o pulo dos peixes nas correntezas; para revestir as folhas das plantas com uma película mortal, e para perdurar, embebidas no solo. Tudo isto, de uma só vez, ainda que o objetivo desejado seja apenas a eliminação de umas poucas ervas, ou uns poucos insetos. Pode acreditar que seja possível instituir semelhante barragem de venenos, sobre a superfície da Terra, sem a tornar inadequada para a vida toda? Tais substâncias não deveriam ser denominadas ‘inseticidas’, e sim ‘biocidas’. (CARSON, 1964, p. 17-18)

meios de produção, dos instrumentos, da terra, das sementes e dos conhecimentos camponeses foi, e sempre tem sido, alvo de perseguição das classes capitalistas. O trabalho na agricultura e pecuária na produção de alimentos e a produção da comida, deveriam ser elementos estratégicos para um processo emancipatório.

A própria lógica da profissionalização técnica que impera hoje na educação, de uma forma geral, fundamentada por uma teoria que recorre ao discurso da humanização de uma exploração do trabalho, também impera nos cursos ofertados para formação dos trabalhadores rurais. Muitos destes cursos são ofertados por entidades patronais ou pelas próprias empresas que desejam inserir as novas tecnologias na produção agrícola e, para isso, seus empregados (ou como eles os chamam, seus colaboradores) devem ser ensinados a usá-las. Muitos destes são ofertados na modalidade de Ensino a Distância, levando ao consumo de mais mercadorias ligadas à tecnologia de informação e conhecimento.

É com estas ponderações que, em última análise, esta pesquisa intenciona evidenciar a atual possibilidade da alimentação universal, como um fato que pode ser efetivamente realizado no cotidiano<sup>11</sup>, apenas com a superação da ordem sociometabólica do capital, compreendendo os limites das medidas políticas formais e negligentes quanto aos interesses mercantis no alimento. Um desses interesses, por exemplo, é a pretensão de uma maior produtividade.

Apesar dos dados oficiais afirmarem essa produção maior que a demanda por alimentos, estes também estimam uma necessidade de se aumentar, até 2050, em 70%, a produtividade agrícola, para alimentar 9 bilhões de pessoas (FAO, 2013). Percebemos nos documentos oficiais da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), que suas análises e soluções não pretendem eliminar, mas, sim, continuar com a essencial lógica de reprodução do capital e, com isso, nos perguntamos, será que no capitalismo podemos eliminar a atual degenerescência humana causada pelas contradições no complexo social alimentar?

11 “O mundo produz o suficiente para alimentar toda a população global de 7 bilhões de pessoas” (WFP, n/d). Para Ziegler (2013, p. 21), “No seu estado atual, a agricultura mundial poderia alimentar sem problema 12 bilhões de seres humanos [...]”.

Alguns aspectos ecológicos também são de interesse de empresas do capitalismo verde. Percebemos isso em iniciativas da FAO que são sucessivamente propagandeadas na internet, como forma de tentar conscientizar as pessoas para evitar os desperdícios<sup>12</sup>. Segundo este órgão internacional, com a quantidade de alimentos desperdiçados seria possível alimentar todas as pessoas que atualmente passam fome. Mas como evitar o desperdício alimentar em uma lógica perdulária e destrutiva da produção e consumo? Até o desperdício é algo aproveitado pelo capital, como no caso da denominada “ração humana”, uma farinata lançada pela prefeitura de São Paulo, e logo em seguida retirada devido às críticas recebidas<sup>13</sup>. Fatos assim nos fazem perceber que existem empresários empenhados em investir capital nos serviços de reaproveitamento dos alimentos. Mas a quem interessa? Quase certeza que seus potenciais consumidores e considerados público-alvo de projetos assistencialistas, serão aquelas pessoas que atualmente vivem da coleta de comida no lixo e, inclusive, suas crianças.

Tais indagações são de suma importância para compreendermos, o mais aproximadamente possível, como uma totalidade existente desdobra suas particularidades no complexo alimentar. Assim podemos esclarecer e delimitar as atividades envolvidas neste complexo (o preparo e o consumo da comida), no intuito de abarcar as específicas funções sociais da alimentação com a educação e entendermos, na realidade concreta, a devida função histórica destes dois complexos, na luta de classes e sempre para o vislumbre das relações sociais emancipadas do capital. Buscaremos responder como a educação e propostas

12 Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), “Atualmente, um terço da produção global de alimentos – suficiente para alimentar dois bilhões de pessoas por um ano – é perdido ou desperdiçado anualmente.” Tradução livre de “Currently, one-third of global food production – enough food to feed two billion people for a year – is lost or wasted annually”. Angina eletrônica Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste, disprove em <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/>. Acessado em 30 de janeiro de 2016

13 “Muito tem se falado sobre o projeto da Prefeitura de distribuir um complexo nutritivo chamado de “farinata” para supostamente combater a fome na cidade. A gestão João Doria, em parceria com a Plataforma Sinergia, produziu um alimento de qualidade duvidosa, com um aspecto peculiar (lembra uma mistura do tradicional doce cajuzinho com uma pedra de crack), proveniente de uma maçaroca de produtos próximos do vencimento, desinteressantes para bares, restaurantes, supermercados, etc.”. Trecho retirado do artigo *Os estranhos interesses por trás da ração humana*, de autoria de Alex Tarja, e acessado no portal de notícias Outras Palavras (<http://outraspalavras.net/brasil/os-estranhos-interesses-por-tras-da-racao-humana/>)

oficiais em documentos, políticas e programas estão relacionadas com a crise alimentar e se estas contribuem para a superação ou manutenção da sociedade de classes. Para qual direção estas ações buscam alcançar? Uma educação para manter ou superar o genocídio na alimentação?

Buscaremos compreender, pela ontologia lukacsiana, como diferentes modos históricos de trabalho engendraram concernentes formas do complexo alimentar, a fim de refletir sobre a função deste na reprodução social e a inter-relação com o complexo educativo, em específico nos marcos oficiais voltados a uma educação alimentar e nutricional, possibilitando, assim, analisar a degenerescência humana na alimentação. Com tais objetivos almejamos responder a questão principal colocada no título da tese.

Para continuarmos neste percurso teórico bibliográfico, levantamos as seguintes perguntas:

a) Como a alimentação foi se transformando em um complexo social relativamente autônomo e ontologicamente dependente do trabalho?;

b) em que medida este complexo da comensalidade do ser social tem sido apropriado enquanto instrumento na gênese e no desenvolvimento da luta de classes;

c) quais as particularidades deste complexo na reprodução social, e quais as suas repercussões dentro do complexo educativo? e

d) quais as principais diretrizes propostas para as políticas que são destinadas à educação alimentar e nutricional no Brasil e como estas se inter-relacionam ao combate à fome e à alimentação adulterada com a luta de classes atualmente?

Para respondermos estas indagações, seguiremos uma análise documental mediante o método teórico bibliográfico ontológico, no qual se concebe a categoria trabalho como fundante dos complexos na reprodução do ser social, incluindo o alimentar. Partimos, portanto, de uma pesquisa histórica do ser social na alimentação, com mira para as questões atuais da lógica da produção e consumo alimentar capitalista.

Daremos sequência, no primeiro capítulo, investigando o mundo social engendrado pelo trabalho, quando receberá destaque a complexificação da alimentação como uma atividade envolvendo pores teleológicos e causalidades, sendo ela demonstrada como relativamente autônoma e ontologicamente dependente da relação homem e natureza no trabalho, quando consideradas as relações recíprocas entre indivíduos e sociedades. Será analisado, inclusive, o complexo da comensalidade na inter-relação com as propostas para a educação alimentar. Como análise do complexo alimentar na sua relação de dependência ontológica e autonomia relativa com o trabalho, recorreremos aos estudos da obra de Lukács *Para uma ontologia do ser social* (2010; 2012; 2013).

Buscaremos em alguns historiadores, principalmente Carneiro (2013), a compreensão da alimentação enquanto categoria histórica quando se pretende compreender, por exemplo, a função social das refeições. Tratam-se, portanto, de estudos que se voltam à história da comida e da comensalidade, destacando alguns fenômenos relacionados com a luta de classes. De início, cinco momentos na história geral<sup>14</sup> da alimentação marcam a nossa análise ontológica do alimento no ser social, para a qual o autor traz algumas contribuições.

Primeiramente, focaremos nas comunidades coletoras e caçadoras, dos homínidos até o *Homo sapiens*. Em seguida, nas sociedades agropecuárias fundamentadas no trabalho escravo em que a fragmentação de classes engendra formas alienadas de alimentação, e a constituição de uma alimentação ligada aos processos artesanais ou camponeses de produção do alimento e das refeições. Logo em seguida, entraremos no período inicial de acumulação primitiva do capital em que o comércio de alimentos possibilitou um intercâmbio mundial entre as diferentes cozinhas e um novo modo do complexo alimentar, relacionado, sobretudo, às necessidades de lucro. Repousaremos nossas reflexões para a história inicial do sistema social fundamentado no trabalho assalariado, tendo como foco, os eventos que motivaram à geração dessa força de trabalho. Não foi uma visão romântica que predominou sobre a necessidade de ver os servos emancipados de seus senhores

14 Embora saibamos que esta tese tem o foco a história do ocidente, lugar no qual o capitalismo emerge, nossas intenções são de alcançar a compreensão de uma história geral, que possa acrescentar outros lugares do mundo, como os continentes Africano e Asiático, poucos estudados, porém de grande importância para a alimentação de hoje.

que tornou xs trabalhadorxs livres como pássaros, mas sim, foi através de ferro e fogo que estas pessoas foram lançadas ao submundo urbano em busca de “melhores” condições de vida.

As demandas para amenizar o pauperismo crescente nas cidades, fazem com que o Estado elabore medidas oficiais que contribuam para oferecer minimamente as condições de vida, contemplando a alimentação entre outras. Assim, é formalizado o salário-mínimo, de tal modo que este sirva para abranger uma ração alimentar básica, ou também denominada de cesta básica. Analisaremos esta história no capítulo 2. Além disso, serão discutidos também neste capítulo, nos tópicos 2.2 e 2.3, dois grandes projetos de sociedade (porém não os únicos) que influenciam na produção de alimentos, a saber, o dos capitalistas contemporâneos articulados ao mercado da indústria agrícola, e das trabalhadorxs organizados em propostas, tais como exemplo, o ecossocialismo (subtópico 3.2.1) e a agroecologia (2.3.2), como projetos de mudança dos padrões de produtividade alimentar e de sociedade.

Tais grupos de interesses estão envolvidos no cenário atual de uma crise estrutural do capital, e abordaremos no item 2.4, a perspectiva ontológica em Mézáros (2000; 2002), na finalidade de colocar um conjunto de categorias favorecedoras ao entendimento da alimentação atualmente em crise, sendo determinada (direta ou indiretamente) pela produção destrutiva, desperdício e perdulariedade. Para compreendermos os fenômenos de tal crise, apresentaremos as denúncias que vêm sendo realizadas por diversos cientistas, pensadores e jornalistas.

Realizada a compreensão histórica do complexo alimentar, na origem e no desenvolvimento da sociedade de classes, seguiremos para o capítulo terceiro, no qual analisar é feita uma análise das diferentes formas existentes para a educação alimentar capitalista hodierna. Colocamos alguns dos princípios e diretrizes de duas significativas concepções, a saber, uma voltada à desregulamentação do mercado e outra para o controle social deste, mediante a cidadania. Assim, verificaremos a essência para a educação dos trabalhadores rurais, nas escolas e nas informações de rótulos e propagandas apresentadas pelo



agronegócio. Também analisaremos uma proposta fortemente embasada no conceito de cidadania e na Segurança Alimentar e Nutricional, o Marco de Referência para Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas – MAREAN (BRASIL, 2013).

Este Marco está concatenado às propostas mundiais de acabar com a fome pela educação, encontradas nos documentos da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO/ONU), principalmente na estratégia Fome Zero, e na atual conclamação da Década de Ação para a Nutrição<sup>15</sup> pela ONU. Nessa tese, situaremos como tais diretrizes globais para a governabilidade do capital repercutem no arcabouço legal do Brasil, esse país considerado um dos maiores produtores de grãos e de carnes do mundo e, ao mesmo tempo, o maior consumidor de agrotóxicos.

Além disso, as considerações também estão atentas às as posições e objetivações propostas no interior da classe trabalhadora, no sentido de construir um processo que esteja orientado para além da emancipação política, orientado à emancipação humana, encontrada na superação do trabalho alienado e na organização de uma nova sociabilidade engendrada por trabalhadores livres e associados. Tal preocupação será desenvolvida e problematizada nas considerações finais de nossa tese.

Antes de adentrarmos à história da alimentação, colocaremos alguns dos estudos existentes deste tema, Contudo, os referenciais adotados advêm de países ocidentais os quais nem todos os países foram contemplados pela bibliografia dos autores. No entanto, esse limite não inviabiliza esforços intelectuais para tracejar uma história mundial da alimentação no universo de conhecimento.

15 “O Brasil se tornou [...] o primeiro país a assumir metas objetivas e mensuráveis com a Década de Ação das Nações Unidas para a Nutrição. A nação se comprometeu a deter o crescimento da obesidade entre adultos, reduzir o consumo regular de bebidas adoçadas com açúcar em pelo menos 30% no mesmo grupo etário e ampliar em, no mínimo, 17,8% o percentual de adultos que consomem frutas e hortaliças regularmente.” Disponível em <https://nacoesunidas.org/brasil-e-10-pais-a-assumir-compromissos-especificos-com-a-decada-de-acao-para-a-nutricao-da-onu/> Acessado em 7 de dezembro de 2017.

## 1.2 O universo de conhecimentos na alimentação

Nossa alimentação talvez seja um dos temas mais instigantes para se conhecer. Cada pessoa, em sua individualidade, carrega histórias de suas experiências com sensações saborosas, ou não, que muitas vezes remete às memórias, ao passado, de sentimentos causados em torno da degustação de um determinado alimento. Falar desse assunto desperta a curiosidade, provoca reflexão ou sentimentos e estimula, muitas vezes, mudanças de hábitos alimentares.

Assim como cada individualidade tem sua história, no conjunto de relações dessas, podemos perceber uma história da alimentação da humanidade. Trataremos, nessa seção, desse universo de conhecimentos acerca de um delineamento da história geral da alimentação, considerando que essa universalidade é compósito das inúmeras relações mais singulares, que, ao longo dos cotidianos, vão sendo registradas, de inúmeras formas, aquilo que se sabe sobre os gostos e sabores de um tempo. Desde que o ser social passa a preponderar sobre o ser natural, quase tudo que foi degustado também foi transmitido. Muitos desses registros ainda estão em nosso alcance, outros tantos foram perdidos e esquecidos, bem como novos conhecimentos surgem sobre hábitos e costumes comensais e fontes alimentares.

Percebemos, assim, o quanto existe de conhecimento a ser apropriado para abarcar uma história sobre a alimentação em um labirinto do tempo que tem provável início há cerca de poucos milhões de anos atrás, e está presente em inúmeros locais da Terra. Como tratar de tal assunto tão extenso e complexo? Autores como Carneiro (2003, p. 10) também nos colocam tal pergunta; de forma semelhante diz ele:

Como circunscrever um tema de dimensão universal, onde a história dos alimentos se imbrica com as formas de sua produção, desde a história da coleta, da caça e da agricultura até a indústria moderna, com as formas da distribuição, envolvendo desde os primórdios da troca até o advento do comércio mundial, com as técnicas de conservação e, finalmente, com as formas de consumo dos alimentos?

É interessante observar a relação que o autor coloca entre a alimentação e as formas de produção, desde a coleta e a caça, passando pela agricultura até os

processos industriais de produção daquilo que comemos. São, em termos marxianos, particularidades nessa universalidade histórica do ser social, existentes no cotidiano das singularidades humanas. Trataremos destas particularidades no capítulo sobre o complexo alimentar, remetendo-nos, então, às formas de conhecimentos sobre a alimentação. Uma constatação inicial, colocada por Carneiro (2003, p.11),

[...] é quanto à amplitude de um tema que recebe contribuições de diversas disciplinas e ao qual faltam resumos bibliográficos. Um empreendimento de pesquisa que visa esclarecer não apenas o que e quanto foi comido quando e onde, mas acima de tudo, por quais razões algo foi comido dessa maneira específica, possui, obviamente, uma amplitude desmesurada.

O conhecimento na perspectiva ontológica da alimentação, de certa forma possui essa amplitude, até então inexplorada, o que será, logo em seguida, contemplado. Por ora, continuamos com o pensamento do autor dizendo que

Não obstante essa relativa escassez de fontes e bibliografia e a amplitude do tema, a alimentação vem se tornando um aspecto incontornável dos mais diversos estudos, e sua **onipresença em todas as sociedades** levou alguns dos maiores especialistas no assunto justamente a atribuir-lhe o papel de uma **chave mestra**, de uma **prática universal reveladora de os demais aspectos, ideias e conflitos de todos os povos em todas as épocas**. Além das questões políticas ou macroeconômicas, a alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado (o sexo é ainda mais íntimo, mas de uma partilha social bem mais restrita). A convivialidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. (CARNEIRO, 2003, p.11) (grifos nossos)

Percebemos nessas palavras a importância atribuída à comensalidade para os estudos das relações entre as pessoas e delas com a natureza; tão significativa essa “onipresença” da alimentação, que muitos autores valorizam-na não apenas como uma “prática universal reveladora”, e muito mais que isto, consideram-na como um marco na origem da humanidade. Veremos no capítulo 1, item 1.1, como os estudos de Lévi-Strauss são emblemáticos exemplos na antropologia de como a alimentação pode ser entendida como uma “chave-mestra” para compreender as sociedades.

Uma reflexão mencionada comumente entre os estudiosos do tema é sobre o potencial que a investigação em torno da alimentação tem de confluir

inúmeras áreas do conhecimento científico. A alimentação tem sido capaz de abarcar conhecimentos na sociologia, antropologia, psicologia, nutrição, medicina, entre tantas outras. O enorme desafio colocado pelos historiadores é abranger uma síntese, uma sistematização de tais conhecimentos, em seu acúmulo histórico e em diversas fontes de informações.

A história da alimentação é um tema de estudos relativamente recente na sistematização do conhecimento científico. O que não exclui os registros históricos sobre alimentos de outrora, apenas não havia a preocupação de sistematizar um conhecimento historiográfico. Os intuitos destes registros mais remotos, encontrados nas pinturas rupestres e estatuetas estavam muito interligados com uma invocação mística ritualística para um sucesso na caçada vindoura. Na antiguidade, a partir das primeiras formas de linguagem escrita, os papiros se destacaram em grande medida ao registrar conhecimentos botânico medicinais e a contemplação gastronômico culinária, com uma forte fundamentação mística religiosa; ainda sem a preocupação de entender as transformações históricas dos alimentos e da alimentação. Foi com o acúmulo dos conhecimentos que possibilitou, na época moderna, que as outras formas de abordagem fossem desenvolvidas para entender a alimentação enquanto um processo histórico.

Muitos historiadores (CARNEIRO, 2003; SANTOS, 2005) colocam que um dos primeiros estudos no intuito de abarcar uma perspectiva histórica mais geral, ainda que limitada ao continente Europeu, foi escrita pelo botânico Adam Maurizio, professor da Escola Técnica Superior de Lvov na Ucrânia. Sua obra principal, ainda não traduzida para o português, foi publicada originalmente em alemão, no ano de 1927, *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart* (traduzindo livremente como “História da alimentação vegetal da pré-história à atualidade”). No ano de 1932, a obra foi lançada na França influenciando, significativamente, esforços para a formação de novas linhas de pesquisa como a etnografia, geografia e história da agricultura. Em suma, conforme as palavras de Carneiro (2003, p. 101),

Com Maurizio, fundou-se um enfoque historiográfico sobre a alimentação que superou o discurso e o saber gastronômicos, com a sua história legendária dos alimentos, assim como as histórias ou etnografias de alimentações regionais e/ou nacionais, as histórias de

alimentos específicos ou todo o saber renascentista inspirado na cultura clássica greco-romana que tratava os alimentos como objeto de Medicina devendo ser submetido aos preceitos da dieta e do equilíbrio dos humores.

Assim, podemos afirmar com base neste autor brasileiro, que os estudos de Maurizio possibilitaram uma nova sistematização dos conhecimentos sobre os alimentos; para além dos livros de gastronomia e das farmacopeias médicas. A alimentação começa a ser tratada como tema de estudos das chamadas Ciências Humanas. Essa obra é tida como um marco na historiografia mundial da alimentação. Havia também, nesta época, outros estudos monográficos, os quais se limitavam em determinados tipos de alimentos que desde, o século XIX, contam a história da batata, do café, do açúcar, entre outros (CARNEIRO, 2003). A principal necessidade de se buscar tais referências era a compreensão de elementos em comum entre as pessoas de uma determinada região, haja vista que foram obras escritas durante o processo de formação dos Estados nacionais, no início do século XX, em países na Europa e América Latina. Eram lugares que buscavam uma identidade nacional e, para isso, comidas típicas serviam de elemento agregador de pessoas em torno da necessidade do Estado. Nesse contexto, percebemos a apropriação capitalista do conhecimento científico sobre a história regional da alimentação para tentar conciliar o crescimento agrícola com o crescimento do capital.

Voltando para a história da alimentação, um segundo momento em que houve esforços para compreender uma história geral, encontra-se na França, no século XX. Partindo de uma crítica às leituras positivistas da história “acontecimental”, as quais estavam embasadas apenas nos grandes eventos; foi criada a Escola dos Annales<sup>16</sup>, com uma nova proposta metodológica para os estudos em História convergindo com estudos Etnográficos. Sobre isso, Carneiro (2003, p. 102) nos ensina que,

Sob a influência da história econômica, em ruptura aberta com o positivismo da história “acontecimental” (événementielle), surgiu na França, nos anos 30, a chamada escola dos Annales, cuja revista

<sup>16</sup>Um dos primeiros estudiosos da escola dos Annales foi Lucien Febvre, diretor da Encyclopédie Française, e fundador de uma “comissão de investigações coletivas para buscar uma convergência entre a Etnografia e a História e, entre 1935 e 1937, empreendeu quatro investigações, uma delas sobre a alimentação camponesa tradicional [...]” (CARNEIRO, 2003, p. 103).

divulgou uma inquietação que, sob o programa da história “global” ou “total”, de Lucien Febvre, pretendia abarcar todas as esferas da vida social.

Um das destas esferas da vida social, conforme a referida escola, é a alimentação. A importância colocada para os estudos nesta temática foi tamanha que Carneiro (2003, p.102) afirma que “a nova historiografia francesa dos anos 30 foi uma das raízes dos estudos em história da alimentação”. Fundamentava-se em uma perspectiva na qual

A vida cotidiana, a cultura material, as mentalidades, o corpo, a família e a morte são alguns dos temas que emergem à tona das profundezas aparentemente congeladas dos tempos para se revelarem na dialética da sua transformação e da sua permanência como noções plásticas, sujeitas as mudanças, mesmo que elas apareçam como imperceptíveis para os próprios protagonistas. (CARNEIRO, 2003, p. 102)

Outro teórico de suma importância para entender o método de estudo dessa escola é Fernand Braudel, que, a partir de 1961, dedica-se ao estudo da alimentação e outros aspectos da “vida material”. Segundo Carneiro (2003, p.104) inicia-se uma segunda fase dos Annales, partindo de um método “regressivo”, “quantitativista” e de “longa duração”,

O método para o estudo da vida material deveria ser “regressivo”, partindo do conhecimento preciso das cifras que a documentação contemporânea oferecia para se poder medir e comparar. Esse aspecto quantitativista, serial, de buscar todos os dados numéricos de populações, preços, volumes de produção, fluxos de comércio, estimativas nutricionais, expressava uma das vertentes que caracterizou a segunda fase dos Annales, sob influência de Labrousse e do próprio Braudel. A perspectiva que se descortina nestes estudos seriais e estatísticos extravasa o tempo curto dos eventos. Na história da alimentação – que “se decompõe regularmente como uma história qualquer em fatias cronológicas de maior ou menor espessura” - os eventos perdem-se no tempo das conjunturas curtas e longas e Braudel aponta “a verdadeira longa duração” como uma camada mais propícia, que “quase nos libera do peso preciso do tempo”, para situar as transformações nos hábitos alimentares. Ele usou a metáfora da pesca para a História: se quisermos agarrar os grandes peixes é preciso usar redes apropriadas. A ampliação das malhas da rede poderá aumentar também a dimensão da pescaria, chegando a perseguir as influências ainda presentes da “revolução neolítica”. Adam Maurizio, por exemplo, a referência ainda “válida, útil e indispensável” para os historiadores, completa o estudo das plantas coletadas na Pré-História com uma investigação do seu uso moderno nas grandes

fomes, como sobrevivências de práticas milenares.

Outro autor brasileiro e considerável estudioso da história cultural do alimento, Santos (2005), em um artigo no qual apresenta um estado da arte sobre o tema, aponta a importância que Braudel teve nos estudos dos Annales, quando afirma que,

[...] foi com F. Braudel, herdeiro de Febvre e Blocá, por meio dos conceitos de cultura material, que a História da Alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica. Inspirado nos textos de Lucien Febvre sobre a distribuição regional das gorduras e nos fundos de cozinha, Braudel, como o maior representante da segunda geração dos Annales, trabalhou o conceito de cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário. (SANTOS, 2005, p. 13)

Outros autores franceses que contribuem com a historiografia da alimentação, são Jacques LeGoff e Pierre Nora, a partir da coletânea *Faire de l'histoire, traduzido* no Brasil como *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos*. Segundo Santos (2005, p.14), eles “[...]defendiam o fatiamento da História, a micro-história, em contraposição a uma história absoluta do passado” o que foi aprofundado com Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin, no qual “deslocam o foco da história em migalhas para o ato de comer e para aquele que come. Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos Annales, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores” (SANTOS, 2005, p. 14).

Santos (2005, p. 12) continua colocando que,

Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

Especificamente na História, a alimentação foi caracterizada de algumas formas. Conforme Carneiro (2003, p.10),

A alimentação é um fenômeno cujo estudo foi estabelecido nos últimos dois séculos a partir de quatro diferentes enfoques: o biológico, o econômico, o social e o cultural. A história da alimentação, dessa maneira, abrange ao menos quatro grandes aspectos: os aspectos fisiológico-nutricionais, a história econômica, os conflitos na divisão social e a história cultural (para a qual a

Antropologia trouxe grande quantidade de informações que se imbricam com a Linguística, a Religião e a História Geral das Civilizações) que inclui a história do gosto e da culinária, para a qual os livros de receitas constituem fontes primárias.

Em um artigo, além destes quartos grandes aspectos da história da alimentação, outro enfoque é lembrado: o aspecto filosófico para uma abordagem ética. Os autores desse artigo, Meneses e Carneiro (1997, p.9), caracterizam a história da alimentação como “um campo de estudos que, nesta segunda metade do século, vem assumindo certa personalidade própria, não só nos domínios da História [...] mas também nas demais ciências sociais”. Segundo eles, há basicamente cinco enfoques predominantes quando se estuda a alimentação que são: o biológico, o econômico, o social, o cultural e o filosófico.

Com relação aos aspectos biológicos do conhecimento sobre a alimentação, conforme os dois autores citados, são aqueles relacionados ao funcionamento fisiológico-nutricional, encontrados desde as antigas civilizações até atualmente. Meneses e Carneiro (1997, p.11) lembram que este enfoque natural “[...] de todos [os outros enfoques] é o que conseguiu montar o quadro mais equilibrado de problemas e métodos, assim como um apreciável acervo de informação e conhecimento, associados basicamente à nutrição”. A abrangência deste aspecto é tão vasta que a partir do contato com as disciplinas das ciências sociais, criam-se outras subáreas de conhecimento, sendo a educação nutricional, uma destas. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p.12).

Por sua vez, o enfoque econômico é colocado pelos autores enquanto aquele que estuda os aspectos relacionados à produtividade, à obtenção e utilização de um dado alimento, investigando em um “[...] imenso volume de estatísticas comercial, fiscais e de preço, que incluem os alimentos no interior da história da agricultura, da indústria, do comércio, dos transportes e da urbanização” (CARNEIRO, 2003, p. 20). Nestes estudos da história econômica estão colocados os alimentos em seu ciclo econômico, contemplando seu “[...] processamento, consumo e ingestão, armazenamento, transporte, comercialização e distribuição” (MENESES; CARNEIRO, 1997,p.15).



Assim Carneiro (2003, p. 21) resume este enfoque na história da alimentação:

A História Econômica da alimentação é a do farnel do viajante, a da semeadura e a da colheita do lavrador, da moagem, da estocagem, do transporte, da venda e do preparo dos grãos, das frutas que se comem nos pés e das hortas de quintais onde a autossubsistência provê muitas famílias. Dos circuitos financeiros eletrônicos dos mercados de commodities, passando pelos armazéns, bares e restaurantes, até os pomares e os hortos particulares onde se cultivam plantas e temperos. Em todas essas distintas espessuras da vida a História Econômica do alimento deve penetrar para desvendar, no mundo inteiro e em cada casa, nos países e nas regiões, os preços, as demandas, os índices de produção, distribuição e consumo. As economias da casa, do país e do globo precisam ser vistas sempre do ângulo da despensa.

O terceiro enfoque colocado trata-se dos aspectos contados pela História Social. É neste enfoque que é estudada a demografia populacional relacionada aos hábitos alimentares, a fome e sua relação com revoltas, rebeliões e processos políticos que se relacionam ao controle do estado. Carneiro (2003, p. 22) aponta o desenvolvimento de uma disciplina específica para lidar com estas questões: a sociologia da alimentação. Nas palavras do historiador brasileiro,

A alimentação da época atual, com a intensificação comercial, a adoção de novas tecnologias de produção, distribuição e consumo de alimentos, a expansão de novos hábitos homogeneizados pelas grandes cadeias de lanchonetes e outros fenômenos recentes, têm sido abordados pela sociologia da alimentação contemporânea sob múltiplos ângulos. As relações entre a culinária e as classes sociais podem ser identificadas nos gostos diferenciados ou nas maneiras à mesa, as identidades étnicas e regionais revestem-se de diversos rituais gregários e alimentares, particularmente entre emigrantes ou expatriados, os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos, caracterizados como “teatros de comer” e estratificados em torno de posições sociais tanto quanto de cardápios específicos. A rotinização entediante da vida cotidiana provocada pela cultura do fastfood, as flutuações dos horários das refeições e do simbolismo nelas investido, a constituição dos papéis sexuais e das diferenciações de gênero em torno da organização social da comida, especialmente por meio da feminização das tarefas da cozinha, são, entre tantos outros aspectos, rico material indispensável para as análises sociológicas de distintos grupos humanos.

Um outro prisma teórico encontrado nos estudos sobre a alimentação é o enfoque cultural. Assim, conforme Carneiro (2003, p. 23)

Preceitos e tabus alimentícios tornaram-se assunto de competência

de uma ciência social que se especializou em estudar hábitos e crenças em todo o mundo. A Antropologia foi uma disciplina que, desde o século XIX, começou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar interpretá-los culturalmente. A primeira fase caracterizou-se por um comparativismo das diferentes tradições culturais. A análise dos tabus, onde se destacam os alimentares, foi desde os primórdios da Antropologia um terreno fértil para especulações criativas sobre o significado simbólico da alimentação.

No final da década de 1960 foi lançado um importante marco teórico para os estudos etnográficos da alimentação, colocando o cozimento como o momento fundante do mundo social. Foi quando passou a ter destaque:

O estruturalismo na Antropologia, a partir da obra de Lévi-Strauss, tratou da relação da alimentação com estruturas mitológicas em *O cru e o cozido* (1964), *Do mel às cinzas* (1967) e *Origem das maneiras à mesa* (1968). **A diferença entre o cru e o cozido, para este antropólogo, fundaria a própria cultura, distinguindo-a da natureza.** Sua influência extravasou para o conjunto das ciências humanas, abrindo uma fecunda via de interseção com a historiografia, sensibilizando-a para os aspectos inconscientes das ações humanas e dos nexos que as regem. A nutrição humana é uma dessas atividades cujos padrões de conduta muitas vezes escapam dos seus próprios agentes, educados desde a infância para considerá-los algo automaticamente óbvio e consuetudinário. **Boa parte da matéria-prima etnográfica é, pois, em torno da alimentação,** eixo ao redor do qual as diferentes culturas estruturam a sua vida prática assim como muitas de suas representações. (CARNEIRO, 2003, p. 23)(grifos nossos)

Carneiro (2003) ressalta que a fome também é um tema que deve ser considerado na busca por uma história mundial da alimentação. Uma história que até hoje não foi bem contada, pois não há interesses do capital e do Estado em mostrar a evolução desta consequência, intimamente relacionada em sua essência alienada do trabalho. O primeiro registro moderno da fome que assolou a classe trabalhadora na industrialização foi a obra de Engels (2010), *A situação da classe trabalhadora na Inglaterra*. A obra influenciou outros estudos, inclusive os estudos de Josué de Castro, ao realizar sua investigação sobre as condições de vida da classe trabalhadora no Recife, Pernambuco, quando foi direcionado para se aprofundar sobre as causas da fome, tendo, como elementos de estudos, a história de ocupação da terra pelos processos de expansão da produção capitalista no campo e as fomes que tais processos causaram à classe trabalhadora quando se retirou para a região metropolitana. Certamente estes dois estudos sejam obras fundamentais na

historiografia da fome, mostrando que o conhecimento sobre a realidade pode ser apropriado para uma crítica do estado, e para pensar outras possibilidades de organizar uma sociedade que assegure alimentos para todos.

Conforme a classificação apresentada por Carneiro (2003), nossa tese mira em um enfoque filosófico da História da Alimentação, no sentido ontológico marxiano-lukacsiano. Por conseguinte, nosso ponto para refletirmos a realidade, tal como ela se apresenta, lança-nos principalmente aos estudos dos fatos históricos independente da área de estudos. Colocaremos algumas considerações acerca da ontologia do ser social.

### **1.3 Apontamentos ontológicos do ser social na alimentação**

“Ninguém se preocupou tão extensamente quanto Marx com a ontologia do ser social.”

Essa citação, que parece ser bem apressada, é usada por Lukács (2016, p. 25) no início de sua última obra (inacabada infelizmente), e demonstra a sua preocupação do autor húngaro para entender uma ontologia apreendida na análise dos fundamentos filosófico-científicos, encontrados a partir da obra marxiana. Por que deve ser estudada a ontologia em Marx? O objetivo principal da obra deste autor era de fazer o possível, ou seja, “[...] apenas antecipar um catálogo resumido das questões decisivas e de sua situação atual, à guisa de orientação”. E ainda nos coloca que, para demonstrar a correção naquela frase inicial, somente “[...] pela análise pormenorizada que este escrito fará do método dos clássicos do marxismo e de seu posicionamento concreto em relação às principais categorias do ser social”. (2016, p 25).

O intuito maior desse objetivo lukacsiano seria pensar as categorias do ser social como uma reflexão introdutória para os estudos sobre uma forma diferenciada de se compreender a ética, partindo da crítica sobre como algumas ontologias interpretaram o ser, seu surgimento e seus desdobramentos até os cotidianos atuais. De maneira semelhante, também objetivamos um estudo ontológico do ser social para apreendermos alguns princípios de uma ética na alimentação. Apesar de termos, na literatura filosófica, algumas obras que tratam

deste tema<sup>17</sup>, nenhuma delas segue a perspectiva de uma ontologia materialista, e muitas delas recorrem, ou deixam margens ao pensamento religioso explicar questões inerentemente científicas.

Com relação às diferentes maneiras de agir socialmente, ainda impera na ética, de uma forma geral, uma concepção kantiana, que nega a racionalidade do ser, ou até, na onda do pensamento pós-moderno, uma concepção neokatiana, a qual também nega a existência do ser em-si. Por conseguinte, nessas acepções pouco ou nada interessa uma compreensão sobre conhecimentos de base científico-filosófica do ser, e assim o presente estudo é fundamentado no materialismo histórico dialético.

Este pode ser um dos motivos pelo qual Lukács menciona a importância de superarmos concepções éticas alicerçadas fortemente em uma visão do ser que não condiz com o que este é em-si. Ao se deparar com as teorias de Kant, o autor constata que:

as bipartições radicais do mundo segundo o modelo da 'crítica da razão pura' e da 'crítica da razão prática' revelam-se cada vez mais impraticáveis, posto que, em última análise, podem contrastar entre si apenas o puro conhecimento da natureza e a pura moral. (LUKÁCS, 2012, p. 26)

A crítica continua a afirmação de que no pensamento atual:

resultam assim contínuos compromissos metodológicos que põem de lado o problema ontológico fundamental da especificidade ontológica do ser social e enfrentam as dificuldades cognitivas dos setores singulares de modo puramente gnosiológico ou puramente metodológico, epistemológico. (LUKÁCS, 2012, p.26)

O autor ainda apresenta exemplos de pensamentos como o dos neokantianos que, na sua teoria do conhecimento, exclui o ser das *coisas em-si*, e também do positivismo, e considera em ambas as teorias uma “concordância fundamental, a saber, que questões ontológicas nem mesmo existem para a filosofia científica” (LUKÁCS, 2012, p.26).

17 TELFER, Elizabeth. **Food for thought**. Philosophy and food. London, Routledge, 1996; CURTIN, Deane W; HELDKE, Lisa M. (orgs). **Cooking, eating, thinking**. Transformative philosophies of food. Bloomington, Indiana University Press, 1992; MEPHAN, Ben (org). **Food ethics**. London, Routledge, 1996.

Esse filósofo magiar direciona para uma ontologia científico-filosófica na obra marxiana, sabendo deste marcante aspecto anti-ontológico do mundo moderno, mas que em Marx, “o problema [de compreender o ser social] adquire seu justo perfil” (p.27). Para Lukács (2016), um primeiro esforço encontrado na obra de Marx seria “a indagação acerca da especificidade do ser social contém a confirmação da unidade geral de todo ser e simultaneamente o afloramento de suas próprias determinidades específicas” (LUKÁCS, 2016, p. 27).

Assim compreendemos que, para o ser social existir em suas categorias específicas, devem se manter, concomitantemente, as determinações inelimináveis das esferas orgânicas e inorgânicas do ser. Essa totalidade do ser social está compreendida na existência histórica das relações entre suas três esferas, a saber, orgânica, inorgânica e social. Compreender mentalmente essa real universalidade do ser em uma relação recíproca com as particularidades históricas é uma das reflexões primordiais para a ontologia do ser social., assim como de entender qual esfera é condição basilar para existirem outras esferas.

A especificidade na essência do ser social é de ser a esfera em que se origina e se engendra na relação com as demais esferas, numa atividade vital consciente, ou ainda, numa práxis especificamente social, a qual transforma ao longo de sua história a totalidade das três esferas. Enquanto no ser inorgânico trata-se de uma transformação aleatória, no ser orgânico é a reprodução das espécies, e por sua vez, a atividade essencial no ser social é o trabalho, a proto-forma de toda práxis humana<sup>18</sup>.

Outro princípio para uma ontologia construída sobre pensamentos científicos, encontrada em Lukács, é da relação entre uma atividade que possibilita o engendramento relativamente autônomo de outras. É nesse pensamento que desejamos conduzir nossos estudos ontológicos sobre a alimentação, colocando a dependência em relação às formas de trabalho, bem como as necessidades alimentares podem influenciar estas, quando, por exemplo, em situações de fome, os indivíduos são desafiados a transformar a natureza em busca de novos

<sup>18</sup>Proto-forma no sentido de ser uma atividade que contém as determinações de outras atividades. Assim, o trabalho é o encontro da teleologia (o ato de colocar finalidades e conhecer os meios existentes para uma ação) com a causalidade (a dada naturalmente ou socialmente posta)

instrumentos para produzir os seus meios de subsistência, ou levados para encontrar novas fontes alimentares. Acabam, por assim, produzir novos conhecimentos desta realidade alimentar, e podem sistematizar os sucessivos acúmulos desses conhecimentos na atividade científica, outra práxis fundada pelo trabalho.

Para Lukács (2016, p.28), depois de Marx, “[...]o ser social é a única esfera da realidade na qual a práxis cumpre o papel de *conditio sine qua non* na conservação e no movimento das objetividades, em sua reprodução e em seu desenvolvimento”. Assim ele considera a práxis como “[...] o critério decisivo de todo conhecimento correto”. A última tese sobre Feuerbach é emblemática para compreender esta afirmação, pois trata-se não apenas de interpretar para contemplar, mas sim para transformar, objetivamente, pela práxis. Esse pressuposto para uma ontologia do ser social, também reforça a diferença entre a ontologia marxiana em relação às anteriores. Conforme as palavras de Lukács (2016, p. 28),

[...] importa assinalar brevemente o contraste entre a ontologia marxiana e as precedentes que, de várias maneiras, elevavam à pura contemplação a veículo do conhecimento da verdade e, simultaneamente, a critério último do comportamento correto do ser humano na realidade social.

Apesar de grandes contribuições para o entendimento do ser, as ontologias não-marxianas desconsideraram a demarcação e a diferenciação entre a consideração lógico-gnosiológica da consideração ontológica, e “[...] não entenderam, ou não conheceram, ou não reconheceram de modo suficientemente claro a prioridade da segunda em relação à primeira.” (p.29) Tal prioridade significa que o ser em si existe independentemente da existência da consciência, ou nas palavras de Marx “[...] não é a consciência que determina o ser, mas sim, o ser que determina a consciência” (MARX, 2008, p. 20).

O entendimento deste ser, nos primeiros milhares de anos da humanidade, esteve fortemente relacionado às compreensões místicas e religiosas, por conta das condições histórico-sociais das comunidades primitivas, em não terem um acúmulo de conhecimentos ou os instrumentos que o trabalho foi produzindo, e que hoje existe na sociedade capitalista.

Um dos primeiros esforços para uma ontologia concebida livremente da intencionalidade místico-religiosa pode ser encontrada nas condições existentes da Grécia Antiga, nos esforços dos filósofos pré-socráticos para entender a natureza por ela mesma, desprendido da influência dos deuses e dos astros. Chama atenção o fato de que, mesmo isolado em uma região específica da Terra, muitas das ideias da sociedade de classes hoje impostas na grande maioria do globo, são oriundas desse local, principalmente aquelas em que há certa conveniência para os proprietários privados as usarem como justificativa para manter a exploração dos trabalhadores.

Não exclui o fato de que em outros lugares e outros tempos, formas diferentes de ontologias também existiram ou existem, e muitas deixaram de existir – entre tantos motivos, um deles foi devido à manipulação ideológica e extermínio de comunidades pré-colombianas pela expansão do capital europeu durante a sua fase mercantilista e escravocrata, por exemplo.

Entre inúmeras ontologias existentes no mundo de hoje, convém colocarmos que a marxiana difere das demais por ter a preocupação de aproximação histórica dos fenômenos sociais, partindo de questionamentos críticos que levem à essência. Uma das diferenças é o princípio da fé inquestionável ou do questionamento crítico, usados para dar respostas e elaborar perguntas. O princípio da fé encontrado nas ontologias religiosas se difere dos questionamentos ontocríticos científico-filosóficos. Enfim, questionar sobre o ser em-si, em uma reflexão do ser em seus processos contraditórios, tanto na essência quanto dos fenômenos histórico-sociais, destoa da crença firmada na divindade. Partimos da crítica, para respondermos esses e outros questionamentos ontológicos fundamentais ao nosso método de investigação sobre a alimentação. Sabemos que nem todos compartilham desses fundamentos, e, muitos destes, são totalmente contrários e repulsivos a qualquer ontologia.

Como nos lembra Lukács, as barreiras e os empecilhos colocados hoje para estudos ontológicos científico-filosóficos é um fenômeno que também se mostra na sociedade moderna, oriundo da transição entre diferentes classes dominantes e, por isso, um projeto de relegar toda a discussão sobre o ser como

uma tarefa da religião, resumindo numa ciência centrada fortemente na discussão sobre os métodos de conhecer o ser, mas sem estudar os princípios ontológicos. Quando apresentamos as questões de princípios com base na crítica científica para entender o ser, a centralidade da epistemologia, dominante na filosofia das ciências, dividida entre as humanas e as naturais, não permite condições propícias aos estudos para uma ontologia de cunho materialista, embora possibilite um solo fértil para entender a centralidade do pensamento científico nas formas de conhecer. Tal discussão já foi exposta na dissertação, no primeiro capítulo, em que analisamos uma breve história da ciência moderna (SOUZA, 2014).

Realizada essa introdução sobre a alimentação e a ontologia, além de apresentarmos os intuits de nossos estudos. É na perspectiva investigativa deste último conhecimentos, seguiremos no próximo capítulo para entendermos o complexo da alimentação, buscando a origem dessa atividade no ser social e o seu desenvolvimento de um organismo sociometabólico desdobrado em diferentes formas de trabalho.



## CAPÍTULO I

Figura 1 - Grupo de *Homo sapiens* na gênese do complexo alimentar



Fonte: Fotos da Pré História (2018)

## 2. EM BUSCA DE UMA HISTÓRIA ONTOLÓGICA DA ALIMENTAÇÃO

A ontologia marxiana tem como fundamento justamente uma perspectiva de investigação dos fatos da atualidade, em seu cotidiano. Como exemplo estudado nessa tese, temos a necessidade diária de comer, que embora se realize em uma forma singularizada, em cada individualidade, não deixa de estar intimamente inserida em uma totalidade, engendrada pelo trabalho e contendo outras práxis dos complexos da reprodução social, ainda que alienados. Nossas reflexões seguirão a questão seguinte: como compreender ontologicamente o alimento e a alimentação?

Primeiramente na compreensão sobre uma essência histórica, ou aquilo que permanece independente de formas existentes ao longo do tempo; seria portanto, entender a função essencial da alimentação em todas as organizações do ser social. Isso é uma pesquisa de muitos anos, que dificilmente teríamos condições em uma tese de abranger tamanha complexidade. Mas podemos partir do princípio que em todos os cotidianos sociais, de diferentes formações histórico-culturais, percebemos uma mesma finalidade para a alimentação, qual seja, a que ela está na reprodução social enquanto um complexo social relacionado à formação do sustentáculo biológico do ser social. Em resumo, a alimentação, seria a constituição do corpo biológico do ser social. Sobre essa relação entre o ser natural e o social, Lukács aponta que,

Aqui, onde nos interessa acima de tudo ilustrar as divergências elementares entre as duas esferas do ser, é mais útil nos determos naqueles momentos nos quais se evidencia a **insuprimibilidade última da vida biológica**, mas nos quais, **ao mesmo tempo**, descobrimos com igual clareza que eles são nitidamente **modificados no conteúdo e na forma pelo desenvolvimento social, pelas suas formas de reprodução** (LUKÁCS, 1981, p.12).

A alimentação pode ser compreendida como uma formação recíproca entre o social e o natural. Tem semelhanças com a categoria trabalho, no qual também se dá essa relação recíproca, no entanto, uma diferença que pode ser destacada, a saber, enquanto no trabalho há um desgaste, no ato alimentar há um processo de reconstituição deste desgaste do corpo naturalmente social. É uma relação em que a teleologia encontra-se com uma causalidade natural, para

transformar o corpo de quem come e ao mesmo tempo o alimento ingerido. No final da refeição, o alimento e a pessoa, não serão mais os mesmos, sendo que a transformação de parte dos nutrientes estará compondo no organismo da individualidade social, e outra parte será devolvida à natureza em forma de excrementos.

Lukács conforme o pensamento acima, indica que as formas sociais determinarão como será esse processo de transformação do alimento, e por mais que a formação das fezes seja algo realizado pelo metabolismo biológico, a destinação destas será determinada pelo ser social.

Os elementos mais simples que constituem no momento da alimentação são dois, quais sejam, o alimento de um lado e o comensal de outro. É um processo no qual o alimento, essencialmente natural e de constituintes inorgânico (moléculas e átomos), integra-se a um corpo de metabolismo naturalmente social. Inicia-se no encontro destas esferas um processo metabólico sendo que, ao final desse, a pessoa, tanto seu corpo físico como sua subjetividade, estará em uma nova situação, assim, possibilitando desempenhar outras atividades, como trabalhar, estudar, escrever, enfim, permanecer com vida até que o corpo sinalize a necessidade, ou que se gere a vontade (um desejo sem necessidade nutricional) de se alimentar novamente. É através dessa relação orientada e controlada socialmente, que elementos da esfera inorgânica são agrupados no interior de metabolismos orgânicos das singularidades humanas e possibilitam manter a existência material da esfera social.

Do outro lado, o alimento é objetivamente um elemento inorgânico, encontrado diretamente na natureza ou indiretamente ter sido originado pela morte<sup>19</sup> de um ser orgânico; mas que independente de sua origem, esta comida em-si é constituída de matéria físico-química, substâncias moleculares, podendo ser das mais simples, como a glicose, água ou o cloreto de sódio (sal de cozinha), ou das mais complexas (amidos, proteínas e lipídios de alto peso molecular). No entanto,

19 Essa morte pode se da dentro ou fora do corpo humano. Alimentos como sementes germinadas, alguns vegetais ou até mesmo animais, nos quais a atividade orgânica da vida se manifesta, assim que ingerido o sistema digestório transformará esse alimento, eliminando o processo orgânico existente inicialmente e restando apenas substâncias inorgânicas.

esta existência em-si do alimento, também contém na esfera social uma existência para-si, ou seja, mais do que a simples matéria inorgânica, a representação subjetiva do alimento traz uma miríade de definições, muitas vezes bastante distantes daquilo que é objetivamente o alimento. Por exemplo, a água é sempre um mineral, mas as interpretações sobre a água atinge uma infinidade de possibilidades que historicamente foram engendradas por esse sociometabolismo em contínua ação.

Tal diversidade de interpretações não deve ser desmerecida, mas sim compreendida como formas históricas de posições teleológicas engendradas pelo mundo social, e intimamente ligadas a, uma ontologia, a uma forma de compreender o ser. Algumas formas místicas podem explicar uma ação orgânica provocada de fato por determinada propriedade química dos alimentos, como por exemplo, a estimulação do sistema nervoso causado pela ingestão de metilxantinas (substâncias análogas ou iguais a cafeína) presentes na infusão de erva mate para as tribos indígenas, como a dos guaranis na região das bacias dos rios Paraná, Paraguai e Iguazu. Para esse povo a explicação é outra, que também condiz com a realidade, pois se trata de uma planta sagrada com a propriedade que permite a fala.

Por ser movido e movente de uma determinada concepção ontológica, o comensal, o segundo elemento da alimentação, portanto dá um significado e um sentido aos elementos da alimentação. Destacamos aqui o fato de que as subjetividades durante a alimentação, pensam não apenas no alimento, mas também na sua própria existência segundo seus princípios, enquanto alguém que se alimenta, na presença ou não de outros, bem como se pensa no processo de consumo alimentar. Assim, a partir dessa configuração mais elementar da alimentação, essa atividade social vai sendo complexificada, mediante relações intra e intersubjetivas em torno da comida, e na simultânea transformação de seu meio natural para obtenção de utensílios culinários e de um espaço propício para tal atividade.

É importante asseverar que, em raras partes de sua obra ontológica, Lukács escreve diretamente sobre a alimentação, sendo que as reflexões

provocadas nesses poucos trechos tratam de apreender a relação entre as esferas natural e social e a particularidade socioeconômica imbricada na singularidade e universalidade da comida.

Assim, se considerarmos os aspectos da alimentação envolvidos na relação entre natureza e a sociedade, indivíduo e sociedade, a obra *Para uma ontologia do ser social*, está repleta de contribuições. A título de introduzir o assunto, apoiaremos nossas reflexões sobre um trecho em que o autor húngaro expõe os fundamentos ontológicos da alimentação. A parte em que há maior dedicação sobre o tema, localiza-se logo no início do capítulo sobre a *Reprodução Social*, em que o autor escreveu quase dois parágrafos/páginas para refletir sobre a alimentação, com o intuito de colocar alguns dos problemas de princípio na compreensão do complexo de complexos. Diz ele,

Para começar, partiremos da **alimentação**, que é **fato inevitável para a reprodução biológica de cada ser humano enquanto ser vivente**, e nos referimos às anotações escritas por Marx: “A fome é a fome, mas a fome que se satisfaz com carne cozida, comida com garfo e faca, é uma fome diferente daquela que devora carne crua, se ajudando com as mãos, unhas e dentes”. Aqui é enunciada com clareza a dupla determinação: **o caráter insuprimivelmente biológico da fome e da sua satisfação, e, ao mesmo tempo, o fato de que todas as formas concretas desta última são funções do desenvolvimento econômico-social** (LUKÁCS, 1981, p.12).

Assim o autor problematiza inicialmente sobre o caráter social preponderante sobre o natural-orgânico, inclusive naquelas ações em que a reprodução biológica da vida se torna um momento irrevogável na reprodução social. Pela reflexão marxista colocada pelo filósofo, percebemos que em uma particularidade socioeconômica das comunidades primitivas, dependentes ontologicamente de uma forma de trabalho com poucas ferramentas e conhecimentos sobre a transformação da natureza, a realização de uma necessidade tão cotidiana adquire uma conformação muito diferenciada daquela em que o recuo das barreiras naturais possibilita a fabricação de utensílios, bem como um comportamento enriquecido de mediações histórico-culturais.

Em outro trecho, o filósofo contribui com mais um pensamento sobre a alimentação, dizendo:

Precedentemente já dissemos que o modo de reprodução se torna cada vez mais social, mas também vimos como tal constante sociabilização não faz nunca desaparecer a base biológica; a **cultura da preparação e posse do alimento é**, com certeza, **profundamente condicionada pela sociedade**, mas **a nutrição permanece um processo biológico** que se desenvolve segundo as necessidades do homem como ente biológico. Por isto Marx, como vimos, salienta continuamente que este processo reprodutivo **é a base ineliminável do ser social**. (LUKÁCS, 1981, p. 83)(grifos nossos)

Aqui percebemos com mais nitidez o caráter concomitantemente duplo do complexo da alimentação, qual seja, estar irrevogavelmente ligada à base biológica e ser determinada preponderantemente pelo ser social. Podemos retirar algumas reflexões a partir desta constatação.

Inicialmente, que no ente biológico o processo nutritivo deve estar sempre contido, desde uma simples célula até uma grande cadeia alimentar natural. A relação com o alimento é muito mais direta e relacionada aos estímulos sensoriais da necessidade de nutrientes, que leva ao organismo naturalmente a buscar, em outras singularidades de seu meio, as fontes alimentares. A diferença essencial nos seres humanos está na mediação teleológica desta busca.

O ser social antes de ir atrás da comida, planeja e previamente idealiza aquilo que quer comer. A teleologia, enquanto o momento ontológico onde se elabora uma finalidade para a transformação da realidade e se faz escolhas entre os meios encontrados no meio, significando uma força predominante e estimuladora das vias orgânicos-biológicos. É o caso de salivarmos quando pensamos em uma comida de nossa preferência, ou de sentirmos repulsa quando lembramos de uma comida que não gostamos. E tudo isso pode acontecer só com o pensamento, sem a presença física daquilo que gostamos.

Essa mediação da teleologia é tão influente na determinação ontológica da alimentação ao ponto em que o ser humano é a única espécie que pode escolher o que comer, ou até mesmo em não comer, como é o caso das greves de fome por motivos políticos.<sup>20</sup> Essa possibilidade de escolher entre comer ou não comer, o que,

<sup>20</sup>Salve as exceções na natureza, em que alguns animais em que estes também acabam não se alimentando devido a motivos relacionados à convivência com o seu meio, quando há mudanças de lugares ou perda de algum ser vivo próximo, mas que isso não está ligado a uma teleologia, uma plena e constante formação de sentidos e significados.

de que forma, com quem, etc, toma uma força tão importante para a formação do complexo da alimentação, e representa em si um peso muito maior que a mera obtenção biológica de nutrientes.

Mesmo sem ter a comida, a alimentação contínua dentro de cada singularidade humana. Nosso corpo biológico, enquanto estiver vivo, continuará num processo metabólico de quebra de ligações moleculares, liberando energia para novas ligações necessárias ao funcionamento das funções vitais mais elementares (o batimento cardíaco, a respiração, as atividades nervosa e endócrinas). Mesmo que não se tenha a ingestão externa de nutrientes, o corpo fisiológico, se não padecer de alguma doença antes, acionará vias metabólicas endógenas para buscar alimentos para as células cardíacas e nervosas funcionarem. Ou seja, nosso corpo pode ser considerado um universo natural em que singularidades mais elementares, as células, estão em intenso processo de alimentação, ainda que o indivíduo não tenha ingerido algo. Primeiro, serão usadas as reservas de carboidratos (glicogênio) e de lipídios (adipócitos). Quando estes acabarem, a alimentação das células, será proveniente da quebra molecular de proteínas do tecido muscular, ou seja, fibras do tecido muscular serão destruídas para alimentar outras. Quando se acaba essa, nenhuma outra fonte existe dentro do corpo, e as células do coração e do cérebro param de funcionar. Não há mais alimento, nem alimentação, nem vida.

A falta de comida ingerida não elimina a alimentação biológica dentro de cada um, pelo contrário, a fome desencadeia nas singularidades humanas, uma alimentação de partes do próprio corpo, um processo de “autoalimentação”. E mesmo quando morre a pessoa, seu corpo serve como alimento de outros seres biológicos. Assim percebemos que a alimentação é um processo contínuo e cíclico na generalidade orgânica, existente mesmo se toda e qualquer ser humano fenecer neste mundo. O ser orgânico, de uma forma geral, e enquanto haver condições, está nesse processo alimentar constante, numa cadeia alimentar cíclica, que de maneira relativa, independe da ação do ser social.

Mas quando esta escolha do que comer não é determinada apenas pela vontade individual? Ontologicamente, toda escolha de alimento está inserida numa realidade que, em parte, não é controlada totalmente por um indivíduo. Dessa forma,

pois as condições, objetivamente colocadas pela história, exercem determinação sobre as possibilidades de alternativas alimentares de cada um, inclusive a supressão destas, determinando socialmente condições de penúria onde não há praticamente oportunidade alguma de escolha. A fome, neste caso, não é uma escolha, mas algo imposto por uma realidade maior que o indivíduo. Nestas condições, surgem alguns casos extremos para não morrer de fome como, por exemplo, o canibalismo.

O canibalismo entre os indivíduos tem diversos sentidos e significados históricos, muito além de uma necessidade biológica nutricional. Pensando ontologicamente é quando algumas singularidades sociais transformam o corpo biológico de outras singularidades em seu alimento. Para nossa sociedade atualmente esta prática é considerada como algo terminantemente proibido e abominado, um tabu, mas que ainda existe de forma pouco frequente.

Em algumas situações causadoras da fome é recorrente a ingestão de seres da própria espécie como escolha para evitar a morte por inanição. Sabemos de casos históricos recentes do século XX, de pessoas que sofreram acidente de avião em lugares remotos, que tiveram que comer os restos mortais de outros para sobreviverem<sup>21</sup>. Ou no caso de uma fome não-acidental sendo causada deliberadamente por um grupo social dominante. É o caso do Holodor na Ucrânia, que ao contrário de um acidente, foi intencionalmente causada por uma política econômica estalinista para manter o domínio da produção deste país para o estado soviético em que se chegou a criar um comércio de carne humana nas ruas.<sup>22</sup> Tal direcionamento político demonstra o quanto esta experiência pós-capitalista esteve contrária ao socialismo, ou seja, não avançou na eliminação das formas de exploração entre seres humanos e, pelo contrário, agudizou estas numa organização social extremamente centralizada no Estado. Nisso queremos apontar

21 “Em 23 de dezembro de 1972, perdido no meio da Cordilheira dos Andes, foi resgatado o último sobrevivente do voo 571 da Força Aérea Uruguaia, que transportava 45 pessoas e tinha desaparecido mais de dois meses antes, em 13 de outubro de 1972. Foram 72 dias de agonia entre o acidente e o resgate. Sob severas condições climáticas (3.600 metros de altitude e temperaturas de até 20°C negativos), 16 pessoas sobreviveram ao acidente. Para estupor mundial, soube-se depois que eles praticaram canibalismo – se alimentaram dos colegas mortos para preservar a própria vida.” Fonte: <http://ultimosegundo.ig.com.br/mundo/mundo-insolitito/2013-12-23/uruguai-relembra-episodio-de-sobrevivencia-e-canibalismo-nos-andes.html>

22 Maiores informações em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Holodomor>



que o canibalismo, provocado em um pôr teleológico que escolhe provocar a fome nos outros, é diferente naquelas situações em que a fome não é uma escolha.

A particularidade socioeconômica do canibalismo também deve ser compreendida. Cenas como essas, de certa forma diferem da antropofagia das comunidades primitivas nas quais podemos encontrar o intuito místico-ritualístico, quando, por exemplo, o prisioneiro de guerra, principalmente os guerreiros mais destemidos, são cozidos e a ingestão da carne deles significa, na teleologia, um sentido e um significado tão comum quanto os destinos que colocamos hoje<sup>23</sup>. É um contexto de milhares de anos atrás de uma realidade tão distante de nossas consciências que dificilmente entendemos o fato de muitos prisioneiros aceitarem com honra o consumo de seu corpo pelos seus inimigos. Trata-se, aqui, de outra concepção ontológica engendrada pelas condições histórico-sociais.

Enfim, o que podemos compreender nestes exemplos é a relevância da atividade teleológica que, na sua ineliminável relação com a causalidade escolhe, entre as alternativas, bem como valoriza e busca dar um sentido para uma determinada escolha, em detrimento de outra.

Esta é uma das diferenças da alimentação social em relação à nutrição animal, o fato de buscar os meios e colocar finalidades para as escolhas conforme a teleologia vai se constituindo também como uma causalidade posta. Outros casos, em condições não tão extremas poderiam ser o vegetarianismo, o crudivorismo, etc, que, de forma análoga, trazem, em essência, questões éticas e morais, ou as dietas para atingir certo padrão de beleza, entre outros exemplos, sempre relacionados a questões ideológicas que estão presentes no processo de escolhas e de valorização das possibilidades na alimentação.

Além dessa preponderância social sobre o biológico ineliminável, Lukács (2013, p. 172) ressalta o caráter cada vez mais social da alimentação no sentido ontológico marxiano de recuo das barreiras naturais, engendrado pelos processos

23 "O mesmo ocorre entre os Tupinambá: nas testemunhas dos viajantes no Novo Mundo, Tommaso Garzoni escreve que 'os massagetes comiam os próprios parentes mortos parecendo-lhes mais honesta sepultura o estômago do homem, do que o dos vermes' " retirado de AGNOLIN, Adone. **Antropofagia ritual e identidade cultural entre os tupinambá.** Revista de Antropologia, SÃO PAULO: USP, 2002, V. 45 no 1. p 134

socioeconômicos em que a história humana segue entre becos sem saídas e caminhos tortuosos. Determina-se, assim, um processo de maior entrelaçamento das redes de causalidades sociais e maior complexidade de relações sociais entre os indivíduos.

É justamente nas transformações socioeconômicas engendradas pelo trabalho, desde os primórdios, que a alimentação tem a possibilidade de saltar de uma condição devoradora do que se consegue achar naturalmente para uma condição de satisfação dos apetites pela comida. Em nossa perspectiva ontológica, a alimentação, bem como a sexualidade, são atividades mediadas pela teleologia objetivada na realidade; são encontros entre a teleologia e a sua respectiva base carnal; ou ainda, quando a consciência (individual e universal) e o corpo natural se convergem para formação dos corpos biológicos para o ser social reproduzir.

A fim de compreendermos um pouco mais sobre o complexo da alimentação, seguindo sobre a esteira ontológica marxiana, compreenderemos como esta atividade se desdobra conforme a reprodução do ser social engendrada com o processo do trabalho, sobretudo nos avanços de descobertas e a realização de novas possibilidades e necessidades para a reprodução social. Tal processo de particularidade do metabolismo social se trata de um desdobramento de respectivas formas de trabalho. Partindo de posições teleológicas singulares, essa categoria fundante do ser social desencadeia a produção de novos instrumentos e conhecimentos, colocados na realidade enquanto possíveis medições a serem utilizadas em possíveis novas formas de intercâmbio com a natureza.

Neste capítulo, apresentaremos três momentos decisivos “[...] nos quais esse processo de reprodução do trabalho, e a divisão do trabalho que dele se origina, conferem novo cunho ontológico à estrutura do ser social” (LUKÁCS, 2013, p.179) e, por conseguinte, novos pores teleológicos em causalidade, entrelaçados em uma nova forma de alimentação.

A análise sobre a divisão social do trabalho na reprodução social é apresentada por Lukács, na primeira parte do capítulo dois, do segundo volume de sua obra *Para uma ontologia do Ser social* (LUKÁCS, 2013, p.159-201). Segundo o autor, ao longo de milhares de anos de processo do trabalho, entre recuos e

avanços, alguns momentos se destacam como uma nova forma de reprodução, em que se é capaz de produzir mais do que o necessário para a sobrevivência do indivíduo que transforma a natureza.

O fato de que as etapas singulares do estágio inicial muitas vezes levaram dezenas de milhares de anos para acontecer não deve nos desviar do rumo nesse tocante. No curso de cada uma delas, verificam-se mudanças constantes, embora mínimas, nas ferramentas, no processo do trabalho etc., cujas consequências se evidenciam abruptamente, em certos pontos nodais, como mudanças qualitativas. O fundamento ontológico objetivo dessas mudanças, com a sua tendência muitas vezes desigual, mas, no todo, progressiva, consiste em que **o trabalho** posto de modo teleologicamente consciente **desde o princípio comporta em si a possibilidade (dýnamis) de produzir mais que o necessário para simples reprodução da vida daquele que efetua o processo do trabalho.** (LUKÁCS, 2013, p.160)

É nessa produção, para além das necessidades do produtor, que está a base para que sejam compreendidos os momentos de mudanças nos complexos da reprodução social. Para o autor, “entre as mais importantes mudanças desse tipo encontra-se o desenvolvimento da divisão do trabalho” (LUKÁCS, 2013, p.160).

Nossos esforços caminham pelo conhecimento de particularidades históricas do processo de trabalho que, entre muitos momentos de abundância e fartura, escassez e fome, desembocaram, ao fim, numa série de mudanças deste complexo da comensalidade apresentando, atualmente, um momento de abundância produzida concomitante à miséria. Nesse capítulo adentraremos em alguns momentos marcantes deste desenvolvimento socioeconômico nos quais a satisfação desta necessidade passou por transformações profundas, culminando na atual forma capitalista.

Muitos historiadores, como Carneiro (2003), ou alguns antropólogos estruturalistas afirmam, da mesma forma, a íntima relação de identidade existente entre a alimentação com a própria sociedade ao ponto de, como no caso de Levi-Strauss, defender a origem da história humana com a origem da comida preparada no fogo. Para este último autor, com a descoberta da manipulação do fogo, a diferença entre o alimento cru e o cozido significou uma mudança do comportamento meramente natural da alimentação para dar a origem e formação da cultura humana em torno da comida. Sob a perspectiva gnosiológica estruturalista pode até fazer

muito sentido tal constatação, e muitos cientistas têm produzido estudos sobre este fundamento como, por exemplo, Richard Whargran (2010). No entanto, percebemos que os fundamentos destes são alheios e até contrapostos à perspectiva ontológica marxiana, a qual tem o trabalho enquanto categoria fundante do mundo humano, implicando transformações da alimentação, sendo, uma destas, o cozimento.

Diversas particularidades dessa atividade vital consciente são encontradas em todas as sociedades. Algumas das formas de se comer talvez tenham deixado de existir, mas muitas delas ainda coexistem. Algumas se modificaram totalmente e outras se mantêm, por milênios, intocadas.

Muitos autores afirmam a falta de alimentos como um dos fatores desencadeadores de grandes transformações. Para Carneiro (2016), a busca pela alimentação como um ator invisível dos grandes processos da modernidade, tais como as navegações, a Revolução Francesa e a Revolução Russa:

Se a busca das especiarias impulsionou as grandes descobertas marítimas e a adoção do açúcar levou à escravidão africana, os desequilíbrios provocados pelas crises alimentares do século XVIII deflagraram as revoltas que culminaram na Revolução Francesa em 1789, quando os pobres se indignavam com o uso da mais pura farinha de trigo para empoar as perucas da nobreza ao mesmo tempo em que a plebe passava por privação de pão. Da mesma forma, quase um século e meio mais tarde, a Revolução Russa de fevereiro de 1917 será desencadeada sob a consigna de “pão, paz e terra”. A alimentação ocupa, como um ator invisível, o cenário dos grandes processos constitutivos da modernidade. (CARNEIRO, 2006, p. 58)

A busca por superar a fome ou para não submeter a essa situação, projetou muitas transformações históricas, não apenas as revoluções modernas. Algumas destas alteraram fundamentalmente o complexo alimentar. Atentamos pelo fato que esta “Toda a terra dos homens foi, até hoje, a terra da fome” (CASTRO, 2003, p. 77). O ser social ainda vive sob a demanda de acabar com a fome de todos os seus indivíduos, em todos os períodos históricos que estudaremos. A busca por comida foi uma das finalidades presentes na gênese das comunidades primitivas, nas sociedades agrícolas, e nas indústrias, desenrolando respectivas formas do complexo alimentar. As principais delas, que estão na base do entendimento de nosso objeto de estudo são três, a saber, a ancestral, a artesanal e a capitalista. Cada qual com seu período de origem, que serão estudados nesse capítulo.

Assim, estudaremos os seguintes momentos históricos: 1) a origem da alimentação ancestral, quando o alimento era caçado, coletado e pescado, período que se inicia com o salto ontológico há 2,5 milhões de anos atrás até cerca de 10.000 a.C., no qual encontra-se um processo de “domesticação” dos seres inorgânicos (seixos, fogo e sal) os quais possibilitaram a transformação de uma alimentação animal para uma comida produzida socialmente de forma ainda natural-espontânea; 2) elaboração de uma alimentação artesanalmente processada, momento em que a agricultura é usada para produzir o alimento, compreendido em um período do neolítico, passando pelo feudalismo europeu, no qual iniciam-se e desenvolvem-se novas técnicas de domesticação dos seres vivos (plantas e animais) e surge a possibilidade de exploração do trabalho (classes sociais), e por último 3) o início de uma alimentação capitalista, o período em que a indústria passa a controlar a produção de alimentos ultraprocessados, compreendido entre o século XVI e início do século XX, no qual o capital, passa a se expandir para os quatro cantos do mundo. Nesse último período, a manipulação capitalista para a exploração do trabalho na forma de salário passa a ter a centralidade nas relações sociais que determinam a alimentação.

Seguiremos assim para uma breve história das formas de alimentação existentes com as revoluções das técnicas de trabalho, desde a origem da comida durante a domesticação de seixos e do fogo, passando pela domesticação animal e vegetal na possibilidade de gênese da sociedade de classes, mediante a escravidão, a servidão e o assalariamento. O momento hodierno de crise estrutural do capital e a sua respectiva crise alimentar que vivenciamos, será apresentado de forma mais detalhada no capítulo seguinte. Por enquanto, delineamos um breve histórico sobre a origem das formas de alimentação estudada, que não são as únicas e nem as últimas existentes, mas são as formas que mais são encontradas na realidade contemporânea.

A próxima sessão dessa tese aproxima-se de um entendimento histórico que parte inicialmente do momento mais singular da alimentação, ainda no período do salto ontológico, para compreendermos a complexidade envolvida desse processo nos dias atuais. Neste percurso, serão apreendidos alguns fenômenos desta complexificação, sobretudo aqueles que contribuem significativamente para

uma crítica radical da crise alimentar. Avançaremos no propósito de esboçar um breve histórico da alimentação, tentando entender o processo em que essa atividade foi sendo relativamente autonomizada em seu vínculo ao trabalho. Para tal intuito, seguimos a formação da sociedade de classes atual, conforme disposto por Marx e Engels, no Manifesto Comunista, em que caracterizaram a essência de uma luta de classes, ora velada, ora explícita, e engendram diferentes contextos históricos.

Assim, muitas das referências, de certa forma, contrapõem com a concepção marxiana dessa luta como força engendradora das diferentes sociedades, principalmente aquelas em que o culturalismo é um dos principais fundamentos para explicar o movimento da matéria e dos problemas alimentares. Ao longo dos parágrafos, explicitaremos algumas desses fundamentos teóricos divergentes, bem como apresentar importantes contribuições para abarcar uma história geral da alimentação.

## **2.1 A alimentação coletora caçadora na transformação do alimento em comida**

A forma mais antiga de se alimentar é aquela oriunda do trabalho de coletar. Antes da caça, já se coletava na natureza, além da água, inúmeras partes de plantas, cogumelos e caracóis, (que alguns não se conhecem mais), ou que ainda são consumidas. Denomina-se ancestral, pois é um tipo de alimentação de longa data, há alguns milhões de anos que essa forma de alimentação é utilizada. Foram os primeiros conhecedores dos alimentos que transmitiram para outras gerações as técnicas de coleta, caça e hábitos envolvidos no preparo e consumo da comida.

Importante que seja ponderado o seguinte fato com relação à diferença entre a caça e a coleta ao longo da história; nestas atividades, nos dias de hoje, podem até fazer uso dos mesmos instrumentos, no entanto, o contexto e o ser que a executa são radicalmente diferentes. Assim, estamos muito distantes de sabermos como foi, contudo sabemos que foram com os primeiros instrumentos produzidos na história que nossos ancestrais começaram a transformar o alimento em comida, e que, ao mesmo tempo, tal alimentação foi um dos fenômenos que contribuíram para a transformação do ser orgânico em ser social. Além das transformações no tamanho e estrutura do cérebro, já apresentadas em nossa dissertação, bem como no trabalho de Lopes (2012), o sistema digestório se modificava. Por exemplo, com

a boca, ocorreu um processo de gracilização dos dentes e da mandíbula. Tais transformações são decorrentes da produção de instrumentos líticos.

Antes mesmo da produção dos primeiros seixos lascados, a coleta já pode ser considerada uma forma de trabalho que sem a produção de instrumentos, possivelmente não teve a mesma transformação que um machado de pedra, mas já estava presente em germe o potencial de produzir a comida do alimento, ou seja, o social engendrado do natural. Essa diferença entre comida e alimento também consideramos significativa para este estudo.

Alguns historiadores (SANTOS, 2005) colocam que a diferença entre o alimento e a comida é justamente a essência nutricional do primeiro e a essência social do segundo. Longe de problematizarmos uma questão semântica, aludimos a essa diferenciação apenas para resumir as transformações que a primeira forma de trabalho proporcionou, tanto para a alimentação, quanto para os indivíduos, conseqüentemente para uma generalidade do ser social. As atividades envolvidas durante um processo histórico são repletas de curvas e becos, mas ao fim de um longo período, alcançaram um verdadeiro salto na essência do ser, em um processo transformador da natureza naturalmente dada em natureza socialmente produzida, transformação do alimento em comida.

Primeiramente, atentamos para o fato de que por mais que haja esforços consideráveis ao longo do tempo para entender como era o cotidiano dos hominídeos que viveram milhões de anos atrás, e como era a anatomia do seu corpo físico, alimentos e alimentação, trata-se, apenas, de uma provável aproximação, sendo constantemente discutida e reformulada. As fontes de informações, sobre este período, vêm de interpretações encontradas em fósseis de milhões de anos para captar os elementos físico-químicos daquele corpo orgânico, bem como dos estudos antropológicos das tribos de coletores-caçadores atualmente existentes, no intuito de abarcar os sentidos e significados durante o processo de transformações anatômicas desse corpo social.

Saber com exatidão qual era a comida dos hominídeos é uma tarefa impossível, haja vista que todo o alimento se degrada facilmente com o tempo. No entanto, ficaram alguns vestígios deixados pelos processos alimentares da época

ancestral, de milhões de anos, conforme as impressões encontradas nos ossos fossilizados, principalmente de marcas deixadas nos dentes dos comensais e pelo tamanho largo dos molares, que são indícios de uma alimentação à base de sementes e tubérculos duros, bem como arranhaduras nos ossos de animais feitas por lâminas de seixos indicando que a carne que havia ali, um dia serviu para alimentar alguém.

Asseveramos com Leakey (1997, p.38) a compreensão fortemente indicada pelos fósseis descobertos até agora, e amplamente aceita, de que nesse período, ao contrário do que se acreditava anteriormente, coexistiam mais de uma espécie de homínídeo. Atentamos pela característica anatômica como o diferencial de espécies e indicativos de respectivas alimentações. Segundo o autor (LEAKEY, 1997,p. 38),

Nomes científicos à parte, o ponto importante aqui é que o padrão de evolução que começa a emergir destas descobertas era o de dois tipos básicos de humanos primitivos. Um tipo tinha um cérebro pequeno e dentes molares grandes (as várias espécies de australopitecíneos); o segundo tipo tinha um cérebro maior e dentes molares pequenos (*Homo*). [...] De qualquer modo, a compreensão dos antropólogos da forma da árvore de família neste ponto da história humana — isto é, por volta de 2 milhões de anos atrás — era bastante simples. A árvore tinha dois ramos principais: as espécies australopitecíneas, que se tornaram todas extintas há cerca de 1 milhão de anos, e a *Homo*, que finalmente levou a gente como nós.

Sobreviveu à espécie de dentes molares menores e cérebros maiores, seres do gênero biológico *Homo*. Pouco se conhece entre a relação destes em cada ramo desta árvore evolutiva. Nossos estudos no momento estarão centralizados no ramo *Homo* que levou ao que hoje somos. Seres em processos de transformações, biológicas e sociais. A consciência desses homínídeos oscilou por um intenso período de milhões de anos de duração, em que as barreiras naturais foram recuadas em um processo de continuidade de uma alimentação com a natureza orgânico-biológica, desenrolando, sobre os seus elementos naturais, constituintes que se apresentaram num salto para a essência social. Concomitantemente, as singularidades dos homínídeos envolvidas saltam de sua condição passiva de adaptação ao meio para uma forma de inserção ativa na realidade naturalmente dada. Este processo de formação da teleologia tem suas condições favorecidas pela



comida, a qual possibilitou nutrientes para o desenvolvimento do sistema nervoso central, a base biológica para atividade da consciência, bem como diminui o tamanho dos molares e da mandíbula, o que também trouxe novas possibilidades e novas necessidades para uma alimentação.

Supõe-se que a alimentação destes primeiros hominídeos se assemelhava com a dos macacos atuais, no qual podemos inferir pelas arcadas dentárias dos fósseis encontrados até hoje. Tal fato pode ser encontrado em Leakey (1997, p. 35) quando este afirma que:

A partir da estrutura de seus dentes, era óbvio que ambos, o [*Australopiteco*] *africanus* e o *robustus*, alimentavam-se principalmente de vegetais. Seus molares não eram como os dos macacos — que têm cúspides aguçadas, aptas a uma dieta de frutas de casca relativamente macia e a outros vegetais — mas eram achatados formando superfícies aptas para o trituração. Se, como suspeito, as primeiras espécies humanas viveram de uma dieta semelhante à dos macacos, elas teriam dentes semelhantes a estes. Claramente, há cerca de 2 ou 3 milhões de anos a dieta humana mudou para uma dieta de alimentos mais duros, tais como frutas de casca rígida e nozes. Quase certamente isto indica que os australopitecíneos viveram em um ambiente mais seco que o dos macacos. O grande tamanho dos molares da espécie robusta sugere que os alimentos que ela comia eram especialmente duros e necessitavam de trituração extensiva; não é por acaso que são chamados “molares tipo marco de estrada”.

Assim como nos australopitecíneos, as primeiras espécies de *Homo* também apresentavam esse tipo de molares, o que confere uma alimentação tipo vegetariana predominante, conforme Leakey(1997, p. 37) afirma

O primeiro fóssil de humanos primitivos foi encontrado na África Oriental por Mary Leakey, em agosto de 1959. Depois de quase três décadas de procura nos sedimentos da garganta Olduvai, ela foi recompensada com a descoberta de molares do tipo marco de estrada, como aqueles da espécie australopitecínea robusta da África do Sul.

Inicialmente os grupos de hominídeos nômades dependiam quase que exclusivamente da coleta de vegetais, provavelmente de pequenos insetos, semelhante à dieta dos macacos modernos. Além disso, e por ser onívoro, podemos suspeitar que eles também “coletavam carne”, ou seja, eventualmente aproveitavam das carcaças abandonadas por animais carnívoros.

A combinação entre a caça às fontes de carne e a coleta de alimentos oriundos de vegetais como estratégia sistemática de subsistência é singularmente humana. É também espetacularmente bem-sucedida, tendo permitido à humanidade florescer em praticamente todos os cantos do mundo, com exceção da Antártica. Ambientes muitíssimos diferentes foram ocupados, desde as florestas tropicais vaporosas até os desertos, desde faixas litorâneas fecundas até platôs virtualmente estéreis.

Essa estratégia sistemática de subsistência permite a mistura entre diferentes fontes alimentares, oscilando entre o vegetarianismo ao carnivorismo que permitem infinitas formas onívoras intermediárias, embora elementos encontrados levam a indicar uma predominância vegetariana no início, antes mesmo da caça. A ideia de que no início, neste salto ontológico, entre as primeiras formas de ser social, éramos caçadores é uma interpretação que vem perdendo força nos argumentos, conforme novos estudos, mas que continua sendo uma questão polêmica. Sobre tal contestação, Perlès (2018, p.38), questiona se os primeiros hominídeos eram “bravos caçadores ou ladrões de carcaças?”, que:

Ainda em nossos dias, a carne, sobretudo a carne selvagem, produto da caça, tem uma importância simbólica, desproporcional ao espaço que tem na alimentação. É isso, sem dúvida, que explica, nas teorias sobre a hominização, da Antiguidade até nossos dias, o papel determinante que, tradicionalmente, tem sido atribuído ao surgimento da caça. E, com certeza, é o que explica, também, os atuais excessos na refutação dessas teorias, relegando os primeiros hominídeos à condição de pobres ‘comedores de carcaças’.

Com relação a esta dita exagerada valorização da caça, Carneiro (2003, p. 47) nos esclarece que:

Essa ideia, entretanto, foi questionada no início dos anos 80, denunciada como uma visão ideológica que buscava atribuir o prevalecimento na primeira humanidade de instintos caçadores quando, na verdade, os primeiros hominídeos, longe de serem orgulhosos caçadores, não passariam de tímidos ladrões de carniças. Sem grandes novas evidências mas com diferentes interpretações dos indícios, foi proposta certa reabilitação dos primeiros hominídeos como hábeis caçadores, mas cuja alimentação essencial, indicava pelo tipo de usura dos dentes, seria vegetal.

É interessante observar que Leakey (1997), ao citar os estudos de Glynn Isaac, no qual é apontada uma forma de coletores-caçadores embrionários, que viveram em acampamentos-base, quando se apresenta uma hipótese de que “a

adoção da partilha dos alimentos” além de ter sido uma das coisas que diferencia dos macacos, também teriam favorecido o desenvolvimento da linguagem, a reciprocidade social e o intelecto” (ISAAC, apud LEAKEY, 1997, p. 69-70). Esses apontamentos levaram a uma busca por relacionar ossos com as lascas de pedras encontradas para tentar entender a caça desse período.

Leakey (1997) faz um relato sobre a discussão realizada durante a década de 1970, a partir dos estudos arqueológicos no Quênia, denominado sítio 50, local onde foram encontrados 2100 fragmentos de ossos fossilizados e 1405 peças de artefatos de seixos de cerca de 1,5 milhão de anos; um espaço de terra no qual um grupo de *Homo erectus* passou acampado durante algum tempo. Este lugar trouxe inúmeras respostas, porém muito mais perguntas sobre esta questão. Mesmo sabendo de que “a rejeição da caça no *Homo* primitivo tem sido muito frequente” (1997, p. 78), ele acredita que os achados no sítio 50 indicam para uma forma ainda primitiva da caça. Para o autor,

[...] em minha opinião há indício suficiente a partir deste trabalho para dispensar a noção de que o *Homo* primitivo estava um pouco mais além do grau de competência social, cognitiva e tecnológica dos chimpanzés. Não estou sugerindo que estas criaturas eram caçadores-coletores em miniatura, mas estou certo de que nesta época a qualidade de humanoide do caçador-coletor primitivo estava começando a ser estabelecida.

Eram, por assim dizer, um bando de humanoides onívoros e carniceiros oportunistas. Disso presumimos que, muito provavelmente, os primeiros machados de mão, com cerca de 2,5 milhões de anos, serviriam muito mais convenientemente para cortar e desmembrar carcaça encontrada do que como instrumento apropriado para a caça. Para o autor, “há cerca de 2 milhões de anos os hominídeos estavam utilizando lascas de pedra para desmembrar carcaças e limpar ossos” (LEAKEY, 1997, p. 75). Podemos afirmar que não nascemos caçadores, mas fomos nos tornando à medida que fomos transformados junto com artefatos, estes precursores da faca que utilizamos hoje em nossa alimentação, devido a uma história de transformação da natureza em instrumentos durante cerca de 1,5 milhão de anos, provocados muito possivelmente pelo *Homo erectus*, que culminaram no uso para a caça de grandes animais. De início, aproximadamente 2,5 milhões de anos atrás, eram pedaços grosseiros de seixos, objetivados por *Homo habilis*.

Segundo Leakey (1997, p. 49),

Se eram caçadores ou carniceiros, os humanos que fizeram e utilizaram estas simples lascas de pedra com isto tiveram acesso a, uma nova fonte de energia — a proteína animal. Assim eles teriam sido capazes não apenas de estender o alcance de suas incursões mas também de aumentar as chances de uma produção bem-sucedida de uma prole. O processo reprodutivo é um processo dispendioso, e a expansão da dieta com a inclusão de carne o teria tornado mais seguro.

Estes fenômenos engendrados passam a transformar a natureza em instrumentos para a caça e, concomitantemente, transformar-se a si mesmo, no seu corpo biológico e social. A alimentação deixa de ser apenas uma mera resposta de uma consciência epifenomênica para ser uma resposta conscientemente ativa, ainda que de forma muito natural espontânea. A capacidade teleológica assim desenvolvida, além de resposta, colocará novas perguntas: o que comer? Quando? Onde? Como? Quem? Nesse processo de recuo das barreiras naturais, o ser social engendrou a alimentação, uma atividade ativamente orientada, repleta de respostas e perguntas, para além das necessidades biológicas. Neste contexto, Leakey (1997, p. 70) coloca uma primeira divisão do trabalho que, possivelmente, ocorreu com os hominídeos.

Eles já eram caçadores-coletores embrionários, vivendo em pequenos bandos móveis e ocupando acampamentos temporários a partir dos quais os machos saíam para predar e as fêmeas para coletar alimentos vegetais.

Por conseguinte, trata-se de uma divisão sexual do trabalho de milhões de anos atrás. Ainda que se tenha dado sobre escolhas de características sexuais, não se trata de uma divisão naturalmente biológica, mas sim socialmente escolhida condizente ao contexto sociocultural. Remete-se para uma questão muito complicada para aprofundarmos, sobretudo, em um meio em que o determinismo biológico dessa divisão é facilmente encontrado em estudos. É comum encontrarmos essa divisão do trabalho em algumas das comunidades coletoras-caçadoras atuais, mas seria imprudente colocarmos que todas as tribos têm essa mesma divisão. O fato é que

[...] todas as mais recentes pesquisas etnográficas confirmam – as formas de uma relação biológica tão elementar como a sexual são, em última análise, determinadas pela estrutura social que se tem no

**respectivo estágio da reprodução.** Isto acontece em todos os campos. Tomemos a relação entre jovens e velhos. (LUKÁCS, 1981, p.6) (grifos nossos)

Nesse estágio inicial da reprodução do ser social, seria muito pouco provável que existisse uma relação para opressão entre os sexos. Esse fenômeno será muito bem apropriado para manter a propriedade privada em um estágio posterior à revolução agrícola. Por ora, interessa-nos esse fato que as tarefas eram divididas no sentido de manter a relação de cooperação para a sobrevivência de todas as individualidades da tribo, e que as pessoas para as diferentes atividades repousam sobre escolhas de pores teleológicos, sendo, portanto, passíveis de se modificarem conforme o tempo e o lugar.

Nesta primeira divisão do trabalho, em que indivíduos tinham que se organizar para a caça, coleta e partilha do alimento, foi se desenvolvendo uma necessidade de comunicação precisa entre indivíduos com outros, engendrando as primeiras formas de linguagem. Apesar desta mudança importantíssima para a reprodução social, nossos estudos desse período destinam-se ao conhecimento sobre a produção do fogo, outra tecnologia originária pelas comunidades coletoras-caçadoras, principalmente em estágios mais avançados, que trouxeram profundas transformações sociais.

A datação de vestígios de fogo é muito mais complicada que seixos e ossos, e ainda assim é muito difícil saber se foi produzido pelo ser humano ou pela natureza. Algumas descobertas em cavernas podem aumentar as chances de conhecer quando as primeiras fogueiras podem ter sido provocadas pelos homínídeos. As evidências mais antigas, encontradas em uma caverna Wonderwerk, na África do Sul, pelo arqueólogo Francesco Berna (BERNA et al, 2012) indicam uma datação de cerca de 1 milhão de anos. Para Leakey (1997) os primeiros indícios de produção seriam por volta de 700 mil anos atrás. Evidências seguras encontradas sem uma caverna de Israel apontam que o uso habitual do fogo datada de 400 mil anos atrás (BERNA et al, 2012), produzido pelos homínídeos, provavelmente os primeiros Homo sapiens ou Neandertais. Há muitas questões a ser resolvidas para se ter uma maior noção de quando isso ocorreu, no entanto, algo que é consenso entre os cientistas é a revolução que essa tecnologia possibilitou.

O fogo trouxe, provavelmente com os hominídeos, algo que ficou como legado histórico para os *Homo sapiens*, para além da proteção contra predadores e o frio, mas igualmente um alimento cozido, e com isso uma maior facilidade de digestão, proporcionando uma quantidade maior de energia e nutrientes, principalmente de glicose para ser utilizada no cérebro, além de permitir um dispêndio de tempo menor para mastigar e assimilar. Além disso, o fogo trouxe uma série de sentidos e significados, muito provavelmente relacionados a uma concepção ontológica mística, sobre a realidade que os hominídeos vivenciavam. Nestes momentos de agregação em torno da fogueira, muitos conhecimentos puderam ser compartilhados, histórias de vidas e cotidianos puderam ser transmitidas entre as gerações.

A descoberta do fogo trouxe um impacto para o ser social tão significativo que muitos levantam a hipótese do cozimento pelo fogo como a atividade que nos fez sair do mundo animal para uma história social. Esta hipótese advém com os estudos antropológicos, com o estruturalismo. Sobre isto, Carneiro (2003, p.23) descreve que

O estruturalismo na Antropologia, a partir da obra de Lévi-Strauss, tratou da relação da alimentação com estruturas mitológicas em *O cru e o cozido* (1964), *Do mel às cinzas* (1967) e *Origem das maneiras à mesa* (1968). A diferença entre o cru e o cozido, para este antropólogo, fundaria a própria cultura, distinguindo-a da natureza. Sua influência extravasou para o conjunto das ciências humanas, abrindo uma fecunda via de interseção com a historiografia, sensibilizando-a para os aspectos inconscientes das ações humanas e dos nexos que as regem. A nutrição humana é uma dessas atividades cujos padrões de conduta muitas vezes escapam dos seus próprios agentes, educados desde a infância para considerá-los algo automaticamente óbvio e consuetudinário. Boa parte da matéria-prima etnográfica é, pois, em torno da alimentação, eixo ao redor do qual as diferentes culturas estruturam a sua vida prática assim como muitas de suas representações.

Essa hipótese já defendida por Lévi-Strauss, na década de 1960, é retomada, nesse princípio, sobre a cultura alimentar como fundante da humanidade, na primeira década do século XXI por Richard Wrangham (2010). Este autor supõe que o fogo não apenas contribuiu para um conjunto simbólico, como os estruturalistas acreditam, mas também nas mudanças anatômicas nos indivíduos do gênero *Homo*. Como declara o autor (WRANGHAM, 2010, p. 5):

Acredito que o **momento da transformação que deu origem ao gênero Homo**, uma das grandes transições na história da vida, **brotou do controle do fogo e do advento de refeições cozidas**. O cozimento aumentou o valor da comida. Ele mudou nossos corpos, nosso cérebro, nosso uso do tempo e nossas vidas sociais. Transformou-nos em consumidores de energia externa e assim criou um organismo com uma nova relação com a natureza, dependente de combustível. (grifos nossos)

Este autor aponta que os indícios sobre as primeiras formas de uso do fogo para cozinhar indicam para 1,9 milhão de anos atrás, período que estava se desencadeando as transformações no corpo biológico do *Homo erectus* e que possivelmente desembocou no *Homo sapiens*, há quase 200 mil anos. Segundo sua hipótese (WRANGHAM, 2010, p. 9)

O consumo de carne explica facilmente a primeira transição, impelindo a evolução para humanos ao converter australopitecinos semelhantes a chimpanzés em habilinos [*Homo habilis*] capazes de manejar facas e de cérebro maior, deixando-os ao mesmo tempo com corpos semelhantes aos de símios, capazes de coletar e digerir alimentos vegetais tão eficientemente quanto os australopitecinos. Mas se o consumo de carne explica a origem dos habilinos, deixa inexplicada a segunda transição, de habilinos para *Homo erectus*. Será que habilinos e *Homo erectus* obtinham sua carne de maneiras tão diferentes que desenvolveram tipos diferentes de anatomia? Algumas pessoas pensam que os primeiros talvez se alimentassem fundamentalmente de carniça, ao passo que o *Homo erectus* seria um caçador mais competente. A ideia é plausível, embora não seja diretamente atestada por dados arqueológicos. Mas isso não resolve um problema essencial concernente à anatomia do *Homo erectus*, que tinha maxilares e dentes pequenos, mal-adaptados para comer a dura carne crua dos animais de caça. Essas bocas mais fracas não podem ser explicadas pelo aperfeiçoamento desse hominídeo como caçador. Mais alguma coisa devia estar acontecendo.

De fato, essa “coisa” atesta grandes indícios de que o fogo possibilitou profundas transformações anatômicas do *Homo erectus* que, ao longo de quase 2 milhões de anos, acompanhado de outros processos, possibilitou que esta espécie passasse a ter o corpo muito parecido com a nossa espécie. No entanto, a produção do fogo foi um dos desdobramentos das possibilidades desenvolvidas com a aquisição de novos conhecimentos e habilidades, iniciado com a fabricação de artefatos de seixos para a produção dos meios de subsistência.

Neste período, os avanços do trabalho, tanto da caça quanto na coleta, realizou-se pelo domínio, controle e manipulação do ser inorgânico, encontrado nos

seixos na produção instrumentos para a caça. Essa forma de transformação da natureza, transformou o corpo dos hominídeos e possibilitou uma capacidade teleológica mais aguçada, ao ponto de conseguir ser capaz de produzir uma atividade mais complexa que é o domínio de como se fazer uma fogueira.

A caça e a coleta e, em alguns lugares, também a pesca, foram extremamente eficientes na adaptação ativa do ser social em muitos meios, além de um desenvolvimento de novas necessidades e possibilidades aos pores teleológicos. Tudo isso possibilitou a sobrevivência frente a inúmeras dificuldades e intempéries naturais. Não sabemos ao certo porque uma única espécie obteve sucesso na sua reprodução, mas existe a certeza de que o *Homo sapiens*, ao final do processo de salto ontológico, foi capaz de habitar e se alimentar por lugares em todos os quadrantes da Terra.

A fome naqueles cotidianos não havia classe, nem raça, nem gênero. Era uma consequência das condições espontâneas naturalmente encontradas de escassez, o que poderia gerar, inclusive, conflitos entre grupos diferentes. Mas será que em condições de abundância de alimentos haveria essa necessidade de guerra? Será que a fome do outro grupo seria usada para dominá-lo? Os indícios que se tem não possibilitam responder a tal pergunta sem deixar maiores dúvidas. Sabemos, no entanto, que foi o período posterior a caça e coleta, no começo do neolítico, que criou condições propícias para o uso da fome como instrumento de submissão de uma classe de pessoas sobre a outra. Na próxima seção descreveremos o contexto social em que uma das possibilidades encontradas por determinados grupos foi a exploração do trabalho na construção dos primeiros impérios.

E foi no enfrentamento das barreiras naturais, na construção de seu mundo e dos seus meios de subsistência que, durante milhões de anos, foram criando em torno da natureza alimentada a essência social das refeições, desde o preparo da comida até o consumo. Neste período de salto ontológico e de início de um mundo dos *Homo sapiens*, a alimentação ancestral teve seu nascimento e nos ensina até hoje o valor de uma comida feita pelo fogo e todos em volta dele. Foram conhecimentos sobre raízes, frutas, legumes, folhas, flores, temperos, sementes, carnes, insetos, cogumelos, moluscos e muitas outras variedades de fontes



alimentares.

Muitos dos conhecimentos acumulados permitiram em alguns estágios de organização social, e em muitos lugares com condições abundantes naturais, a partir de 12.000 anos atrás, uma nova forma de transformação da natureza, que revolucionou a organização do ser social, complementando novos recuos das dificuldades naturalmente encontradas. A agricultura trouxe uma revolução para a totalidade dos complexos da reprodução social, incluindo a alimentação. Um novo metabolismo social estava criando uma nova forma de alimentação.

## **2.2 As revoluções agrícolas na gênese da comida artesanal: suas necessidades e possibilidades**

Denominamos de comida agrícola, artesanal ou camponesa como aquela advinda dos primeiros processos de domesticação da natureza, deixados pelos camponeses há cerca de 10 mil anos. Entre tantos desconhecimentos e novas descobertas sobre essa história, já se tem informações de que este processo de domesticação desenrola em diferentes contextos de revolução social, tanto na forma de se relacionar com a natureza, bem como nas relações entre as pessoas. Tal revolução não ocorreu em apenas um lugar e muito menos de uma forma instantânea. Como descrevemos na dissertação (SOUZA, 2014, capítulo 2) foi um processo de alguns poucos milhares de anos, em, pelo menos, cinco lugares distintos e isolados entre si.

Em seu livro sobre a história da agricultura, Mazoyer e Roudart (2010) descrevem 7 regiões em que houve a domesticação. Em cinco delas houve o processo de dispersão das plantas e animais domesticados, para demais áreas do globo, denominadas de centros irradiantes, sendo estas elencadas como,

– o centro do oriente-próximo, que se constituiu na Síria-Palestina, e talvez mais amplamente no conjunto do Crescente fértil, entre 10.000 e 9.000 anos antes do presente;

– o centro centro-americano, que se estabeleceu no sul do México entre 9.000 e 4.000 anos antes da presente Era;

]– o centro chinês, que se construiu, em princípio, há 8.500 anos, no norte da China, nos terraços de solos siltosos (loess) do médio rio Amarelo, e depois se completou se estendendo para nordeste e sudeste, entre 8.000 e 6.000 anos antes da presente Era;

– o centro neo-guineense, que provavelmente teria emergido no coração da Papuásia-Nova Guiné há 10.000 anos antes da presente Era. (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 101)

Em outras duas regiões, a domesticação não atingiu grandes avanços territoriais e se manteve isolado. Trata-se dos:

– o centro sul-americano, que deve ter se desenvolvido nos Andes peruanos ou equatorianos há mais de 6.000 anos antes da presente Era.

– o centro norte-americano, que se instalou na bacia do médio Mississípi entre 4.000 e 1.800 anos antes da presente Era.

Interessante ressaltar que, ao contrário da ideia linear sobre a história da agricultura, em que a partir de um ponto de origem vai se dispersando pelo mundo, a domesticação tem múltiplos pontos de origem, cada qual com suas especificidades, e nem todos foram adiante por muito tempo. Em muitos outros lugares também houve a domesticação, mas, essencialmente, em todos estes centros estão contidos conhecimentos e instrumentos desenvolvidos pela coleta e caça do alimento, que durante milhares de anos transformava a natureza e os seres humanos, assim desembocando novas possibilidades e necessidades. A domesticação foi uma destas e, mesmo não tendo registro sobre o intercâmbio de conhecimentos entre estes centros, todos foram resultantes da apropriação das pessoas do avanço de um complexo de complexos, no intuito de produzir o alimento.

Desta forma:

Povos na América Central domesticaram milho e feijão sem saber nada a respeito do cultivo de trigo e ervilha no Oriente Médio. Os sul-americanos aprenderam a domesticar batata e lhamas sem saber o que estava acontecendo no México nem no Levante. Os primeiros revolucionários da China domesticaram arroz, painço e porcos. Os primeiros agricultores da América do Norte foram os que se cansaram de vasculhar o subsolo à procura de abóboras comestíveis e decidiram cultivar abóbora. Os habitantes da Nova Guiné domesticaram a cana-de-açúcar e a banana, ao passo que os primeiros fazendeiros da África Ocidental produziam painço africano, arroz africano, sorgo e trigo conforme suas necessidades. Desses pontos iniciais, a agricultura se espalhou para o mundo inteiro. No século I da era cristã, a grande maioria dos povos na maior parte do mundo era de agricultores. (HARARI, 2017, p. 85)

Nestes contextos revolucionários da pedra polida, Harari (2017) considera como sendo um dos períodos mais controversos, tamanhas suas consequências para a humanidade. Segundo esse professor de história em Israel,

A revolução agrícola é um dos acontecimentos mais controversos da história. Alguns defensores afirmam que ela colocou a humanidade no caminho da prosperidade e do progresso; outros insistem que a levou à perdição. Esse foi o ponto decisivo, afirmam, em que os sapiens abandonaram sua íntima simbiose com a natureza e correram rumo à ganância e a alienação. Qualquer que fosse a direção dessa estrada, não havia retorno. (HARARI, 2017, p. 107)

Para compreendermos esse momento histórico tão importante para nossos estudos da alimentação de hoje, convém partirmos de uma perspectiva da totalidade, ou seja, entender não apenas as transformações dos meios de vida, mas também a apropriação das formas de produzir a vida em sociedade. Assim, será possível perceber que o surgimento da agricultura, em si, não traz a exploração das pessoas. Esta última ação é uma possibilidade pela qual um grupo de pessoas optou e, por meio da violência, impôs.

Outras teorias colocam os alimentos advindos com a domesticação como a causa do surgimento de doenças que anteriormente não existia entre coletores e caçadores. Teorias dietéticas são estudadas para entender as transformações de uma dieta paleolítica para uma neolítica que trouxe uma quantidade maior de carboidratos para a alimentação de seres que durante mais de dois milhões de anos tiveram seu código genético adaptado para uma ingestão menor de carboidratos. Um dos defensores desta tese, Eaton e colaboradores (1997, p. 207), tem publicado estudos científicos na área da nutrição e afirmam que:

Desde o surgimento da agricultura há 10 mil anos e especialmente desde a Revolução Industrial, a adaptação genética tem sido incapaz de acompanhar o progresso cultural (Cohen, 1989; Tooby & Cosimides, 1990). A seleção natural produziu apenas pequenas alterações durante os últimos 10.000 anos, portanto permanecemos quase idênticos aos nossos ancestrais paleolíticos tardios (Tooby & Cosimides, 1990) e, conseqüentemente, seu padrão nutricional tem relevância contínua. A dieta pré-agrícola pode ser considerada um possível paradigma ou padrão para a nutrição humana contemporânea. (O'Dea e Sinclair, 1983; Eaton e Konner, 1985; Burkitt e Eaton, 1989)<sup>24</sup>

24 Tradução livre de "since the appearance of agriculture 10 000 y ago and especially since the Industrial Revolution, genetic adaptation has been unable to keep pace with cultural progress

Houve, assim, esse recuo das barreiras sociais, e o “progresso cultural” engendrado numa rapidez maior que as mudanças naturais. E neste processo, uma mudança nos padrões alimentares, tanto no tipo de alimento (aumento de carboidratos de grãos e cereais) como na forma de comer. Essa transformação alimentar também mostra, por outro lado, o quanto nosso corpo biológico é capaz de se alimentar de inúmeras fontes alimentares, e sempre encontrando novas comidas, ou formas de preparos diferenciadas. Somos capazes de ingerir novos alimentos e de comer o que aparece como novidade. A alimentação, tanto individualmente como universalmente, não é algo estático, mas sim um processo em constante encontro com novas possibilidades. Além dessa revolução na alimentação, a agricultura surge acompanhada de muitas outras transformações nas relações sociais e nos meios de vida.

A revolução agrícola trouxe algumas possibilidades e necessidades novas à reprodução do ser social. Destacamos algumas delas, por exemplo, novas atividades desprendidas no tempo de trabalho; vilas e cidades; linguagem escrita; a troca de mercadoria e a divisão de classes sociais.

Os complexos sociais advindos com o trabalho, a exemplo da educação, ciência e alimentação, com uma grande quantidade de alimentos colhidos, podem ter mais tempo para que sejam desenvolvidos. Com isso, algumas pessoas do grupo desses primeiros agricultores poderiam despender o seu tempo na observação da natureza, registrando e estudando seu movimento, elaborando um conhecimento novo para ser usado na relação sociometabólica. A ontologia místico-religiosa, que muito contribuiu com as primeiras formas de arte, também contribuiu para avanços científicos da antiguidade, como a matemática e geometria para entender os astros, bem como os cálculos usados para medir os terrenos, contar a safra plantada, colhida e estocada, para a arquitetura de templos, casas, esculturas entre tantas outras necessidades e possibilidades surgidas com a agricultura.

(Cohen, 1989; Tooby & Cosimides, 1990). Natural selection has produced only minor alterations during the past 10 000 y, so we remain nearly identical to our late Paleolithic ancestors (Tooby & Cosimides, 1990) and, accordingly, their nutritional pattern has continuing relevance. The preagricultural diet might be considered a possible paradigm or standard for contemporary human nutrition. (O’Dea & Sinclair, 1983; Eaton & Konner, 1985; Burkitt & Eaton, 1989).”

Esta divisão social do trabalho em outras atividades, relativamente autônomas, foi multiplicada com essa nova forma de transformação da natureza em campos de plantação, de cultivo e pastagem, bem como na edificação de novas moradias e templos, entre outras possibilidades inseridas em um contexto de transformação da vida nômade de coletores e caçadores para um cotidiano sedentário de camponeses.

Essa nova organização da vida em comunidade, fixada em um mesmo lugar ao longo de gerações, constrói novos espaços nos quais o alimento será produzido, armazenado e consumido. A fogueira que cozinhava a comida é colocada dentro de fornos de barro, surgem, então, as primeiras panelas, moedores de temperos, e assim a cozinha artesanal vai tendo suas origens com a revolução neolítica. Processos iniciais de alimentos processados surgem neste período, e nos darão alimentos como o pão, mundialmente consumido até hoje. Além de lugar de morada e de alimentação, algumas das edificações são destinadas ao estoque de mantimentos ou para atividades místico-religiosas, igualmente direcionadas à produção de um alimento com alta qualidade.

Em linhas gerais, conforme os autores Mazoyer e Roudart (2010), foi na pré-domesticação da natureza, utilizando os grãos de trigo e cevada há aproximadamente 12.000 anos, e que durante cerca de 2.000 anos, culminou nos primeiros grãos domesticados, proporcionando condições para a Revolução Agrícola do Neolítico. Segundo eles, ao fim da pré-domesticação, a agricultura trouxe a possibilidade de uma complexificação das vilas em cidades e em muitas ocupações estima-se uma decuplicação do número de pessoas.

Algo que também pode ter acontecido por conta de uma produtividade para além das necessidades imediatas, foi a intensificação da troca daquilo que está em excesso. O surgimento dos primeiros mercados, mercadorias e das primeiras formas de dinheiro, como o sal por exemplo, podem ser consideradas as primeiras formas de capital, enquanto uma relação social. Nessas primeiras formas de capital também surgem as primeiras formas de Estado, organização de interesses de uma classe na construção de impérios erguidos na exploração de escravos, na cobrança de impostos e avançando pela guerra militar. Neste período, impérios da antiguidade

foram construídos como uma necessidade de manter a violência de uma classe sobre as demais, as intermediárias e as trabalhadoras.

A gênese da sociedade de classe será refletida para entendermos, em essência, a origem da divisão do alimento atual.

### 2.2.1 O controle da alimentação como mediação para o domínio de uma classe

Outra mudança, relacionada a este período e estendida até os dias atuais, é a possibilidade de exploração de escravos como lógica para uma forma de divisão social, contraposta à cooperação: a competição. A base objetiva para tal é a origem da propriedade privada e de complexos necessários à manutenção desta como o Estado, a família monogâmica patriarcal, sendo fortalecida pela guerra e pelo mercado. Além de uma mudança significativa na divisão do trabalho do Neolítico, esta se deu sob a finalidade da exploração do processo do trabalho e da opressão de mulheres, engendrando, assim, o início da luta de classes e sua respectiva produção da degenerescência humana no complexo do alimento, principalmente dos escravos, pior ainda para as mulheres.

Os estudos científicos modernos, em livros como aqueles de autoria de Mazoyer e Roudart (2010)<sup>25</sup>, ao lado de artigos de revistas internacionais, como os assinados por Schmidt<sup>26</sup> (2010) e Kuijt e Finlayson<sup>27</sup> (2011), apresentam-nos as transformações materiais no período pré-histórico revelando um expressivo aprofundamento no que diz respeito ao domínio da natureza, atingindo, com isto, a organização de técnicas agropecuárias. Diferentemente da abordagem destes, cujos pressupostos estão calcados na cultura (religião e arte) como “marco inicial” da

25"Marcel Mazoyer é professor emérito de agricultura comparada e de desenvolvimento agrícola no Instituto Nacional Agrônomo Paris-Crignon, onde sucedeu o professor René Dumont. Laurence Roudart é mestre de conferências de econômica política agrícola e alimentar no Instituto Nacional Agrônomo Paris-Crignon" (MAZOYER; ROUDART, 2010, Orelha do livro)

26Klaus Schmidt é arqueólogo e pesquisador do Instituto Arqueológico Alemão, e vem estudando o sítio de Göbekli Tepe, no sudeste da Turquia, ou como ele denomina, o “O Santuário da Idade das Pedras”.

27Ian Kuijt, arqueólogo e pesquisador do departamento de antropologia da Universidade de Notre Dame, EUA. Vem realizando a pesquisa do sítio de Dhar, na Jordânia, contendo resquícios de uma comunidade de 11. 000 anos, evidenciando o estoque de alimento e a domesticação em armazéns. Bill Finlayson, também é arqueólogo e diretor do Conselho para Pesquisas Britânicas no Levante, na Jordânia, e também é um dos responsáveis pelas pesquisas de Dhar, a maior escavação do Neolítico Pré-cerâmica.

humanidade, prosseguiremos pela interpretação marxiana destes resultados, aproximando-nos dos fatos históricos determinantes à origem de uma nova forma de trabalho, o que engendra o movimento de categorias centrais à ontologia do ser social, tais como as classes sociais e a alienação do trabalho.

Desta maneira, também cientistas marxistas, como Engels<sup>28</sup> (1985), Childe<sup>29</sup> (1995) e Lessa<sup>30</sup> (2013), colocam a função social da alimentação inserida na história da luta entre classes no fértil campo de uma ontologia do ser social, e assim se compreende a existência do trabalho alienado enquanto uma das alternativas apresentadas e possíveis mediante uma revolução concomitante das forças produtivas e relações sociais, ocorrida a partir do neolítico.

Um dos mais reconhecidos cientistas, que interpretou os resultados de inúmeras pesquisas arqueológicas, foi Childe. Na sua obra principal (CHILDE, 1995), relaciona o desenvolvimento das forças produtivas, com as técnicas agropecuárias, num processo de intensas e radicais transformações por ele denominadas como Revolução Neolítica, imbricada com uma segunda, a Revolução Urbana. Para efeito desse estudo, focaremos nosso exame, sobretudo nesta primeira revolução,

28 Não deixaríamos de mencionar que a aproximação mais significativa para uma ontologia do ser social, no que se refere a estudos sobre a formação das classes sociais, foi-nos concedida, em 1884, por Friedrich Engels, n' *A origem da família, Propriedade Privada e estado*. Neste estudo, o pensador inglês apropria-se de algumas anotações de Marx, e acompanhado dos estudos antropológicos de Lewis H. Morgan (1818 – 1881), Engels apresenta considerações sob o início das classes, desdobradas a partir das relações patriarcais sendo usadas para fins da propriedade privada, inicialmente dentro da família monogâmica, e depois, estendendo-se para os demais espaços sociais, desenvolvendo complexos sociais, como o estado, para o controle e reprodução das relações de exploração do homem pelo homem.

29 Cerca de 50 anos após a publicação d' *A origem da família, estado e propriedade privada*, em 1925, o arqueólogo de teórico político, Vere Gordon Childe (1892-1957), organiza seus estudos em sua obra magna *A origem da civilização*, escritas enquanto trabalhava no Royal Anthropological Institute, de Londres. Os estudos do pesquisador australiano, consideradas um dos marcos teóricos do século XX, nos apresentam uma interpretação da transição do paleolítico ao neolítico, mediante o método histórico materialista. Por seu envolvimento político sobre questões sociais de sua época, Childe é constantemente criticado, sobretudo pela sua defesa ao governo stalinista. Nosso objetivo não é aprofundar sobre sua participação nos movimentos políticos de sua época, mas sim, compreender a importância do legado teórico deste cientista, até hoje muito pouco conhecido. Pelos seus estudos, torna-se possível certa aproximação da histórica transição das comunidades primitivas até a formação das primeiras civilizações, os impérios na região do Crescente Fértil, mediante a análise de descobertas arqueológicas até a década de 1920, sobretudo nos sítios arqueológicos das regiões Mesopotâmia e Egito.

30 Os estudos de Lessa (2012) debruçam-se para a compreensão histórica da família patriarcal monogâmica, a partir do legado marxiano, atualizando-o com informações significativas de outros cientistas.

entendendo que a criação de um ambiente urbano se desdobra, concomitantemente, à domesticação e ambos fazem parte da revolução neolítica. Para Childe (1995), no entanto, a domesticação das sementes e animais possibilitou o desenvolvimento da agricultura e, por conseguinte, as tribos sedentárias puderam desenvolver a expansão das vilas em grandes civilizações.

Atentamos para o fato recorrente em nossos estudos que, desde a obra do professor Childe, muitas outras descobertas arqueológicas têm ampliado o leque de contribuições para os estudos sobre a Revolução Neolítica. Embora não tenhamos tempo para aprofundar a análise comparada e pormenorizada das teorias de Engels e Childe, podemos compreender que o conteúdo essencial no pensamento destes, conduzido pela formação da luta de classes, em sua gênese, possibilitada pela produção de um excedente pela atividade agropastoril. Os eventos, por mais que divirjam entre si, não anulam a essência de uma sociedade sendo transformada sob a premissa da exploração do trabalho escravo e da destruição da natureza.

Neste período, a produção agrícola e o domínio dos grandes proprietários de terra foram expandidos pelas guerras, saques e pilhagens. Impérios foram usurpando dos estoques de alimentos, tornando seus prisioneiros escravos em diversos pontos do planeta. Existe uma relação entre a formação destes Estados escravistas e a utilização dos alimentos cultivados como elementos usados ideologicamente para a submissão. Carneiro (2003) nos ensina que muitos historiadores relacionam os grãos que cada região produziu com as respectivas civilizações. Dessa forma, o milho, o trigo e o arroz contam muito sobre as grandes sociedades construídas em quase todos os impérios, respectivamente, nas Américas, no Oriente Médio e na Ásia Oriental. Podemos fazer uma comparação grosseira ao afirmarmos que, assim como no período da caça e coleta hominídea, a alimentação integrou um processo de transformação no metabolismo biológico, no trabalho agropastoril neolítico a alimentação engendra-se em transformações mais generalizadas no metabolismo social.

Outro aspecto dentro da história das classes também nos apresenta as condições objetivas (em partes) dos processos de ocupação do território. Com a



instauração de processos domesticadores da natureza, a alimentação também é desdobrada pelos processos de ocupação da terra. O espaço começa a ser medido pela quantidade de alimento produzido. A sedentarização das comunidades é um processo que influenciou significativamente as formas de comer, culminando em uma particularização das cozinhas, algo que poderíamos chamar de comida “regional”, como um alimento que marca aquela organização do ser social. O pão remete às civilizações meso-asiáticas, a tortilha aos povos pré-colombianos, o arroz aos chineses e japoneses, entre tantos outros exemplos.

O pão possui uma história que remete não apenas ao império romano, mas também traz um significado, para a época, de superação de um período de pouco domínio sobre os alimentos. Segundo Montanari (2018, p.111),

O pão – e é preciso acrescentar a ele também o vinho e o óleo – é o sinal que distingue uma sociedade que não repousa sobre recursos “naturais”, mas que é capaz de fabricar, ela própria, seus recursos, de criar – com a agricultura e a criação de animais – suas próprias plantas e seus próprios animais.

Esses três tipos de plantas domesticadas eram os principais alimentos colocados nos banquetes realizados. As decisões das classes dominantes se davam, antes (no caso dos gregos) ou (no caso dos romanos) durante refeições regadas a vinho, pão e azeite de oliva. O consumo da carne era um hábito considerado algo impuro, que remete ao que está ultrapassado e àqueles povos que não haviam desenvolvido a agricultura. Eram considerados bárbaros porque viviam de caça e coleta das fontes alimentares nas terras não cultivadas. Montanari (2018, p. 111) corrobora com essa afirmação quando afirma que:

Os povos que não se dedicam à agricultura, que não comem pão nem bebem vinho, são, por conseguinte, selvagens e bárbaros: seu alimento é a carne, sua bebida, o leite (em uma espécie de projeção étnica da infância, comum a todos os indivíduos)

Sobre isso, novamente o historiador italiano remete que:

[...] as plantas, e a agricultura antes de mais nada, **que distinguem o homem civilizado do bárbaro**, que se satisfaz em coletar o que encontra na natureza e em caçar. A agricultura, isto é, o sedentarismo, é outra base do banquete em comum, que o nômade não conhece, a acreditar na imagem que os cidadãos “civilizados” tem deles. (MONTANARI, 2018, p. 111)

Fundamentado nesse pensamento, os senhores de terras romanos fizeram avançar seu domínio sobre novos territórios e, por onde esse império passava, transformava as florestas e bosques em campos para o cultivo de trigo, uva e azeitonas. “Os ‘verdadeiros’ romanos são descritos aí como homens orgulhosamente ligados aos produtos da terra: cereais, legumes, leguminosas e frutas. Os bárbaros são devoradores de carne que não dão qualquer valor aos alimentos vegetais” (MONTANARI, 2018, p. 279). No entanto, apesar dessa ligação com a produção agrícola, muitos dos alimentos eram provenientes também de campos silvícolas. O referido autor, professor e gastrônomo italiano assevera sobre isso, ao afirmar que:

... se deixarmos de lado a ideologia e os esquemas abstratos para entrar plenamente na realidade da produção, perceberemos diferenças notáveis. Em primeiro lugar, as terras cultivadas estão longe de fornecer todos os recursos alimentares, em seus limites, as terras incultas são largamente exploradas pela pastagem, a caça, a pesca e a coleta de plantas silvestres. A distinção entre as ervas e frutos silvestres e os cultivados é muito tênue: como já observou Jacques André, o processo de domesticação ainda está longe de ter terminado em plena época romana e, sem dúvida, é por essa razão que é tão forte a exigência cultural de se abandonar a alimentação silvestre. (p. 112)

É perceptível, portanto, que o uso ideológico do alimento para manter o domínio de uma classe não exclui o consumo de outros alimentos, como a carne que, apesar de ser relacionada aos bárbaros, também estava na mesa dos romanos. Havemos de considerar que estes primeiros eram os povos que, quando perdiam as batalhas, serviam de mão de obra escrava para aqueles outros. Por conseguinte, há uma questão de luta entre classes, concomitante às culturais. Diferentemente da leitura de Montanari (2018), e considerando todas as contribuições preciosas dele para a compreensão na história das culturas alimentares, arriscamos afirmar que a finalidade preponderante colocada nas intenções para a produção alimentar sob a tutela dos donos de terra romanos, era de conquistar terras e escravos mais do que impor uma cultura alimentar sobre a outra, como aparentemente o historiador italiano expõe em seus textos.

E a gênese da luta entre classes, além de engendrar novos hábitos comensais, também produziu a escassez e acesso limitado de alimentos. O fato é

que tais transformações na cozinha estão em um contexto onde a fome ainda era uma barreira natural fortemente encontrada pelo então conhecimento e habilidade para controlar, na medida do possível, as intempéries naturais. Além disso, a alienação do trabalho na propriedade privada também significa um processo de desigualdade na distribuição dos alimentos, tendo um lado dessa relação de fartura nas refeições e outro de penúria alimentar. A fome, enquanto um fenômeno desencadeado pelo ser social inicia com estas primeiras formas de exploração do trabalho. A degenerescência do ser social na alimentação, que hoje é conhecida, tem sua essência histórica iniciada neste período.

Essa marca histórica na qual o alimento é um instrumento na luta de classes, impõe uma alimentação suficiente para que seja mantida, ao máximo, a exploração de um grupo sobre o outro. Como exemplo, temos os antigos impérios em que escravos eram explorados para construções de grandes propriedades privadas da terra, as quais eram organizadas em torno do império. Um grande império era fruto de conquistas de territórios produtivos, de saques e espoliação dos estoques alimentares, e do uso da fome como arma de guerra. O Estado, como o centro de comando da política da classe dominante, desde o início tem usado como estratégia a inanição alimentar de grupos considerados inimigos portanto por esse e outros motivos, podem ser considerados imperialistas.

Desde a criação, tanto durante a manutenção do império romano quanto na queda deste, o domínio e controle da alimentação foi primordial para manter o Estado e a escravidão. Como é sabido, nos momentos em que a política do pão e circo não foi mantida por uma falta de gêneros alimentícios, o Estado não conseguiu sustentar a sua exploração e foi destruído aos poucos. A transição para uma nova forma de organização social da propriedade privada é acompanhada por um período de escassez de alimento e insegurança por conta dos contrabandos de saqueadores bárbaros. Neste contexto, a propriedade feudal foi se erguendo, com uma classe dominante comandando novas formas de produção do alimento, e, conseqüentemente, novas formas de alimentação. Embora tenha particularidades diferenciadas, possuem uma mesma essência, a de produzir um alimento in natura ou pouco processados, com o objetivo de obter uma qualidade cada vez maior.

A qualidade e a quantidade de alimentos serão profundamente transformadas com o advento da indústria e com o capitalismo. Mas até lá, a comida artesanal e camponesa será forma de alimentação predominante. Bem como a divisão do alimento continuará sendo marcada pela diferença de classe e, junto desta, a divisão entre lugares de produção agrícola, campo e lugares de grande consumo, no caso áreas urbanas. A divisão campo-cidade adveio com as classes sociais que se dividiram territorialmente, sendo as regiões urbanas destinadas às classes dominantes e as rurais basicamente de comunidades que trabalhavam na agricultura: camponeses que plantavam o trigo e faziam o pão. Embora existissem mecanismos de servidão aos senhores feudais, muitos desses camponeses tinham um tempo disponível, além dos meios de trabalho (terra, semente, ferramentas) para produzir a subsistência de sua família.

Essa particularidade historicamente engendrada também pode ser encontrada na realidade da Europa Medieval, período no qual a servidão aos senhores feudais e a igreja são novas formas de exploração do trabalho que se diferenciam da escravidão pela concessão de parte da produção agrícola para a classe trabalhadora. Foi uma forma de propriedade privada que, tendo investido em novos instrumentos de trabalho, possibilitou duas revoluções agrícolas, ainda sem produzir o suficiente para alimentar todas as pessoas daquele período.

Os tempos em que o fortalecimento de uma propriedade feudal era a lógica que explorava o trabalho na produção de alimentos, também foi o momento que possibilitou a formação de uma classe de comerciantes, os burgueses, que souberam muito bem aproveitar as condições de crise de governo da aristocracia e do clero para ampliar seus negócios e se apropriar do processo de produção de mercadorias, entre elas, a mercadoria produtora da mercadoria, a força de trabalho. Com a revolução burguesa, a propriedade privada, a família e o estado assumem a conformação de ordem capitalista. O atrelamento à ciência e ao estado trouxe, respectivamente, novas tecnologias nos processos de transformação da natureza em mercadoria e novas formalidades para mediar os problemas sociais engendrados por estas. Este período histórico de transição é rico para entendermos a forma de alimentação moderna baseada no consumo de açúcar, álcool, chá, café e chocolate. É durante o período denominado por Marx como “acumulação primitiva

do capital” que se inicia a lógica centrada na produção de mercadorias industrializadas comestíveis cada vez mais empobrecidas em suas qualidades nutricionais, com substâncias prejudiciais à saúde, contendo poucas fontes de alimentos.

### 2.2.2 A alimentação na Europa medieval: a contínua fragmentação da alimentação em classes e a fome nos feudos

Durante os conflitos marcantes na transição da forma da escravidão para o trabalho servil feudal houve uma mudança nos hábitos alimentares. Assim, a dieta característica do império romano, uma tríade de trigo, vinho e azeite de oliva, contraposta, inicialmente, pelo padrão dos povos que eram capturados e submetidos como escravos. Estes se alimentavam, principalmente, da carne, manteiga e leite. Contudo,

Esse conflito parece diminuir de intensidade durante os séculos seguintes, graças a um complexo fenômeno de integração que representa, sem dúvida, uma das chaves para a compreensão da passagem da antiguidade para a Idade Média, assim como do caráter novo e original desta última. A simbiose entre esses dois mundos e essas duas culturas vai se realizar porque os vencedores do conflito, os bárbaros, que vieram da nova classe dirigente da Europa medieval rendem-se ao encanto do modelo romano e aceitam seus valores. (MONTANARI, 2018, p. 279)

Posteriormente, novos padrões alimentares passaram a conviver sem mais impasses significativos, e esta era a base da alimentação europeia durante a idade média. Um dos fatores que possibilitaram isso foi a:

afirmação do cristianismo como religião oficial do império; sua vitória progressiva – ora pacífica, ora violenta – sobre as crenças ancestrais dos povos germânicos tem um papel decisivo na promoção cultural desses produtos e na generalização de seu uso, graças, principalmente, ao desenvolvimento de áreas agrícolas em detrimento de florestas e pastagens naturais. (MONTANARI, 2018, p. 280)

Estava sendo alicerçado o rol de alimentos constituintes da alimentação europeia na idade média, pois

dessa forma, assiste-se à emergência de um novo sistema de produção e de consumo, baseado na combinação e no apoio recíproco entre economia agrária e economia silvo-pastoril. A alimentação caracteriza-se, então, principalmente pela variedade dos recursos e dos produtos consumidos: é a essa diversidade que a maior parte da população deve, sem dúvida, a relativa segurança e o equilíbrio fundamental de sua alimentação cotidiana, em uma

época que, talvez um tanto apressadamente, foi considerada trágica e obscura.(MONTANARI, 2018, p. 281)

No entanto, apesar dessa combinação e apoio recíprocos entre a produção agrícola e a caça e coleta, a essência da sociedade fragmentada em classes sociais, e de uma respectiva produção social da fome como uma das consequências, permaneceu intacta.

Essa acumulação de terras no período do feudalismo europeu, mediante a exploração do trabalho, também possibilitou algumas transformações dos instrumentos de trabalho para a produção agrícola, permitindo um aumento da produtividade. Estas duas revoluções agrícolas se foram provocadas pelo desenvolvimento de sistema de pousio (tempo de descanso da terra, sem nenhuma cultura plantada, para que possa recompor os nutrientes) e da tração pesada (carroça charrua, carreta), possibilitando um respectivo aumento populacional. Conforme Mazoyer e Roudart (2010, p. 91)

A contribuição da agricultura europeia ao aumento da população mundial só se tornou marcante com a revolução agrícola da Idade Média: dos séculos XI ao XIII o desenvolvimento dos sistemas de cultivos com pousio e de tração pesada permitiu triplicar ou mesmo quadruplicar a população europeia

Além da quantidade de pessoas, o aumento da produtividade possibilitou um avanço de outras atividades relacionadas com o período antecedente ao da revolução industrial. Ou seja:

É o desenvolvimento dos sistemas de cultivo com tração pesada e alqueive, a partir do ano 1000, que **condicionou o impulso demográfico, artesanal, industrial, comercial, urbano e cultural do Ocidente medieval**. Um impulso que se reforçou dos séculos XVII ao XIX, graças ao desenvolvimento dos sistemas de cultivo com tração pesada e sem alqueive (MAZOYER e ROUDART, 2010, p. 97) (grifos nossos)

Lembramos que tal avanço tecnológico foi uma das condições, e não a única, nas quais se constituiu um contexto de aumento populacional, da produção artesanal do alimento e o aumento dos centros urbanos, comércio e posterior industrialização. Foi uma resposta colocada para enfrentar o flagelo da fome, que não foi eliminada, haja vista as determinações das relações sociais de exploração existente no período. Neste sentido, a fragmentação entre classes sociais ainda

mantinha uma concentração de riqueza alimentar produzida e a distribuição de migalhas aos que nada possuíam, a não ser sua força de trabalho.

Carneiro (2010) nos alerta sobre as inferências deterministas existentes ao se tentar relacionar diretamente a produtividade alimentar com o crescimento econômico, urbano e industrial. Afirma ele que:

Devemos continuar evitando **decorrer automaticamente fatos sociais e econômicos de realidades nutricionais**, mesmo porque as realidades do consumo alimentar de épocas passadas são sempre estimativas e, muitas vezes, aproximações relativas por inferências de fontes históricas de diferentes naturezas. Razão pela qual Robert Philippe criticava, no artigo supracitado, uma tese (White, 1961) que se propunha a explicar o impulso econômico, a expansão demográfica urbana e rural e as transformações arquiteturas e intelectuais do século X, como sendo o resultado direto de um brusco enriquecimento na alimentação no Ocidente devido à adoção de uma inédita rotação anual das culturas e de um desenvolvimento da cultura das leguminosas. (CARNEIRO, p112) (grifos nossos)

Ainda que seja muito pouco provável essa estrita relação entre a realidade nutricional e acontecimentos econômicos, podemos colocar que, de algum modo, essa revolução agrícola da idade média influenciou nas mesas. Contudo, as relações sociais fragmentadas em classes preponderavam sobre a produtividade na determinação da alimentação.

Um dos livros que melhor nos aproxima desse contexto medieval é “A História da Riqueza do Homem”, de Leo Huberman. O primeiro capítulo traz informações sobre o modo de produção e suas relações sociais.. Escreve ele que:

Eram essas, portanto, as duas características importantes do sistema feudal. Primeiro, a terra arável era dividida em duas partes, uma pertencente ao senhor e cultivada apenas para ele, enquanto a outra era dividida entre muitos arrendatários; segundo, a terra era cultivada não em campos contínuos, tal como hoje, mas pelo sistema de faixas espalhadas. Havia uma terceira característica marcante — o fato de que os arrendatários trabalhavam não só as terras que arrendavam, mas também a propriedade do senhor. (HUBERMAN, 2008, p.6-7)

É possível compreender a fragmentação entre classes sociais existentes neste período que, muito provavelmente, determinavam que as condições de uma melhor alimentação produzida fosse acumulada nos estoques de senhores feudais. A miséria camponesa forçava ao trabalho em que a produção não sanava

sua condição de vida. A classe trabalhadora que, “trabalhando longa e arduamente em suas faixas de terra espalhadas (todas juntas tinham, em média, uma extensão de 6 a 12 hectares, na Inglaterra, e 15 a 20, na França), conseguia arrancar do solo apenas o suficiente para uma vida miserável” (HUBERMAN, 2008, p.7)

Esse historiador ainda menciona que muitos camponeses tinham que trabalhar por semanas a fio na terra do senhor, e sem receber nenhum pagamento por seus rendimentos. Por mais que as revoluções agrícolas do século X pudessem render uma melhor produtividade, e até diminuir os esforços no processo produtivo, sobravam restos para ser distribuídas aos servos. Evidentemente que no sistema feudal de classes, a tendência predominante é de condições de vida e alimentares favoráveis ao senhor feudal. A descrição colocada pelo autor aproxima mais sobre como eram mantidas as relações sociais, pois:

Jamais houve dúvida quanto à terra mais importante. A propriedade do senhor tinha que ser arada primeiro, semeada primeiro e ceifada primeiro. Uma tempestade ameaçava fazer perder a colheita? Então, era a plantação do senhor a primeira que deveria ser salva. Chegava o tempo da colheita, quando a ceifa tinha que ser rapidamente concluída? Então, o camponês deveria deixar seus campos e segar o campo do senhor. Havia qualquer produto posto de lado para ser vendido no pequeno mercado local? Então, deveriam ser o grão e vinho do senhor os que o camponês conduzia ao mercado e vendia — primeiro. (p7)

Assim “eram quase ilimitadas as imposições do senhor feudal ao camponês. De acordo com um observador do século XII o camponês “nunca bebe o produto de suas vinhas, nem prova uma migalha do bom alimento; muito feliz será se puder ter seu pão preto e um pouco de sua manteiga e queijo...” (p.7)

Tais palavras advindas daquele período são bastante contundentes para demonstrar as possíveis inveracidades presentes na relação direta entre a produção agrícola, com melhores condições de vida e, sobretudo, sem considerar a cisão de classes sociais. Pelos estudos de Huberman, podemos refletir também que tal cisão implica uma forma de alimentação diferente entre classes e que nem todas usufruíram dos frutos da revolução agrícola medieval. Os significados de ser da classe trabalhadora nos feudos medievais da Europa ocidental, denominados servos, podem ser observados nos apontamentos de Huberman (2008, p.7) em comparação com os escravos da antiguidade, o autor começa questionando “o



camponês era, então, um escravo? Na verdade, chamava-se de “servos” a maioria dos arrendatários, da palavra latina “servus” que significa “escravo”. Mas eles não eram escravos, no sentido que atribuímos à palavra, quando a empregamos.”

E continua colocando as diferenças entre estas duas formas de trabalhadores do campo.

Se o escravo era parte da propriedade e podia ser comprado ou vendido em qualquer parte, a qualquer tempo, o servo, ao contrário, não podia ser vendido fora de sua terra. Seu senhor deveria transferir a posse do feudo a outro, mas isso significava, apenas, que o servo teria novo senhor; ele próprio permanecia em seu pedaço de terra. Esta era uma diferença fundamental, pois concedia ao servo uma espécie de segurança que o escravo nunca teve. Por pior que fosse o seu tratamento, o servo possuía família e lar e a utilização de alguma terra. Como tinham, realmente, segurança, acontecia por vezes que uma pessoa livre, mas que por um motivo ou outro se encontrava arruinada, sem lar, terra ou comida, “oferecer-se-ia [a algum senhor, como servo], uma corda no pescoço e uma moeda na cabeça.”<sup>3</sup> (p9)

Na época, o servo, assim como o escravo, era uma propriedade particular de um senhor de terra, mas a relação da terra, por ser diferente, torna o servo de certa maneira menos explorado que o escravo. O autor lembra também que havia outros tipos de trabalhadores como o “servo de domínio”, os “fronteiriços” e os aldeões, conforme ele relata:

Havia vários graus de servidão, mas foi difícil aos historiadores delinear todos os matizes das diferenças entre os diversos tipos. Havia os “servos dos domínios”, que viviam permanentemente ligados à casa do senhor e trabalhavam em seus campos durante todo o tempo, não apenas por dois ou três dias na semana. Havia camponeses muito pobres, chamados “fronteiriços”, que mantinham pequenos arrendamentos de um hectare, mais ou menos, à orla da aldeia, e os “aldeões”, que nem mesmo possuíam um pequeno arrendamento, mas apenas uma cabana, e deveriam trabalhar para o senhor como braços contratados, em troca de comida. (HUBERMAN, 2008, p. 9)

Tais servos estão ligados a uma situação de miséria, muito mais que os vilões, estes últimos considerados servos privilegiados, e por conseguinte pessoas que desfrutavam de menores deveres para com os senhores. Entre os vilões, “alguns [...] estavam dispensados dos” dias de dádiva” e realizavam apenas as tarefas normais de cultivo. Outros simplesmente não desempenhavam qualquer tarefa, mas pagavam ao senhor uma parcela de sua produção, de forma muito

semelhante ao que fazem, hoje, os nossos meeiros. Ainda outros não trabalhavam, mas faziam seu pagamento em dinheiro. Esse costume se desenvolveu com o passar dos anos e, posteriormente, tornou-se muito importante.

Enfim, o autor conclui sobre os significados de ser servo, afirmando que “a situação dos cidadãos, aldeões e servos confunde-se através de muitas fases. É difícil estabelecer, exatamente, quais eram e determinar a posição real de cada classe” (HUBERMAN, 2008, p.10), ainda reitera afirmando que:

Nenhuma descrição do sistema feudal pode ser rigorosamente precisa, porque as condições variavam muito, de lugar para lugar. Não obstante, há certeza sobre alguns pontos fundamentais, em relação a praticamente todo o trabalho escravo do período feudal. (p11)

Um desses fundamentos era que raramente se agia em termos de igualdade e que se o servo trabalhava a terra, e o senhor que manejava o servo. Assim como os donos de terra tratavam os animais, infligiam esse mesmo tratamento aos servos, sendo que o preço de venda de alguns gados e cavalos eram maiores que de servos; conforme Huberman (2008, p. 11) “o gado humano necessário ao trabalho na terra.”

Mas o que mantinha esse tipo de relação entre as classes? Segundo esse autor marxista eram os “costumes do feudo”, considerados por ele como a “chave para a compreensão do sistema feudal.” Diferentemente do significado atual, que está mais estritamente ligado à conduta moral,

Costume, no período feudal, tinha a força das leis no século XX. Não havia um governo forte na Idade Média capaz de se encarregar de tudo. A organização, no todo, baseava-se num sistema de deveres e obrigações do princípio ao fim. A posse da terra não, significava que pudéssemos fazer dela o que nos agradasse, como hoje. A posse implicava deveres que tinham que ser cumpridos. Caso contrário, a terra seria tomada. As obrigações que os servos tinham para com os senhores, e as que o senhor devia ao servo — por exemplo, proteção em caso de guerra — eram todas estabelecidas e praticadas de acordo com o costume. (HUBERMAN, 2008, p. 12)

Tais costumes eram, como hoje também são, ligados às riquezas, no entanto, diferentemente de hoje, ser rico não significava ter dinheiro e mercadorias, mas sim ser dono de terra. Quanto mais terra, mais rica era a pessoa, “A medida de riqueza era determinada por um único fator — a quantidade de terra.” (HUBERMAN,

2008, p.15). As principais relações de troca entre as classes abastadas eram valorizadas com a quantidade de terras e, com ela, era possível trocar serviços militares para a proteção e conquistas de novos territórios. As guerras eram movidas pela sede ilimitada de mais poder e riquezas acumuladas e, para isso, mais terras para o domínio de um senhor. Proteção e terra eram os deveres que os reis prestavam dentro dos costumes.

Outro setor ligado às classes dominantes feudais era o clero. A igreja era a maior proprietária de terras europeias, adquiridas por doações e dízimos cobrados. Muitos camponeses, dentro dos costumes, deveriam pagar uma parte de sua produção, uma espécie de imposto à igreja. Caso usufrísse da safra antes de pagar, era condenado ao inferno quando morresse (HUBERMAN, 2008). Por outro lado, a igreja também se constituía como uma das medidas para aliviar a fome de muitos camponeses, através da carestia. Essa ajuda aos pobres era uma das obrigações do clero dentro dos costumes feudais que, no entanto, poderia ser melhor desempenhada. Conforme o autor norte-americano,

Alguns historiadores pensam até que se exagerava o valor de sua caridade. Admitem o fato de que a Igreja realmente ajudava os pobres e doentes. Mas ressaltam que ela era o mais rico e poderoso proprietário de terras da Idade Média, e argumentam que, comparado ao que poderia ter feito, com sua tremenda riqueza, não chegou a realizar nem mesmo tanto quanto a nobreza. Ao mesmo tempo que suplicava e exigia ajuda dos ricos, para fazer sua caridade, tomava o maior cuidado em não sacar muito profundamente de seus próprios recursos. Esses críticos da Igreja observam ainda que, se ela não houvesse tratado tão mal a seus servos, não teria extorquido tanto do campesinato, e haveria menos necessidade de caridade. (HUBERMAN, 2008, p.21-22)

Assim apontamos um pouco sobre as relações sociais que obstruíam o acesso aos frutos alcançados pelo aumento da produção agrícola da Europa medieval. Em nome dos costumes feudais para a concentração de terras nos domínios do clero e da nobreza, inúmeras guerras foram travadas e, com elas, a fome avançou sobre a classe trabalhadora do período. Além disso, muitos servos também tiveram que enfrentar a escassez alimentar devido a exploração do seu trabalho.

### **2.3 A comida industrial advinda com a alimentação capitalista: o controle de classe pela fome e pela superprodução**

A comida industrial advém de alimentos que passaram por um processo industrial de produção. A forma de expropriação dessa comida se dá para manter a fragmentação de classes sociais no capitalismo; denominamos, assim, alimentação capitalista. Em termos marxianos, esta última forma alienada da comensalidade é aquela proveniente dos processos históricos sociais engendrados pelo sistema de produção baseado na expropriação de um valor maior do que o gasto necessário para o processo de produção e das necessidades básicas das pessoas trabalhadoras. Ou seja, alimentação capitalista é aquela proveniente de uma sociabilidade direcionada para a extração de mais-valia. Pode ou não ser baseado no preparo industrial da comensalidade, pois o capital manipula na sua reprodução, tanto os alimentos *in natura*, originados com a comida ancestral, bem como os processados da comida artesanal e industrializados, embora o multiprocessamento de alimentos pelas indústrias é o prato principal para os lucros do mercado da fome.

Ao contrário daquilo que muitos pensam, a história inicial do capitalismo não se deu espontaneamente pelo simples contrato entre aqueles que vendem e outros que compram a força de trabalho. Há um período de nascedouro do capitalismo, após ter sido gestado na sociedade feudal, na qual a dissolução desta última forma de sociabilidade pariu as condições de submissão convenientes à compra e venda da força de trabalho.

#### **2.3.1 A violência na gênese da fome capitalista**

O período inicial do capitalismo, ou “a assim chamada acumulação primitiva do capital” (MARX, 1996, p. 339-382), ao contrário de centrar-se em apenas uma região do mundo, foi um processo que, sucessivamente, teve dimensões planetárias. Embora a ordem de exploração centrada no capital tenha sido uma possibilidade encontrada pelos burgueses da antiga sociedade feudal europeia, não ficou apenas neste continente e abrangeu, ao longo de poucos séculos, todas as porções de terra encontrada por eles. Em cada lugar invadido pelos capitalistas europeus, os burgueses estendiam seus tentáculos sugadores, e deixaram na história um quadro de diferentes cores, mas todas pintadas com uma

mesma tinta feita de sangue. Essa tinta se espalha pelo continente em poucas dezenas de décadas.

Os diferentes momentos da acumulação primitiva repartem-se então, mais ou menos em ordem cronológica, a saber pela Espanha, Portugal, Holanda, França e Inglaterra. Na Inglaterra, em fins do século XVII, são resumidos sistematicamente no sistema colonial, no sistema da dívida pública, no moderno sistema tributário e no sistema protecionista. Esses métodos se baseiam, **em parte, sobre a mais brutal violência, por exemplo, o sistema colonial. Todos, porém, utilizaram o poder do Estado, a violência concentrada e organizada da sociedade, para ativar artificialmente o processo de transformação do modo feudal de produção em capitalista e para abreviar a transição. A violência é a parteira de toda velha sociedade que está prenhe de uma nova. Ela mesma é uma potência econômica.** (MARX, 1996, p.370) (grifos nossos)

Tal potência econômica ainda vem demonstrando a sua força. Em seu berço o capitalismo pode avançar expropriando antigos camponeses feudais. Estes, assim com “pássaros livres” foram lançados para venderem sua força de trabalho ao monopólio de arrendatários rurais ou para industriais nas grandes cidades. Vai se engendrando uma nova classe de trabalhadores: o proletariado,

esses recém-libertados [que] só se tornam vendedores de si mesmos **depois que todos os seus meios de produção e todas as garantias de sua existência, [...] lhes foram roubados.** E a história dessa sua expropriação está inscrita nos anais da humanidade com traços de sangue e fogo. (MARX, 1996, p.341) (grifos nossos)

Marx (1996) descreve também que tal classe foi roubada de seus meios de subsistência e trabalho, terminando em condição de pauperismo e mendicância cresceram pelas ruas das grandes cidades. A mendicância foi duramente proibida e quem fosse pego era brutalmente massacrada. Ele cita alguns exemplos na Inglaterra, no qual demonstra que o Estado também contribuía para tal impedimento, mediante leis que permitiam que escravizassem quem estivesse mendigando, além de outras punições como ter as orelhas cortadas, marcas de ferro quente no rosto, ou até a execução por ser considerado um inimigo da nação.

Em essência, a fome do modo de produção capitalista é essa submissão imposta para que estas vendam sua força de trabalho a qualquer custo. Está presente em diversas formas de expansão da violência na classe trabalhadora, ora explicitamente causada pelas guerras, ora de forma mascarada pelo mercado. Uma violência que se dá sobre a vida das pessoas, de seus meios necessários à

vida, sua terra e os meios de trabalho (ferramentas, sementes, matérias-primas, etc). Todos terão que vender sua força de trabalho e comprando mercadorias para a reprodução do capital. Qualquer forma que saia dessa imposição, que ameace o capital e coloque a reprodução da vida como finalidade última na transformação da natureza histórica, é perseguida, esmagada, isolada e apagada da história para não “contaminar” o capitalismo.

E sempre que a classe trabalhadora tentou buscar sua produção livre das amarras de um patrão, os senhores de capital mostravam sua força opressora. Não apenas na Europa, mas também nas Américas, inúmeros escravos que fugiam da situação de exploração para buscar organizar sua autonomia foram dissipados, enforcados e degolados, deixando alguns remanescentes sobrevivendo. O caso do Quilombo de Palmares é o mais conhecido pela sua resistência, mas muitos outros também existiram<sup>31</sup>. Lugares no Brasil em que os trabalhadores estavam se organizando para produção autônoma de alimentos, tirando da situação de fome, como Canudos, Contestado, Caldeirão, etc, foram considerados inimigos do Estado, e milhares de pessoas foram covardemente executadas. A fome foi uma das consequências que forçou a submissão desses camponeses ao grande capital.

Na África, o processo de colonização foi antecedido por uma sequência de intensas atrocidades realizadas para tomar o domínio das terras, roubo dos meios e da força de trabalho. Milhões de pessoas de inúmeras comunidades, muitas ainda coletoras e caçadoras, foram jogadas em condições piores que as enfrentadas por animais, para manter seu domínio sobre as suas forças de trabalho. As mulheres negras foram as que mais tiveram que suportar a exploração e uma dupla opressão. A fome deste período ainda se prolonga em nossos dias.

Na Ásia, onde o capitalismo conseguiu invadir, a história foi semelhante, mas com a mesma essência de avanço imperialista. E mesmo aqueles países em que o capital só conseguiu entrar mais tardiamente, no século XX, como a China, a produção da fome, com ou sem o pagamento de um salário ínfimo é uma estratégia para manter a submissão à exploração da mais-valia.

E assim, até os dias atuais,

A organização do processo capitalista de produção plenamente constituído quebra toda a resistência, a constante produção de uma superpopulação mantém a lei da oferta e da procura de trabalho e, portanto, o salário em trilhos adequados às necessidades de valorização do capital, e a muda coação das condições econômicas sela o domínio do capitalista sobre o trabalhador. Violência extra-econômica direta é ainda, é verdade, empregada, mas apenas excepcionalmente. (MARX, 1996, p.358-359)

Nesse contexto, brevemente delineado, houve uma transformação no complexo alimentar. Nesse genocídio “extra-econômico direto” permanece outra transformação da alimentação, que será apresentada no item seguinte ao discutir como o alimento adentra na contabilização do capital.

### 2.3.2 A alimentação como elemento do capital variável

Essa expansão para o domínio de uma classe trouxe consigo, além da violência, uma mudança radical nos hábitos alimentares e nos alimentos. O cerne dessa transformação do alimento, em elemento material do capital variável, se deu na Inglaterra (forma clássica da acumulação primitiva), como podemos observar em Marx (1996, p.365), ao analisar que:

Com a liberação de parte do povo do campo, os alimentos que este consumia anteriormente também são liberados. Eles se transformam agora em **elemento material do capital variável**<sup>32</sup>. O camponês despojado tem de adquirir o valor deles de seu novo senhor, o capitalista industrial, sob a forma de salário. Assim como os meios de subsistência, foram afetadas também as matérias-primas agrícolas nacionais da indústria. Transformaram-se **em elemento do capital constante**<sup>33</sup>.

O que significa elemento material do capital variável? Uma das necessidades para a reprodução da vida daqueles que vendem a força de trabalho (o capital variável), é algo em que deve ser contabilizado pelo capital para que possa extrair a mais-valia. As necessidades vitais dos indivíduos são separadas de sua força de trabalho, e o que interessa é unicamente esta última. As pessoas são

32 A parte do capital convertida em força de trabalho em contraposição muda seu valor no processo de produção. Ela reproduz seu próprio equivalente e, além disso, produz um excedente, uma mais-valia que ela mesma pode variar, ser maior ou menor. Essa parte do capital transforma-se continuamente de grandeza constante em grandeza variável. Eu a chamo, por isso, parte variável do capital, ou mais concisamente: capital variável. (MARX, 1996, p. 325)

33 A parte do capital, portanto, que se converte em meios de produção, isto é, em matéria-prima, matérias auxiliares e meios de trabalho, não altera sua grandeza de valor no processo de produção. Eu a chamo, por isso, parte constante do capital, ou mais concisamente: capital constante (MARX, 1996, p. 325)

consideradas conforme sua produtividade, quando a alimentação é ignorada como necessidade vital às pessoas, destinada meramente para que apenas essa força de trabalho continue a manter a produção.

Um dos estudos clássicos que demonstra a crueldade do sistema capitalista na alimentação da classe trabalhadora foi escrito por Engels (2010). Ao denunciar a situação desta classe na Inglaterra, ele não se isentou de criticar duramente as consequências negativas da revolução industrial sobre uma nova conformação da classe trabalhadora. Se antes essas pessoas viviam nos campos, vivendo da própria produção, agora eram lançadas às grandes cidades, confinadas em espaços pequenos, em áreas de alta densidade demográfica e insalubres, “fornecendo-lhes roupas de má qualidade ou farrapos e alimentos adulterados ou indigestos”. (ENGELS, 2010, p. 137) Em essência, este processo de aglomeração ainda é realidade fortemente marcante, no qual a população urbana supera a rural em quantidade<sup>34</sup>.

Forçado à submissão das condições urbanas, devido ao avanço da concentração de terra em área rural, o proletariado é forçado a buscar meios de subsistência ao se vender para receber em troca uma parcela do valor que seu trabalho produziu, o salário. Sobre as determinações reais do salário, inicialmente, Marx (2010a, p.22) toma nota em seus manuscritos econômicos-filosóficos, que “o *salário* é determinado mediante o confronto hostil entre capitalista e trabalhador. A necessidade de vitória do capitalista”. Ou seja, o senhor do capital necessariamente demandará uma força de trabalho em que o salário esteja o mínimo possível, para que a maior expropriação do fruto do trabalho. Neste mesmo primeiro caderno de seus manuscritos de Paris, ele aprofunda nos pormenores, constatando que na realidade:

A taxa mais baixa e unicamente necessária para o salário é a subsistência do trabalhador durante o trabalho, e ainda [o bastante] para que ele possa sustentar uma família e [para que] a raça dos trabalhadores não se extinga. **O salário habitual é**, segundo Smith,

34 Segundo o relatório das Nações Unidas publicado em 16 maio de 2018, 55% da população vive concentrada em áreas urbanas e indica que possivelmente será de 68% até 2050. As cidades mais populosas são: Tokio com 37 milhões; Nova Deli com 29 milhões; Changai com 26 milhões; Cidade do México e São Paulo com 22 milhões e Cairo, Mumbai, Beijing e Dakar com 20 milhões. Observamos que a maioria dos países estão em áreas periféricas em relação ao centro de decisões do capital, e são áreas de intensa produção industrial. Fonte: 2018 Revision of World Urbanization Prospects. Disponível em <https://www.un.org/development/desa/publications/2018-revision-of-world-urbanization-prospects.html>. Último acesso em 23 mai 2018.



**o mais baixo que é compatível com a simples humanidade, isto é, com uma existência animal** (MARX, 2010a, p. 24).

Na dissertação por nós defendida, já analisamos um dos lados fundamentais para o capitalismo, que é a extração da mais-valia pela transformação da força de trabalho em mercadoria (SOUZA, 2014, p. 142-145). Ressaltamos que esta mercadoria especial para o capitalista possui um valor de uso exclusivo a ela, a saber, a produção de mais valores de uso, seja em uma ferramenta, instrumento ou meios de subsistência. A forma de como estes valores de uso é utilizada no interior da propriedade privada determina essa divisão entre uma classe que detém a maior parte da produção (capitalistas) e outra classe que recebe “o mais baixo compatível com uma existência animal”, nas palavras de Adam Smith, citadas por Marx.

Ponderamos, ainda, nos estudos de mestrado, a importância de entender a exploração pela extração da mais valia em sua forma absoluta e relativa. Em linhas gerais, na primeira, a exploração se dá pela diminuição do salário, para que sobre mais valor de uso a ser trocado por capital, ou seja, maior a mais valia. Na segunda forma, observamos que, mesmo com a jornada de trabalho mantida e o salário aumentado, a exploração reside na precarização dos bens de subsistência que a classe trabalhadora terá que consumir. (SOUZA, 2014) Os elementos materiais do capital variável também são controlados pelo capitalista.

Na realidade, isso ocorre na situação em que, mesmo tendo um maior poder aquisitivo, é preciso que seja considerada a redução da qualidade dos alimentos consumidos, em hábitos cada vez mais aligeirados condizentes à concorrência dos capitalistas pelo maior lucro. Por conseguinte, é ilusório pensar que maiores salários poderiam diminuir a exploração, como atualmente se remete ao processo de ascensão às classes médias como uma “revolução social”.<sup>35</sup>

35 “Entre 2004 e 2010, 32 milhões ascenderam à categoria de classes médias (A, B e C) e 19,3 milhões saíram da pobreza. Para o secretário de Assuntos Estratégicos do governo, Marcelo Neri, o caso brasileiro deve ser analisado “separando a foto do filme”. O Índice de Gini (medida de desigualdade em que, quanto mais próximo do 1, mais concentrada ou desigual é uma sociedade) caiu de 0,607 em 1990 para 0,526 em 2012. “É uma revolução, mas a desigualdade ainda é muito alta”, destaca. Texto retirado de ROCKMANN, Roberto. Como a ascensão social da classe C causou uma revolução social. *Revista Carta Capital*. Publicado em 12 de novembro de 2014. Disponível em <https://www.cartacapital.com.br/mais-admiradas/como-a-ascensao-da-classe-c-causou-uma-revolucao-social-2482.html>. Acessado em 16 mai 2018”

Poderíamos colocar o quanto isso foi um processo importantíssimo nas condições de vida de muita gente, o que por um aspecto tem consequências positivas para a classe trabalhadora. No entanto, outra conformação com a mesma essência capitalista colocada por Marx, e já citada anteriormente: “A necessidade de vitória do capitalista”. Apesar de tantos benefícios que de fato houve, sem eliminar e acabar com a exploração do trabalho, mantém-se sempre essa mesma vitória capitalista (camuflada ou escancarada). A atual contribuição do salário como uma possibilidade no genocídio contemporâneo será analisada, com maior detalhamento no capítulo seguinte, mas antes serão apresentados alguns dos principais alimentos que foram trocados entre os países, e de como o mercado da alimentação começou a sua expansão pelo mundo.

### 2.3.3 As navegações e o intercâmbio de alimentos

Embora não haja momento pontual no tempo em que seja possível afirmar quando começou, é possível perceber que foi a partir das grandes navegações, com a exploração imperialista de novas colônias, que o complexo alimentar no capitalismo inicia-se e, conseqüentemente, a sua configuração constituída pelo comércio mundial.

Os ciclos produtivos desencadeados pela cruel exploração da classe trabalhadora nas novas colônias, além de produzir o capital usado para a revolução industrial, também engendrou novos alimentos e novos hábitos alimentares. Inicialmente, com o comércio de especiarias que desencadeou a necessidade de novas rotas marinhas para a Índia. Com o avanço das naus, outros produtos alimentares, não apenas os condimentos, entraram para o comércio mundial. Carneiro (2006, p. 56) coloca que:

Essa busca de especiarias, levando à descoberta da América, provocou indiretamente outra revolução nos hábitos alimentares mundiais, colocando em contato espécies que nunca antes tinham sido transplantadas. Os contatos e as influências foram feitos em diversos sentidos: a batata, o milho, o tomate, o amendoim, o pimentão, o feijão e o cacau das Américas difundem-se pelo mundo, junto com o chá da China, o café da Etiópia, a canela do Ceilão, o cravo das Molucas, a pimenta do Malabar e a noz-moscada de Banda, enquanto produtos da dieta européia como o trigo, o vinho e o álcool destilado também espalham-se de sua área original para uma difusão mundial.

O consumo de açúcar e de álcool, ambos os produtos da cana-de-açúcar,

são, respectivamente, imposições para a alimentação necessária para dar energia o suficiente para que se mantenha o trabalho, e o único “lazer” permitido à classe trabalhadora.<sup>36</sup> Ao mesmo tempo em que ampliava a exploração da força de trabalho nos centros europeus, o capitalismo avançou, principalmente, pelo comércio de escravos e produtos alimentícios.

Alguns historiadores colocam esse intercâmbio sem desconsiderar a exploração capitalista, a exemplo de Carneiro (2006, p. 54). Segundo ele “O tráfico comercial interoceânico que se inaugurou no período moderno produziu a acumulação primitiva do capital, alterando profundamente a vida social de todo o mundo.” Em seguida, o autor apresenta algumas dessas alterações:

A cultura árabe já vinha transmitindo lentamente, desde a Baixa Idade Média, diversos produtos asiáticos para a alimentação europeia, desde as especiarias até produtos tão básicos como **o arroz, o sorgo, o algodão, as frutas cítricas, as mangas, a cana-de-açúcar e a berinjela**. A expansão do Islã levou tais alimentos para a Europa, as Cruzadas ajudaram a sua difusão e o luxo da nobreza incorporou-os como parte de sua opulência. No momento em que essa alimentação deixou de ser um luxuoso privilégio e começou a expandir-se para diversas camadas sociais surgiu **o primeiro mercado mundial, sob a égide sucessiva das especiarias, do açúcar e das bebidas quentes (chocolate, chá e café)**. (CARNEIRO, 2006, p. 54) (grifos nossos)

Grifamos aqui o surgimento do primeiro mercado de alcance mundial constituído por gêneros alimentícios. A influência de alimentos originariamente americanos nos países europeus mudou profundamente as refeições. O historiador brasileiro coloca também que:

Cada um dos produtos de origem americana teve uma história específica na sua expansão para fora do continente de origem. Muitos dos pratos considerados mais tipicamente “regionais” de várias culinárias europeias só surgiram após a chegada dos gêneros

36 Sobre o álcool, podemos considerá-lo um alimento em forma de bebida, que foi estrategicamente colocado ao proletariado, acompanhado da banalização do sexo, como as únicas formas de prazer permitido pelo capital. Engels escreve sobre isso que: “submete-os às mais violentas emoções e bruscas oscilações entre medo e esperança e persegue-os como a uma caça, não lhes concedendo nunca um pouco de paz e de tranquilidade. Priva-os de todos os prazeres, exceto do sexo e da bebida – mas porque diariamente os fazem trabalhar até o esgotamento de suas forças físicas e morais, esses dois únicos prazeres permitidos são degradados pelos excessos”(ENGELS, 2010, p.137). Uma das consequências é “O alcoolismo [que] deixa de ser um vício de responsabilidade individual; tornou-se fenômeno, uma consequência necessária e inelutável de determinadas circunstâncias que agem sobre um sujeito que – pelo menos no que diz respeito a elas – não possui vontade própria, que se tornou – diante delas – um objeto; aqui a responsabilidade cabe aos que fizeram do trabalhador um simples objeto” (ENGELS, 2010, p.143).

americanos – pensemos nas massas italianas, por exemplo: o que seria do espaguete sem o tomate? Ou da polenta sem o milho? Alguns, como os pimentões, vieram a influenciar culinárias tão distantes como a africana, a do sudeste asiático e a húngara, onde, moído, tornou-se o condimento mais característico do país: a páprica do gulas. O tomate, do termo asteca *ji tomate*, foi considerado inicialmente um veneno, que só podia ser consumido após horas de cozimento. Mais tarde, valorizado por italianos e franceses recebeu o nome de pomodoro (maçã dou rada) e de *pomnie d'amour* (maçã do amor) passando a ser considerado afrodisíaco. A batata, o milho, o feijão e, entre os animais, o caso singular do peru (seu nome em inglês, *turkey*, evidencia a via otomana pela qual esta ave de origem sul-americana chegou à Europa e depois aos Estados Unidos), foram sendo adotados lentamente, e só no século XIX incorporaram-se definitivamente à alimentação europeia e de grande parte do mundo

Além dos produtos, o autor chama a atenção ao fato de que neste período os hábitos e ferramentas alimentares das comunidades europeias foram difundidos pelas Américas, África e Ásia. O garfo, o prato e o guardanapo, a cadeira e a mesa, embora ainda muitos lugares ainda não tenham deixado de comer ao nível do solo, mas são elementos que tornaram a ação de sentar ao redor da mesa como um costume para as refeições.

Inúmeros alimentos e hábitos alimentares existentes nos mercados de hoje são consequências desse período de intenso amalgamento de culturas diferentes. Temos que considerar que nem todos os alimentos e hábitos foram inseridos nessa troca, muitos desses foram perdidos e apagados pela brutalidade dos colonizadores, e restaram aqueles que podem ser utilizados pelas necessidades de mercado e, ao mesmo tempo, aqueles para uma produção de um dos elementos materiais do capital variável.

Contudo, é fato inegável a possibilidade de alcance mundial alcançada. Conforme Carneiro (2006, p. 59) “Os barcos de Vasco da Gama e de Fernando de Magalhães abriram uma era de unificação global, de desencravamento planetário”. Pela primeira vez todos os povos da Terra entravam em contato abrindo um intercâmbio generalizado dos gêneros de todos os continentes”. Toda essa unificação, produzida pela classe trabalhadora e expropriada pelos capitalistas, tornaram os alimentos como uma das principais mercadorias do comércio mundial.

Destarte, resumimos alguns aspectos colocados e que mostram sobre

as principais formas de preparo do alimento (da comida) na alimentação capitalista.

Tabela 1 - Resumo sobre algumas características das formas ancestral, artesanal e industrial do complexo da alimentação (continua)

<b>Tipos de Comida</b>	<b>Ancestral</b>	<b>Artesanal</b>	<b>Industrial</b>
<b>Período de existência e região de origem</b>	2,5 milhões anos atrás – Quênia	10.000 – 9.000 a.a. – Síria-Palestina 9.000-4.000 a.a. – Sul do México 8.500 – 6.000 aa. – China 10.000 – Papua-Nova Guiné 4.000 e 1.800 a.a.- bacia do médio Mississípi 6.000 a.a. – Andes peruanos ou equatorianos	Aprox. 200 a.a. – Europa
<b>Formas de produzir alimentos</b>	Coleta, caça, pesca	Coleta, caça, pesca e Agricultura	Coleta, caça, pesca, agricultura e indústria
<b>Formas de consumo originadas</b>	Cru, cozidos em fogueiras, uso de lâminas de pedra lascada	Forno a lenha, panelas, moedores, utensílios de ferro, talheres, pratos, mesa	Cozinhas industriais
<b>Tipos de alimentos</b>	<i>In natura</i>	<i>In natura</i> Processados	<i>In natura</i> Processados Ultraprocessados
<b>Distribuição</b>	Entre grupo, subsistência	Subsistência Excedente vendido – pequeno comércio (feiras e mercados)	Mercados (feiras, grandes redes de supermercados, etc) Restaurantes

Tabela 1 - Resumo sobre algumas características das formas ancestral, artesanal e industrial do complexo da alimentação

<b>Classes sociais</b>	Sem divisão	Divisão em alguns lugares do mundo	O mundo dividido entre classes sociais modernas (Burguesia, intermediárias e proletariado)
<b>Diversidade de alimentos aproveitados para consumidos</b>	Alta	Alta – Média	Baixa
<b>Produtividade</b>	Variável. Depende da natureza. Sem excedentes	Média Com excedente	Muito alta
<b>Ocupação do território</b>	Sem divisão	Campo-Cidade Predomínio Campo	Campo-Cidade Predomínio Urbano (Êxodo Rural)

Fonte: elaborado pelo autor

Assim encerramos este capítulo sobre a gênese da alimentação e suas diversas formas históricas. Em linhas gerais, o alimento, na maioria das sociedades pré-capitalistas, era como algo divino ofertado para alimentar a alma dos comensais. Agora o capital, esse novo deus adorado pela sociedade atual, determina a quantidade e qualidades da comida. Uma nova alma social penetrou-lhe no corpo<sup>37</sup>. Ele constitui agora parte do capital variável, e toda a ritualização do alimento e dos hábitos alimentares cai por terra para que a reprodução do capital seja a finalidade última de cada refeição.

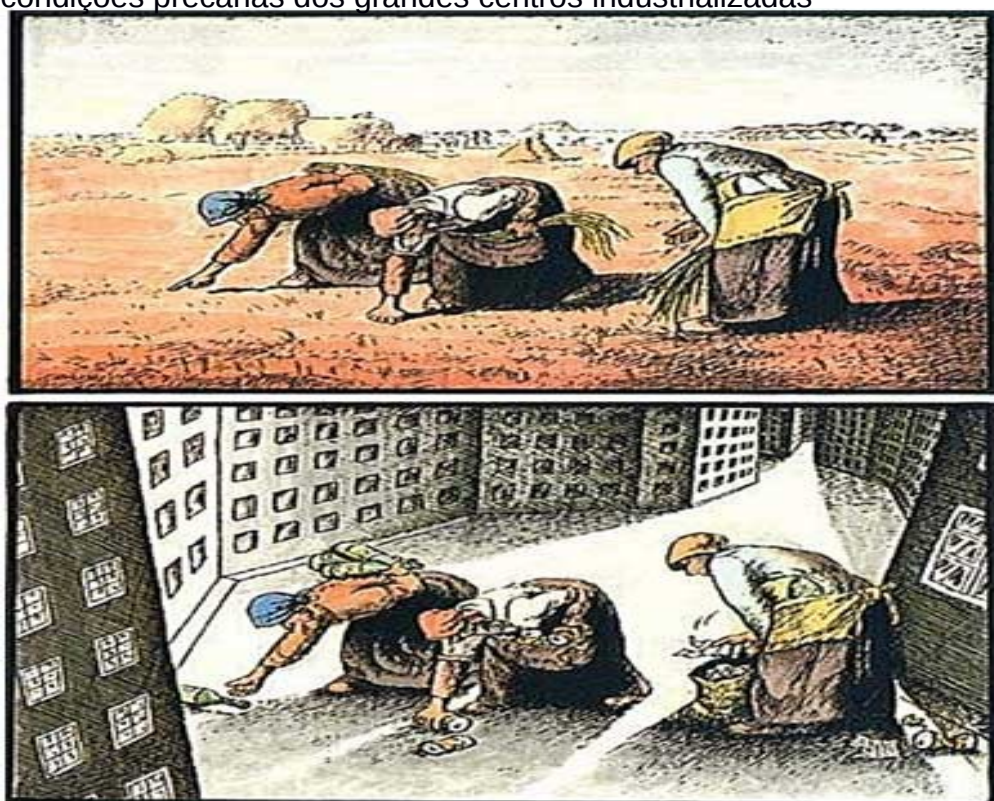
37 "O linho tem exatamente o mesmo aspecto que antes. Nenhuma de suas fibras foi mudada; mas uma nova alma social penetrou-lhe no corpo. Ele constitui agora parte do capital constante dos senhores da manufatura." (MARX, 1996, p. 366)

O parto dessa nova alma social no alimento, no qual a burguesia ampliou seu poder se deu mediante o massacre de negros e indígenas diretamente pelas armas e instrumentos de tortura ou, indiretamente, pela fome, desnutrição e doenças. Até hoje essa marca continua presente. Em nosso cotidiano a fome além de classe, tem cor e gênero.

Abordaremos os pormenores dessa alimentação contemporânea no capítulo seguinte. Por ora, consideramos que, por mais que se tenha uma lei para determinar o pagamento de um salário e uma relação de produtos essenciais capazes de atender as necessidades alimentares, estas não atingem nem ao mais baixo possível nível de humanidade, e muito pior, estão causando mortes e doenças. Desta forma a cesta básica, ou melhor, a Ração Essencial Mínima, e a sua complementação, corroboram com o genocídio da classe trabalhadora causada pela alimentação capitalista. Finalizamos com a pergunta feita por Engels (2010, p.138) e que demonstra a preocupação que persiste até hoje: “Como esperar que a classe mais pobre possa ser sadia e viva mais tempo?”

## CAPÍTULO II

Figura 2: Cartum representando a submissão dos trabalhadores as condições precárias dos grandes centros industrializados



Fonte: STÉDILE, s/d



### 3. O ATUAL CENÁRIO DA ALIMENTAÇÃO

Neste capítulo abordaremos alguns dos conhecimentos existentes sobre o contexto mais atual na história da alimentação. Nosso objetivo será a compreensão de uma crise causadora pelo processo de produção capitalista, numa lógica destrutiva, perdulária e de desperdícios enormes que, desde a década de 1970, tem afetado o complexo alimentar a ponto da possível afirmação de que vivemos, desde então, uma crise alimentar.

#### 3.1 A Ração Essencial Mínima

Desde a considerada “infância” do capitalismo

A burguesia nascente precisa e emprega a força do Estado para “regular” o salário, isto é, para comprimi-lo dentro dos limites convenientes à extração de mais-valia, para prolongar a jornada de trabalho e manter o próprio trabalhador num grau normal de dependência. Esse é um momento essencial da assim chamada acumulação primitiva (MARX, 1996, p.359).

Essência essa que permanece em nossos dias. E para tais formalidades burguesas, o Estado brasileiro institui um salário-mínimo fixado para que “[...]a remuneração mínima devida a todo trabalhador adulto, sem distinção de sexo, por dia normal de serviço e capaz de satisfazer [...] as suas necessidades normais de alimentação, habitação, vestuário, higiene e transporte” (BRASIL, 1938, Art 2º). Nesta mesma lei se estabelece, entre tantas outras coisas, uma parcela do salário para a alimentação, a qual tem seu valor mínimo determinado pelo preço da lista de provisões anexadas, caracterizadas como uma ração, comumente amenizada para a denominação de cesta básica de alimentos. Conforme Passos et al (2014, p. 1624):

No ano de 1938 foi sancionado o Decreto-lei nº 399 que regularizava o salário-mínimo e, em conjunto, estabelecia o direito a chamada Ração Essencial Mínima (Cesta básica nacional), na qual foram listados treze itens alimentares e suas quantidades, considerados básicos para a subsistência nutricional de um trabalhador e sua família (total de quatro pessoas)

Como veremos a seguir, na realidade, o pagamento recebido pelas pessoas que trabalham condiz com a perspectiva de salário de Adam Smith, na qual a

chamada Ração Essencial Mínima equivale às condições desumanas, tanto em quantidade como em qualidade.

Primeiramente, uma questão quantitativa: o salário-mínimo contempla todas as necessidades básicas? Podemos responder através de estudos realizados pelo Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), os quais apresentam mensalmente a comparação entre o valor do salário-mínimo nominal e o necessário, conforme a lei 399 de 1936. A diferença entre o que se precisa (alimentação, moradia, saúde, educação, vestuário, higiene, transporte, lazer e previdência para uma família) e o que se recebe, chega a ser quase 400%! Em relação ao preço da cesta básica, esta chega a ser quase a metade do salário-mínimo (DIEESE, 2018).

Ao apresentar em um artigo sobre o histórico das políticas de alimentação no Brasil, Vasconcelos (2005, p. 441) coloca que:

Entre tais falácias e contradições é preciso observar que ao longo da sua história o valor do salário-mínimo não tem sido suficiente nem para satisfazer as necessidades mínimas e individuais do trabalhador, uma vez que os seus reajustes foram fixados muito abaixo do custo de reprodução da força de trabalho. Sendo assim, para adquirir a ração essencial mínima o trabalhador precisaria elevar significativamente o tempo de trabalho necessário

O problema não termina só no acesso aos alimentos. A qualidade nutricional também é questionada: será que essa denominada 'ração mínima' contempla as necessidades de macro e micronutrientes? Conforme Passos et al (2014, p.1623), "[...] seriam necessárias algumas modificações nesta base alimentar para que esta fique adequada em macronutrientes e micronutrientes". Em suas análises, as autoras concluem que "foram encontrados valores adequados para carboidratos, proteínas, ferro, zinco, fósforo. Valor energético total e lipídeos estavam acima do recomendado, enquanto Cálcio e Vitamina A estavam abaixo" (PASSOS et al, 2014, p.1623).

Estas pesquisadoras também colocam que a determinação de tal Ração Essencial Mínima foi obtida a partir de estudos realizados na década de 1930<sup>38</sup> com

38 "Os primeiros autores a realizar e publicar estudos referentes a este tema foram: Francisco F. Padilha em 1842, Antônio J. Sousa em 1851, Antônio C. Costa em 1851, Josué Castro em 1932, e novamente em 1934, Ruy Coutinho em 1937 e Dante N. Costa em 1938 1." (PASSOS et al, 2014, p. 1624)

o objetivo de estabelecer as “quantidades balanceadas de calorias, proteínas, ferro cálcio e fósforo” e que a partir disso “outras cestas básicas, municipais, estaduais e regionais, cada uma levando em consideração o poder econômico e a cultura da população local” (PASSOS et al, 2014, p. 1624). No entanto, elas alertam para o fato de que passado quase um século, com inúmeros conhecimentos nutricionais, mudanças nos processos de trabalho e as diferenças regionais de hábitos alimentares, ainda se mantém na base da alimentação brasileira os mesmos 13 produtos contidos na Ração Essencial Mínima, são estes: carne, leite, feijão, arroz, farinha, batata, legumes (tomate), pão francês, café em pó, frutas (banana), açúcar, óleo e manteiga.

Os resultados sobre a quantidade de cada um dos macronutrientes foram as seguintes: 45,14% de carboidratos (estimativa do requerimento médio, EAR, 45% a 65%) e 10,43% de proteínas (EAR 10% a 35%) e de lipídeos foi 44,42% (EAR 20% a 35%) (PASSOS et al, 2014, p. 1625). Como podemos observar, há um desequilíbrio, enquanto a quantidade de carboidratos e proteínas estão no limite mínimo, a de lipídeos excede em 10% os valores recomendados.

Com relação aos micronutrientes: 71,17 mg de Vitamina C (EAR 60 mg para mulheres e 75 mg homens); cálcio 727,66 mg (EAR 800 mg, 1000 mg para mulheres entre 50 e 71 anos); Ferro 13,699 mg (EAR 6 mg a 8,1 mg); 18,544 mg de Zinco (EAR 6,8 mg à 9,4 mg); 1420,17 mg de fósforo (EAR 580 mg); 479,371 µg de Vitamina A (EAR entre 500 µg à 625 µg). Valores excedentes para ferro, zinco e fósforo, enquanto os valores de Vitamina C para o sexo masculino, cálcio e Vitamina A estão abaixo das recomendações. Nenhum destes nutrientes é consumido nos limites propostos.

No entanto, convém lembrar que estes valores não significam a realidade alimentar. A quantidade de lipídeos, por exemplo, provem em sua maior parte de 50 mL de óleo, o qual é muito usado para frituras. Por mais que o alimento acaba absorvendo a gordura, fica um restante que não se consome. Há variações com relação às carnes consumidas (bovina, frango, peixe, carneiro), mas a tendência é o maior consumo da mais barata, no caso a carne de frango.

Além disso, as pessoas da classe trabalhadora buscam alimentos de outros lugares e não ficam restritos apenas à cesta básica. De uma forma geral, essa complementação alimentar é basicamente de produtos ultra-processados, e/ou aqueles que contêm altos valores de carboidratos, lipídeos, sal e açúcar refinados. São os alimentos que popularmente dizem que “enche o bucho” e custam pouco<sup>39</sup>. Tais produtos comestíveis chegam na porta de casa através de representantes comerciais distribuindo amostra grátis daquilo que é produzido pela indústria<sup>40</sup>. Ou seja, esta complementação também acaba sendo de péssima qualidade nutricional e excessivamente consumida, principalmente nas áreas urbanas, pois nas rurais, como assentamentos, comunidades indígenas e quilombolas ainda se pode considerar uma complementação contendo alimentos com valores nutricionais melhores, na comparação.

Outra informação, colocada por Passos et al (2014), demonstra a necessidade de mudar a lista de alimentos proposta pela lei são as mudanças nas jornadas de trabalho, uma vez que na década de 1930, era basicamente uma população rural, trabalhando nos campos, diferentemente dos dias atuais, com uma população majoritariamente urbana. As determinações da cesta básica desconsidera que houve um processo de êxodo rural, e que a mecanização das linhas de produção tornaram os valores nutricionais médios diferentes. Não se tem medidas oficiais que condizem às necessidades alimentares mínimas atuais, pois a lista de produtos foi escrita para uma classe trabalhadora majoritariamente rural e sem a mecanização dos instrumentos.

Mais uma questão, que não é abordada pelas autoras, mas afeta a saúde da classe trabalhadora, é a adulteração e a quantidade de agrotóxicos e de transgênicos encontrados nos alimentos da cesta básica. No caso do leite e seus derivados, por exemplo, os casos que detectam outras substâncias para aumentar o volu-

39 Um exemplo disso pode ser encontrada no artigo de Ferreira (2011)

40 Sobre esse assunto, leia a matéria publicada no dia 16 de setembro de 2017, pelo New York Times, “Como a Grande Indústria Viciou o Brasil em Junk Food” de Andrews Jaccobs e Matt Richtel. A reportagem mostra a vida de pessoas em algumas áreas de periferia brasileira, que trabalham para distribuir alimentos ultraprocessados nestes lugares, e como isso tem sido uma estratégia de vendas das grandes corporações, e que ao mesmo tempo acarreta o agravo e doenças crônicas não transmissíveis.

me são quase que anuais.<sup>41</sup> Outros casos de possível adulteração já encontrada, são o pão e o café, no qual adicionam respectivamente brometo<sup>42</sup> e pó de milho.

É permitido, no Brasil, o uso de espécies com modificação genética em alimentos como o feijão, o óleo de soja, o milho (presente em alguns locais na farinha de cuscuzeiro) e a cana-de-açúcar. Além desses, muitos legumes e frutas são produzidos com agrotóxicos e, possivelmente, podem estar em quantidades legalmente inaceitáveis ou com o uso de substâncias altamente tóxicas proibidos. E a carne, principalmente as mais gordurosas, tem o acúmulo de agrotóxicos e transgênicos ingeridos na ração dos animais, além de ser comum o uso irracional de hormônios e antibióticos na produção pecuária, com fins de aumentar a produtividade.

A alimentação capitalista engloba todos os produtos que favorecem o aumento dessa mais-valia, podendo ser os alimentos presentes nas demais formas *in natura* e poucos processados, e acrescenta um tipo de preparação da comida, aquela proveniente dos alimentos ultraprocessados<sup>43</sup>. Nesta crise alimentar desdobra-se um processo que estamos denominando de degenerescência humana, em que engloba não apenas uma contraditória fome em meio à abundância de gêneros alimentícios, mas também abrange as DCNT.

Percebemos que a contradição da produção alimentar reside, nos dias de hoje, sobre as finalidades colocadas para a alimentação, sem considerar as consequências dos meios escolhidos. Assim, nossa análise pretende ir além da discussão

41 “MP-RS deflagra 12ª fase da operação contra fraude no leite em 5 cidades. [...] Cargas que eram descartadas por outras companhias acabavam sendo comercializadas pelas empresas investigadas, segundo o MP. Algumas dessas cargas só poderiam ser usadas para alimentação de animais, mas foram utilizadas para a industrialização de produtos para consumo humano.” Fonte: MP-RS deflagra 12ª fase da operação contra fraude no leite em 5 cidades. Portal eletrônico G1, 14/03/2017. Disponível em: <http://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2017/03/mp-rs-deflagra-12-fase-da-operacao-contrafraude-no-leite-em-5-cidades.html>. Acessado em 23 mai 2018.

42 Segundo uma pesquisa realizada em Fortaleza no ano de 2015, realizada por MOTA et al (2016), foram encontradas a presença de brometo em 67,87% das amostras do pão francês retirados de supermercados, padarias e mercearias. (MOTA, et al, 2016)

43 “Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.” (BRASIL, 2014, p.41)

sobre melhor ou pior tecnologia (importante para evitarmos mortes e destruição ambiental), mas também nos interesses que há sobre o uso de cada tecnologia. É possível perceber processos produtivos ausentes dos insumos agroquímicos atuais, mas na lógica de organização para a reprodução do capital, como exemplo as denominadas tecnologias verdes, ou “climaticamente inteligentes” como têm sido divulgadas atualmente.

Tais processos produtivos do alimento são oriundos, no capitalismo, de um modelo de produção denominado agronegócio, que será abordado no subitem seguinte para que seja possível uma aproximação dessa nova organização do capital na produção dos gêneros alimentícios.

### **3.2 O agronegócio: umas das novas expressões da violência do capital a partir do século XXI**

Uma forma em que o capital assume controle maior da produção alimentar surge no período pós-guerras, em que as novas tecnologias, muitas delas criadas pela indústria militar (armas químicas, por exemplo) serão utilizadas nos processos de industrialização da agricultura. Uma circunstância que ocorre concomitante ao discurso no qual o aumento da produtividade para o desenvolvimento econômico e o combate à fome serão a tônica. As propriedades agrícolas deste período são herdeiras do sistema *plantation* de produção em grande escala. Todos os insumos, para serem usados nas plantações, eram do próprio estabelecimento, bem como os processos de beneficiamento de alguns produtos. Era, portanto, um sistema quase que fechado nos limites das fazendas, dentro das porteiras.

Com o avanço de substâncias químicas sendo utilizadas para fertilização de solos ou para eliminação de plantas e insetos que diminuía a produtividade nos grandes latifúndios, muitos insumos começam a ser fabricados fora das porteiras. O beneficiamento de matérias-primas passa a ter lugares específicos também em outros lugares. Assim, estava sendo feita a industrialização da produção agrícola, na qual as propriedades passaram a depender de produtos tecnológicos externamente produzidos. Pensando nessas transformações, bem como em uma inter-relação com os setores de consumo dos alimentos, dois economistas da Universidade de Harvard, John Davis e Ray Goldberg, lançaram um livro em 1957, propondo o conceito de *agrobussines* no qual veio a ser internacionalmente difundido como:

[...]o conjunto de todas as operações e transações envolvidas desde a fabricação dos insumos agropecuários, das operações de produção nas unidades agropecuárias, até o processamento e distribuição e consumo dos produtos agropecuários "in natura" ou industrializado. (apud ARAÚJO, 2007, p. 16)

Os setores de produção agrícola deveriam estar interligados com as áreas de produção química e biotecnológica, bem como na rede de distribuição e comercialização que consolidou o agronegócio. Conforme Araújo e colaboradores (1989) seriam quatro operações do agronegócio, a saber: 1) fornecimento de insumos e bens de produção (sementes, calcário, fertilizantes, rações, defensivos vegetais (agrotóxicos) e produtos veterinários, tratores, colheitadeiras, implementos, equipamentos, máquinas e motores); 2) produção agropecuária em si (produção animal, lavouras, horticultura, silvicultura, extração vegetal, indústria naval); 3) processamento e transformação (alimentos, têxteis, vestuários, madeiras, bebidas, álcool, papel, fumo, óleos, essências), e 4) distribuição e consumo (bares, restaurantes, padarias, hotéis, redes *fastfood*, supermercados, comércio atacadista e exportação). Há uma gama enorme em que o conceito de agronegócio se refere, abrangendo várias áreas de reprodução do capital.

Segundo o mesmo (ARAÚJO, 2007) o termo espalhou-se pelo mundo, e chegou ao Brasil por volta da década de 1980, período em que foi fundada a Associação Brasileira de Agronegócio (ABAG), idealizador e concebedor do Instituto de Estudos de *Agrobusiness*. Essa entidade passou a ser o principal propagador dos interesses de crescimento das grandes empresas multinacionais da agricultura tupiniquim, com destaque para a atuação na educação voltada à utilização das tecnologias usadas das safras de soja, cana-de-açúcar, carne e milho, principalmente.

Foi também na década de 1990 que o termo começa a ser aportuguesado e amplamente utilizado nos cadernos de jornais, cursos superiores, etc. Nessa mesma década, alguns alimentos passam a ter seus valores especulados nas bolsas, e as decisões sobre o preço dos alimentos são profundamente alteradas; a influência dos especuladores passa a ter uma importância maior na determinação de um mercado, a partir de então, desregulamentado. Vidal (2011, s/p) nos ajuda compreender o fenômeno, afirmando que:

quando esse processo era controlado e regulado, funcionava bem.

O preço da comida que chegava ao prato e do mercado de alimentos mundial ainda era definido por reais forças de oferta e demanda. Mas tudo mudou no meio dos anos 1990. Na época, após um pesado lobby de bancos, fundos de investimento de risco e defensores do “mercado livre” nos EUA e no Reino Unido, as regulamentações no mercado de commodities foram abolidas. **Contratos para comprar e vender alimentos foram transformados em “derivativos” que poderiam ser comprados e vendidos por negociantes que não tinham relação alguma com a agricultura.** Como resultado, nascia um novo e irreal mercado de “especulação de alimentos”. (grifos nossos)

Desta forma, constatamos que, com a transformação dos contratos de compra e venda em derivativos, os gêneros alimentícios, como a carne, o leite, a soja e a cana-de-açúcar, começam a ser, na década de 90, considerados commodities do mercado global, assim como o petróleo e metais já eram. A partir de então, grandes grupos ligados aos maiores bancos de investimentos passaram a determinar o preço dos alimentos, mediante suas especulações para as safras e os mecanismos de valorização do capital financeiro.

No início da década de 90, houve uma mudança evidente na sistemática da produção e comercialização de alimentos, com o aprofundamento do modelo neoliberal e a imposição das novas regras da OMC (Organização Mundial de Comércio), baseadas no livre comércio e na regulação pelo mercado. A partir de então, abolida a regulamentação para o mercado de commodities, contratos de compra e venda de alimentos puderam ser transformados em derivativos de várias espécies, sem qualquer vínculo com as atividades agrícolas. (NADER, 2011, s/p)

Derivativos são operações financeiras que existem há muitos séculos e que, em linhas gerais, significam uma venda antecipada de um determinado tipo de produto ou atividade a um preço previamente estipulado. Muitas empresas do agronegócio colocam ações nas bolsas de valores e muitas de suas safras são compradas com antecedência. Para que os compromissos possam ser cumpridos e não haver prejuízos, as empresas agrícolas recorrem a muitas estratégias, entre as quais, o estímulo ao consumo de insumos, sem considerar as principais consequências que tais atividades podem ocasionar.

Um dos grandes problemas colocados pela dependência dessas operações financeiras é quando estas culminam em um aumento repentino no preço dos gêneros alimentícios, como ocorreu no caso da crise financeira de 2008 e 2011 (ZIE-



GLER, 2013), no qual muitos países no mundo sofreram esse efeito, encerrando como a principal causa a fome de milhões de pessoas. Ziegler (2013) denuncia como a especulação tornou o mundo em um abatedouro para saciar a fome de “tubarões-tigres”, pois este afirma que “o especulador de matérias – primas alimentares atua em todas as frentes e sobre tudo aquilo suscetível de lhe trazer algum ganho joga especialmente com a terra, os insumos, as sementes, os adubos, os créditos e os alimentos.”

E nessa fome insaciável pelo lucro, os capitalistas dirigentes das maiores empresas do agronegócio avançam em terras brasileiras para alcançar sucessivos recordes de safra, e render o sustento destes “tubarões-tigres”, os especuladores do mercado financeiro. O setor agrícola e pecuário nesse país é o setor que mais contribuí para o Produto Interno Bruto (PIB), o que representa para o ano de 2016, cerca de 20 por cento do total, ou seja, R\$ 1.253.379,00.

Outra forma em que o agronegócio estabelece sua expansão é mediante o domínio dos meios de produção, no sentido de retirá-los dos trabalhadores rurais que durante gerações detêm o controle, como as sementes, os insumos e as terras. Desde o começo do capitalismo essa estratégia é realizada, mas o controle que se tem da semente, torna o produtor rural ainda mais dependente do mercado.

As sementes transgênicas são desenvolvidas pela aplicação da tecnologia genética, colocando uma informação em que os grãos colhidos em uma safra não são férteis para a próxima. Essa esterilização das sementes torna os agricultores dependentes do mercado sempre que houver a intenção de plantar. Estas são as sementes colocadas no pacote tecnológico, acompanhando o respectivo agrotóxico no qual a planta é resistente. Além disso, o solo é sobrecarregado de fertilizantes químicos para que se obtenha um substrato físico-químico que tais sementes necessitam.

A questão da terra é outra luta pela qual a classe trabalhadora no campo tem resistido, mas que o agronegócio tem avançado com muita força principalmente pela violência. Para que o capital seja reproduzido, a renda da terra é uma das formas na qual se privilegia um território contendo um alto consumo de insumos da revolução verde, em detrimento das propriedades agrícolas não dependentes dessas

tecnologias. Não basta apenas aumentar a fertilidade do solo, é necessário fazer isso consumindo os produtos químicos, máquinas, sementes transgênicas e muita água.

Outra estratégia encontrada pelo agronegócio em sua tentativa de ampliar os lucros é o monopólio. Frequentemente, os meios de comunicação vêm dando destaque na fusão de grandes empresas ou na compra de uma empresa. A história da Monsanto é um caso emblemático de como esta cresceu seu mercado mediante a aquisição de empresas menores, ao ponto de hoje ser a principal produtora de sementes transgênicas do mundo. Recentemente, esta multinacional foi comprada pela Bayer, originalmente a empresa química farmacêutica que mais lucra do mercado de agrotóxicos, criando a maior corporação do agronegócio mundial.<sup>44</sup>

Uma parte significativa da alimentação contemporânea depende desse monopólio, e os interesses de sustentar o capital é o que importa para o agronegócio. O discurso transmitido por estas empresas é a eliminação da fome mediante o aumento de uma produção adaptada às mudanças climáticas, etc. Trata-se de uma manipulação ideológica da realidade, e que ecoa nas instâncias mundiais organizadas pela ONU, quando estas afirmam a necessidade de aumentar a produção em 70% desse modelo agrícola para que não falte comida.

Tal proposta não será capaz de alimentar sem acabar com a existência das empresas em sua lógica de sempre buscar atingir um maior lucro nos tempos atuais em que o capital se encontra com curvas absolutas de crescimento. Analisaremos, na seção seguinte, alguns fenômenos essenciais desdobrados por essa crise, momento em que será destacada a destruição, a perdulariedade, desperdício e a reativação do luxo, tanto na esfera produtiva, bem como no consumo alimentar.

### **3.3 Propostas antagônicas ao agronegócio**

Dentro do cenário desencadeado pelos interesses de uma classe que defende a reprodução do capital e outra que pretende apenas manter sua vida e a de

44 "A Bayer e a Monsanto controlam, juntas, cerca de 25% do mercado mundial de pesticidas; e de 30% das vendas de sementes agrícolas — tanto as geneticamente modificadas quanto as convencionais. Considerando-se somente as plantas transgênicas (OGM), as duas corporações juntas atingem uma clara posição de monopólio, com mais de 90%." Disponível em Dossiê Bayer-Monsanto: em risco, a alimentação do mundo <https://www.cartacapital.com.br/blogs/outras-palavras/dossie-monsanto-em-risco-a-alimentacao-do-mundo>

todos os seres, existe a intenção da emancipação humana. Neste jogo de interesses inconciliáveis, inúmeras propostas se apresentam. Foram identificadas ações capitalistas na produção alimentar, e adentraremos, agora, algumas ações da classe trabalhadora desenvolvidas no cenário atual.

De forma geral, não são iniciativas que devam ser desmerecidas, pois se fazem importantes para a superação do capitalismo, mas é preciso considerar as diferenças que existem entre os pressupostos desta com o nosso prisma de análise ontológico marxiano. Ressaltamos que nessa última, a emancipação humana, qual seja, não a mera conquista do poder do Estado para a sua manutenção, mas a sua total dissolução, mediante a consolidação de uma organização livre e associada do trabalho e dos complexos sociais engendrados nele.

Como bem vimos anteriormente (SOUZA, 2014, capítulo 2) o Estado surge pela necessidade de uma classe dominante manter seu domínio, ou pela violência militar ou por medidas que buscam amenizar os problemas de uma sociabilidade competitiva. Em outras palavras, seria manter a essência do trabalho explorado pela força ou pela mitigação. Neste sentido, não se deve nunca se ludibriar com a defesa de políticas públicas como a única e primordial solução para a crise alimentar. Contudo, esse órgão de mitigação dos problemas sociais, pode sim, oferecer medidas pontuais e momentâneas, capazes de dar comida para algumas pessoas, mas que comparada ao potencial existente, são apenas migalhas que não prejudicam o crescimento do agronegócio.

Para além de paliativos, a classe trabalhadora tem a possibilidade de outra proposta de conseguir alimentar o mundo com técnicas isentas da adulteração genética de sementes e do envenenamento. Assim, analisaremos as propostas que são colocadas por movimentos sociais, nas quais sustentam um discurso antagônico ao desenvolvimento das forças capitalistas, e contribuem, de alguma forma, para a produção e consumo alimentar.

### 3.3.1 Ecosocialismo

O ecosocialismo é uma proposta de ação marcadamente política advinda de movimentos ambientalistas, e com forte repercussão na luta da classe trabalhadora rural, principalmente a Via campesina e ao MS, Teve bastante repercussão e

divulgação através dos Fóruns Sociais Mundiais, sempre buscando articular movimentos sociais em torno de uma sociedade anticapitalista, contemplando uma visão do socialismo estritamente ligado às questões ecológicas.

Podemos considerar que um dos marcos iniciais dessa proposta tem com o seu manifesto, idealizado por Joel Kovel e Michel Löwy<sup>45</sup>. A partir daí passa a ser divulgado para reflexões, críticas e sugestões. Um ano mais tarde foi publicado em português para apreciação e reflexão de diversos militantes presentes durante o Fórum Social Mundial em Porto Alegre de 2003. O ideal de outro mundo possível estava fortemente presente e a tônica da democracia participativa havia adentrado e ocupado os corredores do Estado, neste que foi o primeiro ano do governo Lula.

A idealização desse documento tem justificativa bastante plausível, é considerada como uma resposta na contramão do crescimento do atual modelo de avanço capitalista nos campos e cidades. Buscam, partindo da denúncia sobre as atrocidades existentes do agronegócio, agrupar iniciativas que estejam na contramão da proposta hegemônica, ou seja, algumas respostas direcionadas à superação da barbárie, afirmando, por conseguinte, uma proposta ecológica para a produção. Segundo os autores (MANIFESTO ECOSSOCIALISTA, 2003, p. 3), “a generalização da produção ecológica sob condições socialistas pode fornecer a base para superação das crises atuais”. Seria uma “reinvenção” daquilo que se denomina como socialismo, ou, pelo menos, da experiência existente do início do século XX, adaptada com um novo nome, para ser usada em novos tempos.

Entendemos o ecossocialismo não como negação, mas como realização dos socialismos da “primeira época” do século vinte, no contexto da crise ecológica. Como seus antecessores, o ecossocialismo se baseia na visão de que capital é trabalho passado reificado, e se fortalece a partir do livre desenvolvimento de todos os produtores, ou em outras palavras, a partir da não separação entre produtores e meios de produção. (MANIFESTO ECOSSOCIALISTA, 2003, p. 3)

Seria uma forma de aplicar tecnologias existentes que possibilitam uma produção de gêneros alimentícios considerando a destruição que o modelo agrícola do capitalismo tem gerado, bem como o produtivismo desenfreado da ex-União Soviética. Uma forma de considerar a manutenção da natureza associada ao modelo

<sup>45</sup>lançado na revista *Capitalism, Nature, Socialism - A Journal of Socialist Ecology* (<http://gate.cruzio.com/~cns/backissues/cont49.html>), Vol. 13(1), de março de 2002

de sociabilidade baseado na autonomia da humanidade frente ao capital. Uma proposta com muitos aspectos para que sejam analisados.

Löwy (2010, p. 688-9) define ecossocialismo como uma “corrente de pensamento e de ação ecológica que se apropria dos conhecimentos adquiridos fundamentais do socialismo, mas do socialismo desvencilhado de seus resíduos produtivistas”. Politicamente é um grupo de pensadores e militantes políticos bastante diversificados nas ações, mas que compartilham a ideia de eliminar com a lógica capitalista, sem recorrer às propostas daquilo que foi o Estado do tipo soviético; e ao mesmo tempo apresentar tecnologias consideradas ecológicas como possibilidade para uma produção. No entanto, percebemos que tal proposta se diferencia de nosso referencial teórico em um aspecto fundamental, qual seja, na reflexão daquilo que seria natureza.

As questões relacionadas à natureza estão implicadas à proposta socialista, sem a necessidade de acrescentarmos o prefixo “eco”. Partimos do pressuposto marxiano que todo socialismo engloba a natureza enquanto “a extensão do corpo” das pessoas, sendo que uma organização social centrada no ser humano é, também, uma relação centrada com a natureza. Assim, usar o adjetivo ecológico é fundamentalmente, uma redundância. Por conseguinte, aquelas experiências em que não se consideram a destruição da natureza não tem como ser denominadas socialistas. Muitos autores trazem valiosas contribuições para compreendermos sobre a concepção de socialismo em Marx, nas quais trazem uma marcante preocupação ecológica, esquecida na experiência Russa, e nada presente na China.

Um destaque entre estes pensadores de uma ecologia em Marx é o norte-americano Jonh Belarmy Foster (2005). Em sua obra, ele apresenta refutações às críticas colocadas ao autor alemão. Segundo ele, muitas destas não se sustentam como, por exemplo, o argumento de uma visão produtivista sobre a natureza, ou seja, que em Marx e em toda a experiência pós-capitalista da ex-URSS, repousam uma relação de controle e domínio da natureza, sem considerar os limites naturais e nem os impactos sobre esta. Foster (2005) apresenta os estudos marxianos sobre a fertilidade do solo, bem como toda a leitura sobre o metabolismo social e o quanto tem da concepção de que a natureza não está descartada do corpo social, que esta é a extensão deste.

O mesmo autor lembra, também, que a preocupação de Marx era entender as relações sociais que predominam neste metabolismo que direciona as vias sociometabólicas para um determinado sentido de reprodução do capital e sua preocupação maior foi descrever como as relações sociais divididas por uma luta de classe engendram o movimento do capitalismo. Nos estudos de Foster (2005) entendemos a ecologia existente em Marx, embora nas dimensões possíveis para o mundo do século XIX, sem saber das tecnologias hoje existentes, e nem de suas consequências. Em essência, o método usado pelo autor d'O Capital contempla a preocupação com a manutenção da natureza para as próximas gerações. Além de Foster, outros autores, como Guillermo Foladori (1997) contribuem sobremaneira para esta refutação para entendermos, então, que o horizonte socialista carrega implicitamente a natureza em toda a sua grandeza e respeito pela sua permanência no metabolismo social.

Em Foster (2005) podemos apreender um estudo aprofundado sobre a concepção ecológica de Marx. Ao se debruçar sobre o metabolismo entre natureza e sociedade, capítulo 5, o editor da *Monthly Review*<sup>46</sup> apresenta, notavelmente, nos cadernos de estudos deixados por Marx e no livro 3 d'O Capital, como o filósofo alemão teve acesso à literatura científica na área de química dos solos, extraindo muito conhecimento sobretudo na obra de Liebig, considerado mundialmente como o pai da agroquímica atual. O autor renano retirou muitos entendimentos para perceber a produção social da fertilidade como um dos fatores no cálculo da renda da terra bem como para apreender na realidade a destruição socioambiental da agricultura capitalista.

Essa retirada de nutrientes do solo para acumular em outros lugares, ou seja, o movimento de sair dos campos e ir para as cidades, é semelhante, salvo as diferenças, que ao encontrado com o fluxo de pessoas no capitalismo. Esse pensamento marxiano é uma das principais ideias relacionadas à teoria da falha metabólica em Marx, após ter sido profundamente afetado pelos estudos de Liebig. (FOSTER, 2005, P. 218)

46 Revista Socialista que há 70 anos publica textos mensalmente. Entre os autores está Istriano Mészáros, Belarmy Foster, Fred Magdorf, entre outros marxistas que refletem sobre as consequências do modelo capitalista na vida das pessoas e na natureza. Sobre isso confira a página [monthlyreview.org](http://monthlyreview.org)

Foster, (2005, p. 219) apresenta-nos um trecho bastante significativo para resumir a crítica de Marx na “gênese da renda fundiária capitalista”, a saber, que:

a grande propriedade fundiária reduz a população agrícola a um mínimo sempre declinante e a confronto com uma sempre crescente população industrial amontoada nas grandes cidades; deste modo, ela produz condições que provocam uma falha irreparável no processo interdependente do metabolismo social, um metabolismo prescrito pelas leis naturais da própria vida.

Esse processo de êxodo rural é marcante desde a acumulação primitiva do capital, e como vimos no capítulo anterior, está relacionado com o engendrar do proletariado. A crítica sobre a alteração da produção agrícola capitalista, na falha sociometabólica no ciclo de nutrientes, pode ser observadas nas frases seguintes:

A indústria de larga escala e a agricultura de larga escala feita industrialmente têm o mesmo efeito. Se originalmente elas se distinguem pelo fato de que a primeira deixa resíduos e arruína o poder do trabalho e portanto o poder natural do homem, ao passo que a última faz o mesmo com o poder natural do solo, elas se unem mais adiante no seu desenvolvimento, já que o sistema industrial aplicado à agricultura também debilita ali os trabalhadores, ao passo que, por seu lado, a indústria e o comércio oferecem à agricultura os meios para exaurir o solo (MARX, apud FOSTER, 2005, p.219).

Destas contribuições marxianas de quase 150 e até hoje condizentes com a realidade atual, temos a compreensão da falha metabólica social afetando, tanto por uma via da exploração de pessoas, como do próprio meio ambiente. Nesta perspectiva compreendemos que ecologia, o estudo da natureza, não se dissocia dos pressupostos marxianos de socialismo. Ou seja, o socialismo para Marx, tem como fundamento a superação do trabalho alienado, de qualquer forma de trabalho. As experiências que houve, por inúmeros motivos, distanciaram-se desse fundamento em Marx, e realmente merecem a crítica de terem deixado marcas históricas de exploração e destruição ambiental, as quais são fatos que demonstram que tais experiências podem ter sido pós-capitalistas, mas não se pode dizer que foram socialistas nas vias de fato.

Portanto, talvez pareça, inicialmente, uma questão semântica, mas falar de socialismo ecológico remete, no mínimo, a uma redundância. Visto de uma forma mais aprofundada, tem princípios diferenciados sobre o socialismo e/ou leituras diferenciadas das revoluções que tentaram o socialismo de fato. Compreende-se que o

socialismo tem em sua proposta de sociedade, na qual contempla a superação das relações alienantes com a natureza, a construção e manutenção de um ambiente propício para a vida de novas gerações.

O que percebemos no manifesto ecossocialista, é uma outra questão de princípio do socialismo marxiano: a determinação da luta entre classes sociais de interesses antagônicos. Por algum motivo, a categoria de classes sociais não é mencionada no documento, embora a questão esteja implícita em uma análise de conjuntura que correlaciona estas como luta, na função do Estado e do mercado para manter o capital, o que resulta em consequências sobre a vida das pessoas e a resistência existente.

Queremos, por último, ponderar que estamos partindo da leitura desse manifesto sem que devidamente se faça a leitura de um cenário político no qual o ecossocialismo se insere. Tal análise será elaborada em estudos posteriores à tese. Por ora, gostaríamos apenas de afirmar os princípios do ecossocialismo e explicitar que nossa perspectiva aponta para outra compreensão desse metabolismo social. Não deixamos de colocar as classes sociais como categoria fundada pela exploração do trabalho e a superação dessas como essência para a história da emancipação humana.

Uma das formas de luta política, tanto dos ecossocialistas como dos demais militantes, trabalhadores e acadêmicos, está voltada para a efetivação de formas sustentáveis de agricultura. Nesse rol de técnicas e movimentos de agricultura orgânica, a agroecologia nos chama a atenção.

### 3.3.2 A agroecologia

A partir das denúncias sobre a destruição ambiental e as doenças causadas pelo agronegócio, desde a década de 1950<sup>47</sup>, muito do debate feito no interior da classe trabalhadora rural tem se voltado para técnicas agrícolas, na produtividade, e na capacidade de produzir minimamente na mesma quantidade, quando não, mais.

47 O maior expoente dessas denúncias foi a bióloga norte-americana Rachel Carlson, que em sua obra principal, intitulada "Primavera Silenciosa" (CARSON, 1964), coloca as consequências dos usos do DDT, um veneno comumente utilizado nos meados do século XX, para o combate de doenças bem como inseticida e herbicidas nas lavouras. Sua coragem de enfrentar a indústria química, ligada diretamente ao agronegócio, tem sido exemplo de inspiração para o movimento ecológico atual.



Muitos dos conhecimentos dessas técnicas advêm de centenas de séculos atrás, criada, de uma sabedoria transmitida entre gerações que sempre lidavam com a natureza para adquirir seu sustento. É o que Altieri (2005) denomina de agricultores tradicionais, aqueles que produzem o alimento de forma autônoma, ou seja, sem necessidade de recorrer aos insumos externos, ao capital ou ao conhecimento científico moderno.

Assim como há uma diversidade de conhecimentos agrícolas, há uma gama de técnicas englobadas denominadas como agroecologia. Darout (2002) pesquisou as diversas correntes e movimentos, provenientes de conhecimentos dos agricultores tradicionais, e que originara o que ele denomina de agricultura sustentável.

Ele descreve quatro principais correntes ou movimentos, a saber, a Agricultura Biodinâmica; Agricultura Biológica; Agricultura Natural, e Agricultura Orgânica (Tabela 1). Estas seriam, conforme o autor, as quatro grandes vertentes do movimento orgânico atual. Em seus princípios básicos, todas essas técnicas estão fundamentadas na não utilização de fertilizantes químicos, agrotóxicos e muito menos sementes transgênicas.

Tabela 2 - Princípios básicos dos principais movimentos que originam os métodos orgânicos de produção (continua)

<b>MOVIMENTO OU CORRENTE</b>	<b>PRINCÍPIOS BÁSICOS</b>
Agricultura Biodinâmica	É definida como uma 'ciência espiritual', ligada à antroposofia, em que a propriedade deve ser entendida como um organismo. Preconizam-se práticas que permitam a interação entre animais e vegetais; respeito ao calendário astrológico biodinâmico; utilização de preparados biodinâmicos que visam reativar as forças vitais da natureza; além de outras medidas de proteção e conservação do meio ambiente.

Tabela 2 - Princípios básicos dos principais movimentos que originam os métodos orgânicos de produção

Agricultura Biológica	Não apresenta vinculação religiosa. No início o modelo era baseado em aspectos socioeconômicos e políticos: autonomia do produtor e comercialização direta. A preocupação era a proteção ambiental, qualidade biológica do alimento e desenvolvimento de fontes renováveis de energia. Os princípios da AB são baseados na saúde dos solos. Ou seja, uma planta bem nutrida, além de ficar mais resistente a doenças e pragas, fornece ao homem um alimento de maior valor biológico.
Agricultura Natural	O modelo apresenta uma vinculação religiosa (igreja Messiânica). O princípio fundamental é o de que as atividades agrícolas devem respeitar as leis da natureza, reduzindo, ao mínimo possível a interferência sobre o ecossistema. Por isso, na prática, não é recomendado o revolvimento do solo, nem a utilização de compostos orgânicos com dejetos de animais. Alias, o uso de esterco animal é rejeitado radicalmente.
Agricultura Orgânica	Não tem ligação a nenhum movimento religioso. Baseado na melhoria da fertilidade do solo por um processo biológico natural, pelo uso da matéria orgânica, o que é essencial à saúde das plantas. Como as outras correntes essa proposta é totalmente contrária à utilização de adubos químicos solúveis. Os princípios são, basicamente, os mesmos da agricultura biológica.

Fonte: Darout, 2002, p. 20

Assim, de fato, são técnicas que possibilitam uma maior autonomia da classe trabalhadora, uma vez que se usam muitos insumos preparados ou coletados diretamente na natureza e não no mercado. Esses meios de produção (terra, sementes e insumos) são tão estratégicos para a superação da destruição agrícola atual, que, muitas vezes, são colocados como centrais na superação do capitalismo,

omitido o ato fundante desse sistema, a saber, a compra e venda da força de trabalho.

Algumas dessas correntes têm relação com ontologias místico-religiosas, como é o caso da Agricultura Biodinâmica, na qual se fundamenta completamente no pensamento antroposófico, teorizada e difundida por Rudolf Steiner<sup>48</sup>, no início do século XX.

A discussão sobre a fertilidade da terra é um dos elementos centrais da agricultura. No final do século XIX a ciência se dividia entre duas concepções radicalmente opostas para manter o solo fértil. A primeira, apropriada pelo capitalismo, está ligada aos estudos de química agrícola colocada por Leibniz contraposta à perspectiva estudada por Sir Albert Howard. Entretanto, este último colocava os resultados sobre a recomposição dos nutrientes no solo mediante a técnica Indore, no Brasil conhecida como compostagem, um preparado dos resíduos orgânicos, misturado ao estrume e folhas secas; aquele primeiro pesquisava sobre a reposição química dos elementos necessários ao solo fértil, buscando adicionar substâncias preparadas industrialmente, principalmente o sódio, fosfato e potássio, os três macronutrientes das plantas, hoje usados como ingredientes do conhecido adubo NPK.

O que seria mais vantajoso, pensando na reprodução do capital: manter um processo tradicionalmente existente de fertilidade do solo em que não necessita de troca monetária, ou impulsionar o crescimento da indústria química e seu respectivo mercado? Novamente, a balança foi coagida para o lado do capital.

48 “Áustria,1861-1925. Estudou ciências exatas mas se dedicou aos estudos filosóficos e literários. Na época em que era estudante, ficou responsável por cuidar de uma criança excepcional, considerada incurável. Desenvolveu um método pedagógico que possibilitou o desenvolvimento da criança, permitindo que, quando adulta, cursasse uma universidade. Em 1919 criou uma escola a pedido do proprietário Waldorf-Astoria, para os filhos de funcionários de sua fábrica de cigarros. Sua proposta ganhou nome de pedagogia Waldorf, na qual a base da aprendizagem são as vivências. Na pedagogia Waldorf cultiva-se o querer (agir) através da atividade corporal, o sentir por meio do trabalho artístico e artesanal; e o pensar, desde a relação com o imaginário de contos, lendas e mitos até o pensamento abstrato científico, já em séries mais avançadas. A proposta Waldorf tem como um dos seus princípios o não estímulo do pensamento abstrato-intelectual em crianças. Steiner também é o criador da Antroposofia, assumida como “método de conhecimento da natureza, do ser humano e do universo” de concepção espiritualista.” (retirado de [histedbr-navegando.na.historia.da.educacao.brasileira](http://www.histedbr-navegando.na.historia.da.educacao.brasileira). Disponível em [http://www.histedbr.fe.unicamp.br/navegando/glossario/verb\\_b\\_rudolf\\_steiner.htm](http://www.histedbr.fe.unicamp.br/navegando/glossario/verb_b_rudolf_steiner.htm). Acessado em 28 nov 2017

A teoria de Liebig é ensinada até hoje nas graduações de agronomia e nela está o fundamento da química agrícola implementada pela revolução verde. Conforme essa teoria, o solo seria um mero substrato inorgânico no qual se cria um meio de cultivo conforme a manipulação dos elementos contidos, e nos fatores físicos também presentes. Pouca, ou nenhuma atenção é colocada sobre a esfera orgânica presente no solo, e que mantém uma fertilidade.

Nos estudos de Sir A. Howard, o elemento biológico, os seres vivos são responsáveis pela fermentação da matéria e oferecem nutrientes à terra. O solo é considerado um ser vivo em suas esferas inorgânicas e orgânicas. Em linhas ontológicas, há essa diferença na relação com o solo, e que as teorias de agricultura orgânica estão fundamentadas, além da reciclagem dos nutrientes.

A agroecologia, uma das maiores bandeiras de luta da via campesina<sup>49</sup>, conforme Altieri (1987) tem a fertilidade, além da produtividade e proteção das culturas, dentro dos objetivos principais. Nas palavras dele,

o objetivo é trabalhar com e alimentar sistemas agrícolas complexos onde as interações ecológicas e sinergismos entre os componentes biológicos criem, eles próprios, a fertilidade do solo, a produtividade e a proteção das culturas (ALTIERI, 1987, p.23).

Essa forma de produção estaria voltada para meios de trabalho que estariam, de certa forma, não relacionados ao mercado, pois,

uma abordagem agroecológica incentiva os pesquisadores a penetrar no conhecimento e nas técnicas dos agricultores e a desenvolver agroecossistemas com uma dependência mínima de insumos agroquímicos e energéticos externos.

Altieri (1987) coloca a dependência mínima para enfatizar o fato que sempre estará, ainda que indiretamente, relacionada aos insumos e energéticos externos. Seria uma forma de compreender, a fundo, o movimento de “agroecossistemas”, abordando os aspectos agrônômicos, ecológicos, culturais e

49 “La Vía Campesina es un movimiento internacional que reúne a millones de campesinos, agricultores pequeños y medianos, sin tierra, jóvenes y mujeres rurales, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo. [...] La Vía Campesina cuenta con 164 organizaciones locales y nacionales en 73 países de África, Asia, Europa y América. En total representa a unos 200 millones de agricultores. Se trata de un movimiento político, autónomo, plural, multicultural, en su demanda de justicia social a la vez que se mantiene independiente de cualquier partido político, de cualquier tipo de afiliación económico o de otro tipo.” Retirado de La via campesina, globalizemos la lucha, globalizemos la esperanza !. Disponível em <https://viacampesina.org/es/la-voz-de-los-campesinos-y-de-las-campesinas-del-mundo5/>. Acessado em 28 nov 2017

socioeconômicos, e partem da crítica dos processos tecnológicos sobre os sistemas agrícolas e a sociedade com um todo (ALTIERI, 1987, p.23).

Estas são algumas das ideias colocadas por muitos projetos de desenvolvimento sustentável, incluindo aquelas propostas financiadas pelo Estado. Muitos agricultores estão colocando-as em prática e tendo uma produtividade o suficiente para venda em feiras nas cidades. Assim, percebemos, na realidade, que tem surgido um mercado grande em torno dos orgânicos, e a agroecologia tem sido uma das correntes que está oferecendo alimento a este mercado<sup>50</sup>. Cresce o número de feiras de alimentos orgânicos e um dos motivos para essa busca tem sido os alarmantes casos de contaminação por agrotóxicos.

Percebemos, até agora, que neste cenário a luta de classes mostra as duas principais vias tecnológicas pelo qual se produz alimentos, o agronegócio e a agroecologia. Há outras formas que variam num leque de opções existentes entre estes polos antagônicos. Contudo, por enquanto, o agronegócio tem sido a principal via de expansão do capital, abrangendo uma proposta de educação para a alimentação. Antes de adentrarmos nesta proposta, apontaremos no próximo item, como é a lógica perversa de produção deste modelo agrícola atual, que busca sustentar os lucros com o genocídio alimentar.

### **3.4 A lógica destrutiva, perdulária e luxuosa na atual alimentação capitalista**

Pretendemos, no desenvolvimento desta seção, alçar a compreensão sobre uma real crise no complexo alimentar, totalmente embebida na tessitura da crise estrutural do capital, conforme apresenta Mészáros (2002). Partimos, portanto, de algumas das contribuições desse autor para a elaboração do pensamento ontocrítico no intuito de analisar o complexo alimentar em sua atual relação com o capital. São três determinações desta crise que são apresentadas pelo filósofo, encontradas em muitas das passagens de sua obra de maturidade, na qual

<sup>50</sup>“A tendência é que a agroecologia cresça ainda mais, pois o cenário é favorável a isso. Atualmente, 70% dos alimentos consumidos no Brasil vêm dos pequenos produtores. Hoje, o governo audita os organismos que atuam no setor, garantindo a credibilidade necessária à expansão dos negócios.” Retirado da reportagem **O crescimento da agroecologia impulsiona o mercado de orgânicos. Disponível** em <https://www.terra.com.br/noticias/dino/o-crescimento-da-agroecologia-impulsiona-o-mercado-de-organicos,77d6bb4ac12360877ae69001aa8bf94d7imbfl5s.html>. Acessado em 15 jul 2018

repousaremos nossa análise: 1) lógica da produção destrutiva; 2) da perdulariedade e 3) a reativação da necessidade do luxo. Todas são encontradas no complexo alimentar. A partir deste referencial mais amplo sobre a crise alimentar, serão analisadas algumas referências bibliográficas e documentos oficiais que abordam tais processos em curso.

Desta maneira, a investigação se apoia sobre a concepção de crise estrutural do capital, colocada nos estudos marxianos de István Mészáros<sup>51</sup>, para distingui-las de outras crises cíclicas. De acordo com Mészáros (2000), o acúmulo das sucessivas crises cíclicas e a insolvência crônica das contradições conduz o capital a uma crise estrutural de caráter universal, global e em tempo contínuo. “A crise estrutural do capital é a séria manifestação do encontro do sistema com seus próprios limites intrínsecos” (MÉSZÁROS, 2000, p. 08).

Um dos desdobramentos desta crise, como veremos, é a utilização de tecnologias para a elaboração do alimento, produtos da indústria química na transformação da natureza em insumos agrícolas que antes dessa função foram inicialmente produzidos com finalidades militares, e que vêm sendo amplamente utilizada na produção de gêneros alimentícios, desde a década de 1950, mas, sobretudo após a década de 1970.

Apresentamos, brevemente, a história dos equipamentos utilizados e desenvolvidos na revolução agrícola capitalista, conforme nos apresenta Mazoyer e Roudart (2010), em suas fases de desenvolvimento da motomecanização de insumos agroquímicos e, mais recentemente, o uso da tecnologia do DNA recombinante para a produção de sementes transgênicas. Investigamos que uma das principais consequências destas tecnologias é a destruição da fertilidade natural do solo, a perda da posse da semente por parte do trabalhador que se torna cada vez mais dependente do sistema de produção do capital atualmente, aquele que é controlado pelo monopólio financeiro, ou seja, dos investidores em ações do agronegócio.

<sup>51</sup>Filósofo socialista com uma vasta obra deixada como legado para o fortalecimento do movimento da classe trabalhadora. Podemos considerá-lo um clássico do marxismo. Seus estudos, fortemente influenciados pela obra de Marx e Lukács (do qual foi aluno assistente e próximo na vida pessoal deste último autor), e eles contribuem significativamente para se alcance um conhecimento marxiano sobre causas mais essenciais da reprodução do capital no mundo atual.

Em relação à esfera do consumo, com o aumento de estudos significativos, cada vez mais se percebe que essas tecnologias bioquímicas são um dos fatores preponderantes na agudização da degenerescência humana e explicita-se o caráter destrutivo dos interesses em utilizar a alimentação de forma alienada, com o propósito de realizar o capital investido pelo agronegócio. Não é muito difícil de perceber a relação íntima e direta entre os ingredientes dos produtos comestíveis oferecidos pelo modelo de consumo mundialmente propagado, o *fast-food* (gêneros alimentícios que utilizam farináceos, carne, leite, açúcar) ou os denominados pelo ministério da saúde como ultraprocessados (BRASIL, 2012), com as principais culturas de plantas usadas nos latifúndios (trigo, gado, cana-de-açúcar).

A cientista social e reconhecida militante contra o neoliberalismo, Susan George<sup>52</sup> (1976) trouxe em seu livro “O mercado da fome”<sup>53</sup>, contribuições ao conhecimento sobre o aspecto estrutural da crise alimentar, no qual podemos compreender seu desdobramento em uma luta de classe. A autora destaca o domínio das grandes empresas, nas quais seus respectivos proprietários são de países Ocidentais (Estados Unidos e Europa) que, pela expansão mundial do mercado, mediante a invasão dos territórios na periferia dos países capitalistas, introjetam suas tecnologias e manipulam ideologicamente o discurso de cunho iluminista quando afirmam que tais máquinas e insumos representam a salvação para a fome e outros problemas sociais. Contudo, nas vias de fato, acabam camuflando o intuito principal de exploração do trabalho mediante o domínio e

52 Nascida em Akron, Ohio, Estados Unidos, no ano de 1934, atualmente reside na França, país que concedeu o direito de cidadania em 1998.. Possui formação acadêmica nas áreas de literatura, ciências políticas e filosofia, estudando doutorado em Agrobussines na Ecóleo des Hautes Études em Sciencies Socieales. Atua hoje como presidente de honra do Transnacional Institute, uma rede mundial de militantes que lutam contra os avanços do modelo de globalização neoliberal, propondo um modelo de globalização voltado para os direitos sociais. A autora tem envolvimento com outros órgãos, como o Greenpeace e o Attac. Seus ideais dialogam tranquilamente com os princípios do ecossocialismo em que se busca a democracia participativa, o desenvolvimento sustentável e uma economia justa. Autora de 17 livros, entre os quais, dois traduzidos para o português, a saber, “O mercado da fome” (Paz e Terra, 1978) e o “Relatório Lugano” (Boitempo, 2002). Fontes: Susan George – Wikipédia. Disponível em [https://pt.wikipedia.org/wiki/Susan\\_George\\_\(cientista\\_pol%C3%ADtica\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Susan_George_(cientista_pol%C3%ADtica)). Acessado em 28 nov 2018; Susan George – Transnacional Institute. Disponível em <https://www.tni.org/es/perfil/susan-george>. Acessado em 28 de novembro de 2018.

53 “O mercado da fome é um livro que nasceu da participação da autora num projeto do Instituto Transnacional, o qual produziu um relatório à Conferência Mundial de Alimentos de 1974, com o título ‘Fome no Mundo: Causas e Soluções’” (GEORGE, 1976, orelha do livro)

manipulação dos meios e processos de produção, abarcando-os numa lógica destrutiva. Conforme a ex-relatora da FAO:

A despeito de décadas de óbvio fracasso na solução das crises mundiais de alimentos, a maioria dos “peritos” continua a proceder como se a solução para o problema pudesse ser puramente técnica – e patrocinada pelo Ocidente. Ajudamos a fazer com que as mães do Terceiro Mundo engolissem pílulas e com que os pais do Terceiro Mundo fossem vasectomizados; ensinamos às classes dominantes de países inteiros a partilharem o nosso modo de pensar; partimos sempre do princípio de que o Ocidente é o melhor e, por conseguinte, introduzimos tecnologias lucrativas para as nossas próprias CMNs [Companhias Multinacionais], com leviana e total despreocupação no tocante às consequências sobre a vida dos outros povos (GEORGE, 1976, p. 124)

Convém lembrarmos que tal livro foi escrito na década de 70, quase meio século atrás, com o intuito de subsidiar as discussões durante a I Conferência Mundial de Alimentação. Antes desses estudos advindos no período de agudização da crise do capital, compreendermos que a lógica da produção destrutiva, apontada por Mészáros (2011, p.59), encontra-se nos estudos marxianos<sup>54</sup>, os quais levaram o filósofo húngaro a constatar a intensificação desta lógica perversa, já que:

as forças destrutivas da ordem da produção do capital já não são, em nossos dias, apenas potencialidades ameaçadoras mas realidades onipresentes. Hoje, o funcionamento “normal” e a contínua expansão do sistema do capital são inseparáveis do exercício irrestrito das “forças produtivas-destrutivas unilateralmente desenvolvidas” que dominam a nossa vida, não importa quão catastróficos sejam seu já visível impacto e os riscos para o futuro – até bem maiores do que reconheciam os ambientalistas socialistas.

Na mesma linha de pensamento, Rabelo *et all* (2012) situa-nos sobre esta forma de produção destrutiva, a partir da compreensão de Mészáros (2002), assinalando como esse propósito é necessário para que seja administrada a crise estrutural do capital. Segundo Rabelo *et all* (2012, p. 45),

amparado na crítica marxiana, Mészáros, destaca a segunda grande função do capital, evidenciada com maior profundidade em tempos de crise, que seria a função destrutiva, a qual alcança seu ápice mediante a emergência do complexo militar-industrial. Para o autor, as manifestações destrutivas dessa lei tendencial, dificilmente visíveis na época de Marx, entram em cena com ênfase dramática no século XX, principalmente nas últimas quatro ou cinco décadas,

54 O caderno sobre a Alienação encontrado nos manuscritos econômicos-filosóficos de 1838, é um exemplar riquíssimo dessa teoria de Marx.



em que o complexo industrial-militar atua sistematicamente como agente todo-poderoso e efetivo do deslocamento das contradições internas do capital.

Assim, a classe burguesa estabelece uma forte aliança do complexo militar-industrial pós-guerra, apropriando-se do conhecimento científico para novas tecnologias na agricultura, em uma superprodução, mediante o uso de tratores (com a motomecânica dos veículos de guerra)<sup>55</sup>, de fertilizantes (como a amônia usada nas bombas) e agrotóxicos (usados nos campos de concentração).<sup>56</sup> Tais insumos promovem o aumento da massa vegetal produzida devido o crescimento da quantidade de água e carboidratos, entretanto ocasionam a diminuição de outros nutrientes, como vitaminas e sais minerais.<sup>57</sup>

Foi com o argumento de acabar com a fome no mundo que, a partir da década de 1950, iniciou-se um processo que os teóricos capitalistas denominam de “Revolução Verde”. Nesse sentido, os autores franceses (MAZOYER; ROUDART, 2010) descrevem tecnologias que vieram no pós-guerra como, por exemplo, a motomecanização e a química agrícola. Segundo esta dupla, aos poucos as propriedades rurais estavam saindo de uma produtividade local e regional de subsistência para uma produtividade cada vez maior, na medida em que estes estabelecimentos se tornavam mais especializados em um determinado produto

55 Sobre as etapas de motomecanização da agricultura moderna, Mazoyer e Roudart (2010, p. 426), afirmam que houve significativos avanços após a Segunda Guerra Mundial, possivelmente pela utilização da tecnologia desenvolvida durante este período conflituoso. “A motomecanização agrícola começou a se desenvolver entre as duas guerras mundiais nos grandes espaços das colônias de povoamento europeu estabelecidas em diferentes regiões temperadas do mundo (Estados Unidos, Canadá, Austrália, Argentina...) e, em menor escala, nas regiões de grande cultura da Europa. Mas, é preciso destacar que, em 1945, a tração animal era ainda predominante na maior parte dos países industrializados, e a motomecanização só se expandiu verdadeiramente no conjunto desses países depois da Segunda Guerra Mundial”

56 “Pela primeira vez na história do mundo, cada um dos seres humanos está agora sujeito a entrar em contato com substâncias químicas perigosas, desde o momento em que é concebido, até o instante em que sua morte ocorre. [...] Tudo isso acontece em consequência do surto repentino e do prodigioso crescimento da indústria criada para a produção de produtos químicos, elaborados pela mão do homem, ou sintetizados, mas sempre dotados de propriedades mortíferas para os insetos. Esta indústria é um dos frutos da Segunda Guerra Mundial. [...] os insetos já vinham sendo amplamente usados nas experiências que eram feitas para testar os agentes químicos de morte para o homem” (CARSON, 1964, p. 25-26)

57 Refere-se a essa falta de nutrientes, como um efeito chamado de “efeito diluição”, consequência da utilização de produtos químicos para aumentar o peso de alimento produzido, mas que resulta na diminuição da relação quantidade de nutrientes por massa vegetal, ou seja, numa concentração menor de nutrientes nas frutas, folhas e sementes.

comercial, tornando-se grandes regiões produtoras de apenas uma espécie biológica.

Ao descreverem sobre as duas etapas da chamada Revolução Verde, Andrioli e Fuchs (2012) apresentam-nos que na fase inicial, no pós-guerra, investiu-se na mecanização e na aplicação de produtos químicos, tendo seu auge na década de 1970 e 1980. Os autores alertam algumas das consequências deste processo produtivo nos sistemas agroecológicos tais como a diminuição da circulação de água no solo e a alteração no ciclo de nutrientes, culminando na destruição da diversidade biológica. Com isso, gera-se um ciclo em que o solo empobrecido demandará uma maior quantidade de insumos agroquímicos a serem consumidos, e consequentemente, uma necessidade muito bem-vinda para as vendas dos insumos do mercado agroindustrial.

A última etapa das transformações tecnológicas na agricultura moderna baseia-se na aplicação do conhecimento sobre a recombinação de fragmentos de códigos genéticos. Sua disseminação pelos campos do mundo todo ocorre de forma acelerada após 1996, quando nos EUA, foi aceito legalmente, “como consequência do acordo TRIPS – Trade Related Intellectual Property Rights –, [...] o patenteamento de plantas, abrindo às multinacionais da química o caminho ao mercado da semente” (ANDRIOLI; FUCHS, 2012, p. 110) Assim, foi apenas uma questão de tempo para que os milhares tipos de sementes comestíveis se resumissem à rentabilidade de algumas dezenas de variedades de culturas plantadas, tornando estas mais uma das *commodities* de especulação nas principais bolsas de valores, a mercê de um mercado interessado apenas na competição entre os grandes grupos de investidores. As consequências ainda estão sendo apresentadas, mesmo com a forte resistência da ordem do capital em crise em aceitar tais resultados.

Após esta fase, o alimento produzido, além de não conter os nutrientes que originalmente teriam, agora carregam contaminantes químicos e biotecnológicos capazes de causar alterações genéticas. O grau de hostilidade do objeto alienado algumas vezes é reconhecido por órgãos oficiais responsáveis por tal fiscalização,

no entanto, esta percepção esbarra na falta de capacidade de suporte ideológico capitalista em aceitar tais posições como verdadeiras<sup>58</sup>.

Além dessas fases colocadas por Andrioli e Fuchs (2012), recentemente uma nova etapa tecnológica para o agronegócio tem avançado em suas aplicações na produção alimentícia: a nanotecnologia. Trata-se de outro instrumento que, possivelmente, será utilizado para a adulteração tecnológica nos alimentos. Provavelmente, este recurso será um novo componente para complementar mais uma fase da revolução verde. Como já se divulga, a indústria coloca a nanotecnologia como uma solução para acabar com a fome e a pobreza. Conforme Invernizzi e Foladori (2006, p.68)

um exemplo das posturas otimistas é o recente relatório das Nações Unidas Millennium Project, Task Force on Science, Technology and Innovation (Innovation: applying knowledge in development, 2005). Este documento considera que a nanotecnologia será importante para o mundo em desenvolvimento, porque implica pouco trabalho, terra e manutenção; é altamente produtiva e barata; e requer modestas quantidades de materiais e energia

Endossando este relatório, pesquisadores no Canadá, percebem a tecnologia como solução para muitos dos problemas sociais. Novamente Invernizzi e Foladori (2006, p.68) escrevem que

os autores, do Joint Centre for Bioethics da Universidade de Toronto, cheios de otimismo, apresentam a nanotecnologia como solução para muitos problemas dos países em desenvolvimento. Consideram que o esforço para desenvolver a nanotecnologia realizado por alguns desses países é uma demonstração de sua vontade de superar a pobreza: "...mostramos que países em desenvolvimento já estão explorando a nanotecnologia para enfrentar algumas de suas necessidades mais urgentes" (SALAMANCA-BUENTELLO et alii, 2005, 1). A partir de entrevistas realizadas com experts em nanotecnologia de diversos países desenvolvidos e em desenvolvimento, identificaram as dez principais nanotecnologias que poderiam resolver problemas em áreas tais como água, agricultura, nutrição, saúde, energia e meio ambiente.

58 Um dos casos mais conhecidos sobre esta barreira ideológica para os estudos das novas tecnologias usadas na agricultura é a desqualificação e demissão de Arpad Putszai, cientista que apenas afirmou em rede televisiva inglesa que, enquanto não são desenvolvidos maiores estudos sobre as consequências dos transgênicos, estaremos sendo cobaias destes produtos. No seu documentário, *O mundo segundo a Monsanto*, Marie-Monique Robin entrevista alguns dos cientistas que primeiro ousaram a estudar os efeitos dos transgênicos, alertando para certos riscos e, mesmo assim, tiveram seus estudos desqualificados de "anti-científico" e "ideológico", e muitos deles foram demitidos pelas instituições de pesquisa.

Esse debate sobre a nanotecnologia está no começo, mas ao que tudo indica seguirá o mesmo caminho, ou semelhante ao tratamento colocado pelos organismos geneticamente modificados, ou seja, continuaremos sendo cobaias de invenções para aumentar a reprodução do capital, em sua produção destrutiva.

Para descrevermos um pouco mais sobre a lógica destrutiva na alimentação e o atrelamento do mercado com o Estado, sobretudo na esfera do consumo, nos chama atenção um documento oficial publicado no Brasil. Trata-se da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (BRASIL, 2012), na qual elenca sucintamente em suas justificativas, o progressivo aumento de DCNT sendo relacionadas aos padrões de consumo alimentar, mostrando o quanto a destruição tem sido uma lógica marcante, desde os primeiros meses de vida<sup>59</sup>. De maneira resumida o texto coloca que a população brasileira, nas últimas décadas, experimentou grandes transformações sociais, as quais resultaram em mudanças no seu padrão de saúde e consumo alimentar.

Em seguida, ressalta os denominados aspectos positivos (como a diminuição da pobreza, da exclusão e da fome) e negativos (o aumento da obesidade) que tais “grandes transformações” desencadearam, no entanto, ao lembrar desses dois lados da gangorra, essa afirmação passa longe de uma observação crítica sobre a contaminação dos alimentos pela lógica destrutiva da produção e respectivo consumo destrutivo. Nas palavras do texto:

essas transformações acarretaram impacto na diminuição da pobreza e exclusão social e, conseqüentemente, da fome e escassez de alimentos, com melhoria ao acesso e variedade destes, além da garantia da disponibilidade média de calorias para consumo, embora ainda existam cerca de 16 milhões de brasileiros vivendo na pobreza extrema. A diminuição da fome e da desnutrição veio acompanhada do aumento vertiginoso da obesidade em todas as camadas da população, apontando para um novo cenário de problemas relacionados à alimentação e nutrição. (BRASIL, 2012, p. 12)

59 “Segundo a Pesquisa Nacional de demografia e Saúde (PNDS), realizada em 2006, 95% das crianças brasileiras foram alguma vez amamentadas, mas esse número cai drasticamente ao longo dos dois primeiros anos de vida. [...]” (BRASIL, 2012, p. 12). Ainda conforme essa pesquisa “[...] a introdução precoce de alimentos, antes dos dois meses de idade, era uma prática em 14% das crianças, evoluindo para mais de 30% nas crianças entre quatro e cinco meses (BRASIL, 2012, p. 12).

Poderíamos acrescentar ao texto, o aumento na quantidade de venenos em tais transformações, acompanhado de aumento, igualmente vertiginoso, das DCNT. Além de não considerar a alta quantidade de venenos nos alimentos consumidos, e as consequências na saúde das pessoas, a PNAN resume os problemas alimentares a uma dicotomia entre alimentos ultraprocessados e os “tradicionais”. Desta maneira que o ministério da saúde descreve o consumo alimentar dos brasileiros:

a dieta habitual dos brasileiros é composta por diversas influências e atualmente é fortemente caracterizada por uma combinação de uma dieta dita “tradicional” (baseada no arroz com feijão) com alimentos classificados como ultraprocessados, com altos teores de gorduras, sódio e açúcar e com baixo teor de micronutrientes e alto conteúdo calórico. O consumo médio de frutas e hortaliças ainda é metade do valor recomendado pelo Guia Alimentar para a população brasileira e manteve-se estável na última década, enquanto alimentos ultraprocessados, como doces e refrigerantes, têm o seu consumo aumentado a cada ano. (BRASIL, 2012, p. 12)

Ainda que não considere a contaminação biotecnológica dos alimentos, percebemos nestas linhas citadas, a preocupação dos autores com relação a um padrão alimentar, de fato condizente com a realidade. Historicamente, no Brasil e em muitos países, constata-se esse aumento no consumo de mercadorias comestíveis de qualidade nutricional insignificante, o que se subtende um grave fator de risco à saúde da população mundial.

No texto da PNAN, tal consumo no Brasil foi problematizado conforme a renda salarial, sendo que:

a dieta dos brasileiros de mais baixa renda apresenta melhor qualidade, com predominância do arroz, feijão aliados a alimentos básicos como peixes e milho. A frequência de alimentos de baixa qualidade nutricional como doces, refrigerantes, pizzas e salgados fritos e assados, tende a crescer com o aumento da renda das famílias. (BRASIL, 2012, p. 14)

Ou seja, com o aumento de acesso ao mercado, também se observa que este é com maior frequência para produtos propagandeados pelas indústrias. Vale ressaltar que esta denominada “melhor qualidade” pode ser questionada quando se considera as consequências de uma produção destrutiva do alimento, ou seja, a

quantidade de agrotóxicos e de transgenes (e brevemente as nanopelículas<sup>60</sup>) presentes nos cereais citados (arroz, feijão e milho). Diferentemente deste documento do Ministério da Saúde, em nossas considerações ontológicas marxianas, seria mais próximo da realidade se fossem referidos alimentos com qualidade “menos ruim”, uma vez que ultraprocessados contêm inúmeras outras substâncias em quantidades e propriedades prejudiciais à saúde (conservantes, aromatizantes, etc)

Outra consideração sobre o consumo destrutivo apresentado relaciona a faixa etária com a quantidade de ingestão de ultraprocessados, frutas e verduras, que em média, sendo que

entre os mais novos, é maior o consumo de alimentos ultraprocessados, que tendem a diminuir com o aumento da idade, enquanto o inverso é observado entre as frutas e hortaliças. Os adolescentes são o grupo com pior perfil da dieta, com as menores frequências de consumo de feijão, saladas e verduras em geral, apontando para um prognóstico de aumento do excesso de peso e doenças crônicas. (BRASIL, 2012, p. 14)

Além disso, outra estratificação deste consumo apresentado pelo documento é a divisão entre o consumo urbano e o rural. A divisão da sociedade entre o campo e a cidade, como se viu no capítulo sobre a revolução agrícola neolítica, é um dos inúmeros desdobramentos da sociedade de classe. A região em que os dominantes convivem, desde o início, deve ser ausente daqueles que trabalham, a não ser a conveniência permitida de circulação dos serviços. No capitalismo, as grandes cidades são grandes aglomerados de capitalistas, onde se acumula o capital e o que atrai pessoas para tentar buscar sua sobrevivência. Muito distante dessa nossa análise, o texto do Estado se preocupa em salientar a dicotomia “alimentos básicos versus os ultraprocessados”, conforme podemos perceber na citação abaixo:

os brasileiros residentes na zona rural, quando comparados com os

60 Folladori et all (2013) colocam sobre o uso das nanopartículas, e entre este rol, encontramos os alimentos. Escreveram os autores que, “Diversas nanopartículas están hoy disponibles en el mercado en muy distintos productos. Hay nanopartículas de dióxido de titanio y de zinc em filtros solares, nanopartículas e iones de plata en refrigeradores, lavarropas,ropa de cama, ropa de vestir, envases de comida, etc. Hay nanotubos de carbono en pinturas, en aparatos de comunicación, etc. **Hay dióxido de silicio en envoltorios de alimentos.** (FOLLADORI et all, 2013, p. 154) (grifos nossos)

residentes da zona urbana, apresentam maiores frequências de consumo de alimentos básicos, com melhor qualidade da dieta, havendo predomínio de consumo de alimentos como arroz, feijão, batata-doce, mandioca, farinha de mandioca, frutas e peixes. Na zona urbana, observa-se um maior consumo de alimentos ultraprocessados. (BRASIL, 2012, p. 14)

Muitas reflexões poderiam ser retiradas dessa comparação do consumo existente entre o rural e o urbano, mas destacamos para continuarmos nossas observações o fato de que o consumo de alimentos ultraprocessados está diretamente relacionado com uma rotina de trabalho sobrecarregada demais para intervalos mais espaçados e convenientes para a elaboração de uma refeição saudável. O Estado brasileiro aponta para isso quando diz que

o estilo de vida atual favorece a um maior número de refeições realizadas fora do domicílio: em 2009, 16% das calorias foram oriundas da alimentação fora de casa. Essa é composta, na maioria dos casos, por alimentos industrializados e ultraprocessados, como refrigerantes, cerveja, sanduíches, salgados e salgadinhos industrializados, imprimindo um padrão de alimentação que, muitas vezes, é repetido no domicílio. (BRASIL, 2012, p. 15)

Percebemos nestas análises a forte preocupação do Estado no Brasil em acionar medidas que vão de encontro ao consumo destrutivo com relação ao ultraprocessamento do alimento. No entanto, não parte da denúncia sobre a produção destrutiva do alimento, omitindo de acrescentar as taxas de contaminação por agrotóxicos e os impactos que os transgênicos causam em nosso organismo.

Além dessa ordem da produção destrutiva, Mészáros (2011, p.612) em suas reflexões sobre a crise, no capítulo em que ele estuda a produção da riqueza atual, observa outra lógica, a perdulariedade, na comparação do modo de operação do sistema do capital em relação aos anteriores modos de produção. Diz ele que,

O dinamismo produtivo do sistema do capital, quaisquer que sejam suas inumanidades, é notável em sua história de expansão nacional e global, a cujo impacto as formas anteriores de reprodução social são incapazes de resistir. Naturalmente, o crescimento antes inimaginável da riqueza que acompanha tal dinamismo – tanto quanto ele possa durar – constitui a legitimidade histórica deste sistema. Contudo, dadas as contradições inerentes ao sistema do capital, e a concomitante perdulariedade do seu modo de operação, seu desenvolvimento produtivo não pode ser sustentado indefinidamente.

Por conseguinte, concordando com o autor, a perdulariedade seria a utilização pretensamente ilimitada dos recursos que são limitados. A lógica da perdulariedade pode ser compreendida como sendo um padrão de gasto imenso de recursos para se utilizar um produto alimentício. O padrão de consumo alimentar dos Estados Unidos é um exemplo emblemático e já apontado como uma forma inviável caso fosse transpassado para os outros países. No entanto, esse processo se expande num padrão de consumo baseado na produção em grande escala da carne, por exemplo, quando demandaria uma quantidade catastrófica de terra para pasto, água para consumo e lavagem de cereais para ração, entre outros recursos naturais. Sem contar no aumento da eliminação de gás metano que corrói a camada de ozônio da atmosfera, podendo contribuir para acelerar ainda mais o curso das alterações climáticas <sup>61</sup>.

Além disso, a quantidade de embalagens desnecessárias para a qualidade do produto, usadas apenas para estratégias de marketing, também ocasionam um gasto abusivo dos recursos naturais. Tanto a destruição quanto a perdulariedade são fenômenos intimamente interligados com o atual desperdício alimentar. Segundo os dados da FAO, em um seminário realizado em novembro de 2017 “[...], anualmente, 1,3 bilhão de toneladas de comida é desperdiçada ou se perde ao longo das cadeias produtivas de alimentos. Volume representa 30% de toda a comida produzida por ano no planeta” <sup>62</sup>. Não é a toa que acabar com o desperdício alimentar é uma nova arma usada pelo Estado para tentar combater a fome mundial. Inúmeras campanhas educativas estão sendo publicadas, e muitas delas estão atingindo escolas e outras instituições de ensino. Mas será que resolve?

61 “Em pronunciamento na 23ª Conferência da ONU sobre Mudanças Climáticas, a COP23, o diretor-geral da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), José Graziano da Silva, alertou que as transformações do clima poderão arrastar milhões de pessoas para um ciclo vicioso de pobreza e má nutrição. Dirigente cobrou adoção de padrões mais sustentáveis na produção agrícola”. Retirado de FAO: produção agrícola responde por pelo menos 20% das emissões de gases do efeito estufa. Disponível em” <https://nacoesunidas.org/fao-producao-agricola-responde-por-pelo-menos-20-das-emissoes-de-gases-do-efeito-estufa/>. Acessado em 28 de nov 2017.

62 Segundo o organismo internacional, o desperdício responde por 46% da quantidade de comida que vai parar no lixo. Já as perdas — que ocorrem, sobretudo, nas fases de produção, armazenamento e transporte — correspondem a 54% do total. Disponível em <https://nacoesunidas.org/fao-30-de-toda-a-comida-produzida-no-mundo-vai-parar-no-lixo/>. Acessado em 12 de dezembro de 2017



Ao compreender a incontornabilidade do capital, Mészáros (2011, p. 260) apreende essa “utilização predatória dos recursos renováveis e não renováveis e o correspondente desperdício em escala monumental é o corolário fatal dessa maneira alienada de se relacionar com a necessidade humana individual.” Percebemos que, além da destruição, o desperdício também é uma das operações na ordem sociometabólica do capital.

Por último, além de todo o lixo gerado inutilmente pelas grandes marcas de comida, o luxo também se apresenta como outro fenômeno requisitado para expansão do capital. Conforme Mészáros (2011, p. 643),

a atitude radicalmente nova em relação ao “luxo” é inerente ao modo pelo qual o capitalismo define sua relação com o valor de uso e o valor de troca, investindo contra os limites associados à produção orientada para o valor de uso, bem como contra a racionalização direta ou indireta do modo de produção e consumo severamente limitado que é inseparável dessa produção. Assim, a reabilitação prática do luxo representa um imperativo estrutural objetivo do sistema do capital na qualidade de novo regulador do sociometabolismo. As próprias práticas produtivas, que se modificaram espontaneamente, têm a prioridade histórica também sob este aspecto, e encontram suas expressões teóricas adequadas – que insistem na dinâmica produtiva e no caráter globalmente benéfico do “consumo de coisas supérfluas”, até então moralmente condenado – paralelamente à consolidação do novo sistema.

Desta forma, produtos alimentícios luxuosos representam uma realidade marcante no mercado contemporâneo. Cresce a busca pela comida denominada *gourmet*, acarretando um processo denominado de gourmetização defendido em uma tese de doutorado recentemente apresentada por Valter Palmieri Júnior (2017). Segundo o pesquisador afirma em uma entrevista publicada no Jornal da Unicamp<sup>63</sup>

gourmetização é uma prática que visa rebuscar, dar um luxo, uma diferenciação maior, a um mesmo produto. O que é feito para marcar uma diferenciação de posição social, que pode ser tanto no seu sentido estrito – trata-se mesmo de um produto mais sofisticado, que apenas quem tem um gosto mais refinado vai conseguir apreciar – mas não só.

O agronegócio tem se apropriado desse processo de gourmetização para buscar a realização do seu capital investido em produtos no qual o valor de troca

63 <http://www.unicamp.br/unicamp/ju/noticias/2017/04/27/gourmetizacao-na-industria-de-alimentos-e-simbolica-das-diferencas-sociais>

subsume visivelmente o valor de uso. Nesta mesma entrevista Palmieri (UNICAMP, 2017, s/p) comenta sobre essa estratégia para aumentar os lucros. Diz ele que

a grande indústria brasileira de alimentos tem a marca de produzir produtos de baixa qualidade: há um excesso de açúcar em vários doces industrializados, por exemplo, porque açúcar é um insumo barato. Aí você melhora um pouco só o produto, põe um pouquinho mais de cacau no chocolate, mas trata isso como se fosse um produto muitíssimo superior. E coloca um preço três vezes maior. A diferença de preço supera bastante a diferença de custo

Outros termos, como “conceito”, vintage, “artesanal” ou “bio-qualquer-coisa”, por exemplo, também são utilizados para demonstrar essa fetichização, apresentando os mesmos produtos com uma aparência mais luxosa, possibilitando assim um crescimento de mais uma fatia do mercado de alimentos.

Esses três processos descritos, a destruição, o luxo e o lixo/perdulariedade, estão atualmente na base de sustentação para o controle sociometabólico capitalista. Tais fenômenos se encontram na crise estrutural como uma ordem imperativa para a produção e o consumo alimentar, no Brasil e no Mundo. Acompanhado de outros fenômenos, estão nos fundamentos de uma significativa parte dos problemas alimentares atuais e nos levam a apreender na realidade o desenrolar de uma verdadeira crise no complexo alimentar, a qual abordaremos no item seguinte, salientando o processo de degenerescência humana neste genocídio pela alimentação.

#### 3.4.1 A Degenerescência Humana na Alimentação

Uma crise alimentar pode ser entendida de muitas maneiras. Genericamente, é possível afirmar uma situação crítica quando um significativo número de pessoas estão com acesso obstruído ou comprometido às mais básicas necessidades alimentares, ou seja, fome em todos os sentidos. Veremos no próximo item que existe uma classificação oficial. Por enquanto, partimos da realidade de que quando um número qualquer de pessoas que passam fome ou estão ameaçadas de chegar a uma situação dessas, é dito que há uma crise alimentar. Seja por falta de alimento na natureza, como no caso de muitas sociedades pré-capitalistas, ou por falta de possibilidade de acesso na sociedade capitalista. Na

realidade, a sociedade de classes em luta sempre manteve a fome como uma arma contra uma classe para manter o domínio pela subserviência.

A história do capital está repleta de crises cíclicas e uma das causas é a impossibilidade de pessoas desse acesso ao mercado de gêneros alimentícios. Uma das últimas crises desses ciclos acompanhou a crise econômica de 2008, sendo reportada pelos jornais e analisadas por cientistas e pensadores.

No entanto, se admitirmos que a fome, não importando quantas pessoas, já é uma situação de crise social, então a sociedade de classe, desde sua gênese, tem instaurado uma crise alimentar. De fato, provocar carências em outros indivíduos está na essência de uma sociabilidade alienada, o que demandará instituições responsáveis para amenizar tal problemática, como o Estado. Na história deste último órgão, instaurado pela necessidade da classe dominante, sempre que este não consegue gerenciar a carência alimentar é alarmada uma situação de crise e foi, muitas vezes, um dos motivos de fortes transformações. A fome causada pela luta de classe, ao mesmo tempo que serve para que se mantenha a subserviência de uma classe, também acaba sendo um dos elementos geradores de um contexto que leva a um processo revolucionário. Em nenhum momento da história desses períodos de transição houve um completo processo de eliminação da luta entre classes, ou ainda, em nenhum momento se conseguiu manter um processo contínuo de relações produzidas pelo trabalho emancipado fora da alienação da propriedade privada. Temos no cenário atual a possibilidade deste processo emancipatório, conduzido pela classe, que mais tem sido afetada pela degenerescência.

Em um contexto vivido atualmente, a crise alimentar se caracteriza não apenas pela fome causada na reprodução do capital, mas também por demais problemas de saúde, como as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), devido ao imperativo da destrutividade na produção e no consumo. No intuito de abarcar tais fenômenos em seu engendramento pela atual crise alimentar, percebe-se em um processo em curso na nossa alimentação, a degenerescência humana enquanto uma determinação da realidade de uma crise de caráter permanente, em que o capital apenas consegue administrar a miséria<sup>64</sup>, transferindo de um país ou

64 Sobre a gestão da miséria pelo sistema capitalista, consultar as teses de Rosângela Silva (2015) e Escolástica Santos (2017)

região para outro/a, mas não dá conta de sair da crise sem acabar com sua própria lógica. A degenerescência é um fato marcante em todos os quadrantes do globo em que o capital alcançou, com focos de resistências de comunidades relativas autônomas, mas que estão rodeados pela crise e seus desdobramentos.

Inicialmente, ao fazer uma rápida pesquisa em dicionários sobre os significados da palavra degenerescência, encontramos com inúmeros significados e inclusive com algumas apropriações deste termo para manter uma exploração entre classes sociais. Este termo, do latim *degenerae*, é um dos derivados do radical *gens* que significa criar, engendrar, formar vida, com o prefixo de negação *de-*, remetendo, dessa forma, a um processo de negação da criação, do engendrar e da formação da vida, em que progressivamente há uma redução ou declínio para uma situação qualitativamente inferior. Na ciência é muito utilizada na classificação de doenças que vão alterando a homeostase fisiológica, quando há possibilidade de morte em longo prazo. As DCNT são exemplos bem claros do processo degenerescente em andamento nos corpos de milhões de indivíduos.

Entre outros significados para essa palavra, um deles é bastante marcante para desenvolver a nossa compreensão. Quando se busca abranger um sentido ético-moral, é importante lembrar que o termo foi primeiramente usado a partir da obra de George-Louis Leclerc, naturalista francês que no século XVIII. Ele contribuiu com os primeiros estudos para a formulação de uma teoria da evolução das espécies, publicados uma geração depois dele, com Darwin (sendo um dos referenciais teóricos utilizados pelo cientista britânico). Ainda que tenha significativa importância para os estudos botânicos, este cientista iluminista francês elaborou uma teoria da degenerescência no qual aplicava as leis de evolução para tentar explicar as diferenças étnicas entre o considerado Velho com o Novo Mundo. Isso porque

para o Conde Francês os seres vivos eram deformações de um arquétipo original [europeu] criado por Deus e, que teve como um dos seus intuitos, a busca pelas espécies principais, ou seja, de onde todas as outras derivaram, dentro de um padrão onde a natureza intocada não seguia um sentido progressivo de aperfeiçoamento, mas sim caminhava para a degeneração da paisagem e das espécies (CAMPOS, 2012, p.08).

Uma teoria que muito provavelmente não seria aceita hoje em dia, mas que, na sua época, teve influência, assim como outras, para justificar cientificamente os processos socioeconômicos do capitalismo em sua fase de acumulação primitiva, na qual a exploração de trabalhadores (as) dos continentes africano e americano era aumentada. Assim, mediante a opressão de etnias não europeias, na forma de escravidão nas colônias americanas:

a teoria da degenerescência acabou se revelando um julgamento, cuja característica de polaridade, utilizou dados das mais diferentes áreas da ciência moderna, como as nascentes geografia, biologia, geologia, zoologia e botânica. Na própria condição de nomear-se “Velho” e “Novo Mundo”, a dualidade iluminista se apresentou classificadora, taxonômica, mas apaixonada. Sem dúvida, a ciência não defende mais a tese da degenerescência dos homens e dos animais que foram encontrados nas Américas a partir de fins do século XV, mas, em um exame mais detido, na teoria de Buffon distingui-se uma proposta duvidosa ainda não resolvida. (CAMPOS, 2012, p.13).

Com base nesta teoria, nos séculos seguintes, uma série de outros pensamentos passou a caracterizar pessoas da classe trabalhadora como degenerados, no sentido moral, sendo uma apropriação para justificar a eugenia e a necessidade do fascismo em manter uma raça “pura”. Nesta atual crise estrutural do capital, no intuito de manter a reprodução dessa sociabilidade, é possível e muito provável, que surjam defensores da teoria da degenerescência. No entanto, pelo acúmulo de conhecimentos históricos hoje, as possibilidades de resistirmos contrariamente a esta teoria pode ser bem maior que nos séculos anteriores, e não apenas rechaçar uma tese moralista relacionada a uma ontologia religiosa e mui bem apropriada pela burguesia, mas de demonstrar que tal degenerescência humana é, de fato, um fenômeno atualmente em curso e, em essência, engendrado pela produção destrutiva do capital. É dessa forma que percebemos a degenerescência como uma determinação da realidade histórico-material, e um processo que tem afetado a humanidade no cotidiano hodierno.

No intuito de compreendermos ontologicamente a degenerescência humana, resgatamos a compreensão de alienação em Marx. Ao observar a realidade de sua época, o autor comunista descreve que quanto mais o trabalhador produz, mais ele se estranha e se “desefetiva” a Podemos observar diversos

fenômenos em nosso cotidiano que demonstra tal fundamento, conforme observaremos nas linhas seguintes.

Conforme os estudos da dissertação (SOUZA, 2014), esta degenerescência pode ser entendida inicialmente como a fome, em uma dupla manifestação biológica muito bem descrita por Castro (2003), a saber, uma fome estritamente biológica por ausência total de alimentos, chamada de aguda; e uma outra baseada na deficiência de micronutrientes, mesmo com as necessidades energéticas atendidas, devidamente nominada como fome crônica, ou oculta, bem como a fome no sentido social, em que mesmo tendo um alimento, outras necessidades humanas não são consideradas na totalidade e, sendo assim, os indivíduos têm poucas ou quase nada de possibilidades de se realizarem plenamente quando se alimentam.

Faz-se importante salientar que sempre que citada a palavra fome em nosso texto, estamos nos referindo a esta dupla forma de escassez na base biológica do mundo humano, além de considerar a preponderância dos aspectos sociais. Alguns dados oficiais, que demonstram apenas uma ponta do iceberg, mas evidencia a dimensão da degenerescência na crise alimentar.

Segundo dados oficiais, no ano de 2016, cerca de 815 milhões de indivíduos sofreram da fome (FAO, 2017), um número que aumentou em relação ao ano anterior. Foi 35 milhões a mais, o que hoje determina uma porcentagem de 11%, ou seja, aproximadamente uma a cada 10 pessoas no mundo. Segundo a FAO, este aumento ocorreu por dois motivos maiores, a saber, os conflitos e à mudança climática. Ambos os processos estão intimamente concatenados com o desdobramento de uma produção destrutiva, incluindo o avanço do agronegócio, sobretudo na industrialização da pecuária, principal causadora de desmatamento da cobertura vegetal e de emissão de gases nocivos à atmosfera, e demais fenômenos relacionados à alienação do trabalho na propriedade privada agrícola moderna.

A fome, conforme a FAO, passa por vários níveis antes de chegar a ser considerada uma crise grave. Mais exatamente, para a elaboração de ações de combate à fome, existem cinco fases de classificação da fome em uma região. A

primeira fase é onde os resultados se apresentam em pouca quantidade de pessoas afetadas, e a quinta trata-se de uma situação catastrófica causada pela fome.

Na primeira, denominada 'Fase Mínima', é assim classificada quando mais de quatro em cada cinco moradias obtêm alimentação diariamente sem comprometer outras necessidades e sem necessitar de ajuda humanitária. A Fase de Estresse é a seguinte: mesmo com ajuda humanitária, uma entre cinco moradias não está obtendo acesso regular ao alimento ou está tendo outras necessidades comprometidas para poder se alimentar. A terceira, chamada de Fase de Crise, quando há grandes espaços de tempo entre o consumo de alimentos, com caso de desnutrição ou quando se está no limite dos estoques mínimos de mantimentos e um rápido consumo destes levando à depleção futura e refeições espaçadas. A Fase de Emergência caracteriza a fase quatro, na qual uma entre cinco moradias suporta grandes espaços entre as refeições com casos graves de desnutrição e excesso de mortalidade, ou casos em que o estoque está se esvaziando muito rapidamente. E por fim, a quinta etapa, a Fase da Fome Total, quando pelo menos uma moradia entre cinco, está sem nenhuma comida e outras necessidades básicas, em um contexto de desnutrição, inanição e mortes presentes.

Dentro desta classificação elaborada pelo FAO e colaboradores, é que os Estados organizam suas prioridades políticas de combate à fome. O que mais nos interessa são, igualmente, os motivos dessa fome. Já seria esperado de um órgão mundial, o qual serve para manter a governabilidade do capital, que as causas estejam em um nível mais superficial, colocando o fenômeno mais diretamente ligado a situações de omissão às necessidades alimentares, e não abarca o problema em seu âmago mais profundo que em nossas análises. A realidade mostra, explicitamente, que é um desenvolvimento onde o capital contrapõe-se ao ser social.

Em um relatório publicado recentemente, (FSIN, 2017), ainda sem tradução para o português, diversos organismos internacionais que compõem a Rede de Informação em Segurança Alimentar (do inglês, FSIN) apresentam um mapa da fome mundial, atualizado, das regiões onde esse problema demanda

medidas mais urgentes. Os países, a quantidade aproximada de pessoas afetadas e as causas podem ser observados no quadro abaixo:

Tabela 3 - Países com risco de fome ou com fome (por ordem de magnitude) (continua)

<b>PAÍS</b>	<b>QUANTIDADE DE PESSOAS</b>	<b>MOTIVO</b>
Yemen	Mais de 10 milhões	Conflito
Nigéria (Nordeste)	4 a 6 milhões	Conflito envolvendo o Boko Haram.
Sudão do Sul	4 a 6 milhões	Conflito
Somália	2 a 4 milhões	Conflito, secas, aumento de refugiados voltando de Dadaab.
Crise Região da Síria (Síria 124 e refugiados sírios em países vizinhos)	8 a 10 milhões	Conflito e assentamento forçado de refugiados em áreas curdas da Síria; cerco de Ar Raqqa
Etiópia	4 a 6 milhões	Áreas com conflitos em curso em Oromia e Amhara. Seca no Sul.
Malawi	4 a 6 milhões	Secas e enchentes
Zimbábue	4 a 6 milhões	Secas, crise econômica e tensão política
Afganistão	2 a 4 milhões	Conflito com número massivo de refugiados retornados Afegãos
República Democrática do Congo	2 a 4 milhões	Violência eleitoral e conflitos ressurgentes, com aumento de refugiados chegando ao Sul sudanense e refugiados burundianos
Moçambique	2 a 4 milhões	Seca, crise econômica e incidentes de segurança
Kenia	2 a 4 milhões	Seca no sul-oriental e áreas costeiras.
Sudão	2 a 4 milhões	Conflito, deslocamentos.
Guatemala	1 a 2 milhões	Secas.
Haiti	1 a 2 milhões	Secas.



Tabela 3 - Países com risco de fome ou com fome (por ordem de magnitude)

Iraque	1 a 2 milhões	Conflitos armados.
Uganda	1 a 2 milhões	Seca, alto influxo de refugiados do Sudão do Sul
Burundi	0.5 a 1 milhão	Violência persistente entre linhas étnicas.
República Centro-Africana	0.5 a 1 milhão	Conflito.
Chade (Região de Lac)*	0.5 a 1 milhão	Conflito envolvendo o Boko Haram.
Madagascar (Região Sul)	0.5 a 1 milhão	Seca.
Niger (Região de Diffa)*	0.5 a 1 milhão	Conflito envolvendo o Boko Haram.
Total	46,5 a 87 milhões	Somente motivos diretamente sociais (Conflitos, violência, refugiados e crise econômica) em 12 países Somente motivos naturais em 5 países Motivos naturais e sociais 5 países

Fonte: Global Report on Food Crises 2017 (FSIN, 2017, p. 127)

Percebemos que na maioria dos locais (17 países) as causas são ligadas às relações sociais essencialmente competitivas, fundamento de uma sociedade alienada em classes sociais e na opressão machista, como o caso do grupo Boko Haram. Ainda que as secas sejam consideradas aparentemente como um fator natural e causa maior da fome em 5 países, é preciso situar esses fenômenos com as mudanças climáticas em curso como sendo alterações provocadas pelos processos de produção destrutiva da natureza. Assim, em essência, o peso das relações sociais na determinação das causas da fome é muito mais significativo que influências naturais.

Além da fome, o outro lado da degenerescência, contrário ao carecimento, é a alienação alimentar na superprodução. As pessoas que conseguem

escapar da fome também estão adoecendo e morrendo; no entanto, por duas principais causas: primeiramente pelos excessos de determinados nutrientes (açúcares simples, gorduras saturadas e sódio) em alimentos ultraprocessados pela indústria. Essa ingestão é um dos fatores de riscos e acarreta, com outros fatores (falta de atividade física, tabagismo, alcoolismo, etc.) um aumento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, que representam 63% dos óbitos no mundo (BRASIL, 2011), e 73 % no Brasil (BRASIL, 2017).

Apesar de serem contraditórios, o excesso e a carência de determinados nutrientes convivem entre si, tanto numa esfera mais generalizada, bem como em algumas individualidades, sobretudo crianças que ao mesmo tempo em que se estão obesas, também estão desnutridas, assim se faz um tipo de fome. De forma resumida, uma geração com muitos famintos obesos. Muitos estudiosos, nutricionistas, principalmente, têm relacionado esse fenômeno a um processo de transição nutricional, o qual

De acordo com Popkin (1994), “transição nutricional é um processo de modificações sequenciais no padrão de nutrição e consumo, que acompanham mudanças econômicas, sociais e demográficas, e do perfil de saúde das populações”, ou seja, ela descreve uma tendência no consumo alimentar, na produção e na comercialização de alimentos e no estilo de vida que vêm ocorrendo, principalmente, em países capitalistas periféricos. (LANG et all, 2009, p.219)

Segundo o Ministério da Saúde<sup>65</sup>,

apenas um entre três adultos consome frutas e hortaliças em cinco dias da semana. Esse quadro mostra a transição alimentar no Brasil, que antes era a desnutrição e agora está entre os países que apresentam altas prevalências de obesidade.

Outra informação desta instituição alerta que

A transição nutricional foi acompanhada pelo aumento da disponibilidade média de calorias para consumo. Em 2009 o consumo energético diário médio da população foi superior ao recomendado de 2000 Kcal, o que é mais um fator contributivo para o aumento do excesso de peso. Essa média se assemelha às encontradas em países desenvolvidos, como os Estados Unidos, com as maiores médias entre os adolescentes do sexo masculino e as menores entre os idosos. (BRASIL, 2012, p.15)

65 Disponível em <http://www.brasil.gov.br/saude/2017/04/obesidade-cresce-60-em-dez-anos-no-brasil> Acessado em 14 de dezembro de 2017

Assim, nas periferias das grandes cidades, tal processo é marcante na alimentação capitalista voltada ao público-alvo infanto-juvenil, sobrecarregada de doces, salgados gordurosos e bebidas açucaradas que disponibilizam uma carga absurda e desnecessária de substâncias que se acumulam cronicamente a levam à obesidade<sup>66</sup>. E enquanto o Estado brasileiro busca programas e políticas para acabar com a obesidade, o mercado tem facilitado cada vez mais o acesso aos produtos comestíveis altamente gordurosos e adocicados<sup>67</sup>.

Apesar desta alienação causadora de um esvaziamento e distanciamento da humanidade no alimento, contraditoriamente, também se constata uma produção superada de muitas das dificuldades naturais (sem nunca eliminá-las), para que a alimentação de todos os indivíduos seja, de fato, uma possibilidade que, pela primeira vez, está posta em nossa humanidade. Novamente a opinião de Ziegler (2013) nos ajuda a compreendermos que

[...] o tempo em que as necessidades irredutíveis dos homens se confrontavam com uma quantidade insuficiente de bens para satisfazê-las está hoje superado. O planeta está saturado de riquezas. Portanto, não há nenhuma fatalidade. E se um bilhão de indivíduos padecem de fome, não é por causa de uma produção alimentar deficiente, mas do açambarcamento, pelos mais poderosos, dos frutos da terra (ZIEGLER, 2013, p. 245).

Conforme o autor, a problemática da subprodução versus o crescimento populacional já tem sido superada pelo atual estágio de conhecimentos e instrumentos produtivos. No entanto, Carneiro (2003, p.27) lembra que relacionada a essa produção, há o tipo de consumo que exerce sua influência nas possibilidades de acabar com a fome. Assim, o tipo de dieta, ao seja, dos alimentos que são escolhidos para consumo, impacta sobremaneira tanto nessa possibilidade de obter comida o suficiente para todas as pessoas; argumenta o autor que:

66 Sobre isso, confira o documentário dirigido por Estela Rener, "Muito além do Peso".

67 Não apenas pelos preços baixos, mas também pela "desova" de produtos próximos ao vencimento nas periferias do Brasil e do Mundo. "O exército de vendas diretas da Nestlé faz parte de uma mudança mais ampla na estratégia das indústrias alimentícias que inclui a entrega de junk food e bebidas açucaradas consumidas no Ocidente até os rincões mais isolados da América Latina, África e Ásia. Enquanto suas vendas caem nos países mais ricos, as multinacionais do gênero alimentício, como Nestlé, PepsiCo e General Mills, aumentam sua presença de forma acintosa nos países em desenvolvimento, comercializando seus produtos tão ostensivamente que chegam a transtornar os hábitos alimentares tradicionais do Brasil, Gana e Índia". Disponível em <https://www.nytimes.com/2017/09/16/health/brasil-junk-food.html?smid=fb-share> Acessado em 14 de dezembro de 2017

O suprimento global de alimentos é atualmente suficiente o bastante para alimentar mais do que a totalidade da população mundial com base numa **dieta semi-vegetariana**, mas suficiente apenas para alimentar metade da população mundial se for estendida para todos a mesma **dieta atual dos países desenvolvidos**. (destaques nossos)

Ou seja, há de se pensar também, não apenas na quantidade, mas nas escolhas, algo diretamente relacionado ao complexo educativo no sentido da formação humana. A dieta atual dos países desenvolvidos, mencionada pelo autor, refere-se ao mercado existente hoje de grandes cadeias de restaurantes *fast-food*, da comida semipreparada, alimentos ultraprocessados à base de carne e farinha refinada de trigo para elaboração de lanches rápidos e facilmente conciliáveis com a energia necessária e o tempo disponível pelos processos de trabalho atual. Abarcaremos tal questão da educação noutro capítulo de como os processos de trabalho também influenciam na formação do gosto e sabores. Nesse momento, o que importa em nossa análise é essa relação existente entre a forma alienada de trabalho existente hoje com as escolhas, igualmente alienadas, de determinados alimentos. O que se predomina em tempos de produção destrutiva de uma lógica perdulária, ou seja, que gasta quantias absurdas de recursos naturais para disponibilizar um padrão de consumo igualmente destrutivo e desperdiçado. Sobre as escolhas, Kinupp e Lorenzi (2014) apresentam elementos problematizadores com relação às fontes alimentares e propõe o estímulo ao uso de Plantas Alimentícias Não-Convencionais.

Eles descrevem mais um fenômeno do qual demonstra a perda de qualidade de nossa alimentação, qual seja, a monotonia alimentar. Segundo as pesquisas bibliográficas realizadas por eles, vivemos em um mundo em que cerca de 30.000 espécies vegetais “[...] possuem partes comestíveis, sendo que destas 7.000 foram cultivadas ou colhidas com este fim ao longo da história” (KINUPP; LORENZI, 2014, p.19). Escrito de outra forma, 23.000 espécies vegetais comestíveis não utilizadas! Mas destas espécies que se utilizam, o capitalismo reduziu ainda mais, sendo que

90% do alimento mundial atualmente vêm de apenas 20 espécies, as mesmas descobertas por nossos antepassados do Neolítico, em diversas regiões onde a agricultura teve início e que foram incorporadas por quase todas as culturas existentes. Além de tão

poucas, hoje a maioria destas espécies cultivadas é restrita a poucas cultivares (variedades) e muito da agrobiodiversidade destas cerca de 20 espécies foram extintas, perdidas ou vem sofrendo grande erosão genética. Nos últimos 10 anos (apenas 10 anos!), as variedades transgênicas já ocupam mais de 90 % das áreas cultivadas de algumas culturas agrícolas domesticadas há mais de 10.000 anos. Por isso é tão monótona a nossa alimentação.

Chama atenção a quantidade de fontes alimentares presentes entre as plantas. Com o intuito de manter essa diversidade de seres vegetais, foi construído o banco mundial de sementes. Conhecido como a “arca de noé”, o silo de sementes de Svalbard, localizado no arquipélago ártico entre a Noruega e o Polo Norte, já conta com mais de um milhão de sementes de plantas alimentícias. São exemplares do mundo inteiro que estão armazenadas em rochas de gelo, em condições de baixas temperaturas e umidade. O projeto existe desde 2008, e sua meta é conter 90% das espécies vegetais comestíveis. Seu espaço será para comportar quase 2,5 bilhões de sementes. Cabe salientar o fato de que tal investida tem sido ameaçada pelo aumento da temperatura causada pela poluição atmosférica e, mesmo sendo uma parte de gelo permanente, uma parte da camada de gelo aparentemente tem começado a derreter. A manutenção da diversidade pode ser perdida caso não pare e diminua a destruição do ar.

Esse armazenamento de sementes também é realizado de outra forma, mais antiga. Muitos camponeses, desde que começaram a domesticar, também foram responsáveis pela transmissão das sementes e do conhecimento de comidas feitas com elas. De geração em geração, conhecimento e sementes eram repassadas, consubstanciada a permanência destas sementes nos plantios e roçados e da diversidade de plantas alimentares.

Há diversidade de fontes também para os tipos de animais que se usa como carne para preparar refeições. Além da infinidade de mamíferos, peixes, frutos do mar, aves, etc, tem sido cada vez mais comum o estímulo ao consumo de insetos na alimentação. A FAO lançou um relatório (FAO, 2013) muito esclarecedor sobre as propriedades nutricionais dos insetos, fazendo relações com as culturas consumidoras, em geral, localizadas na Ásia, e um estudo sobre as possibilidades para crescimento da cadeia produtiva e do mercado de restaurantes e lanchonetes. Segundo esse relatório, são mais de 2 bilhões de pessoas que utilizam insetos em

suas comidas. Essa possibilidade de incluir insetos de forma mais difundida na alimentação é uma das estratégias da FAO para alimentação mundial, o que só aconteceria se fosse uma demanda de crescer o capital para mais um ramo do mercado.

Abordamos, com estas reflexões, a quantidade de fontes alimentares conhecidas pela alimentação de hoje. No entanto, esse montante diversificado encontra-se em um processo contraditório, pois se utilizam apenas algumas fontes, normalmente as mais rentáveis para o capital, tais como a soja, o milho, o trigo e o arroz. Manter essa diversidade e estimular o uso dela no preparo da comida pode ser apropriado de formas não mercadológicas, e pode possibilitar estratégias de construção de uma relativa autonomia alimentar. Para isso, não apenas o que se produz, mas também o que se consome deve ser transformado para que haja elaboração de pratos ricos em variedades de alimentos e nutrientes.

Enquanto buscamos ampliar o consumo das fontes alimentares, também lidamos com as restrições alimentares que o capitalismo também produz. A destruição da diversidade e da qualidade são regras tendenciais do atual modelo de produção de uma comida que, ontologicamente, não é comida. Se partirmos dos fatos da realidade atualmente, não são poucos os casos que podemos mencionar. Como ilustração deste cenário, exemplifiquemos um caso em que a indústria alimentícia (um ramo do agronegócio) tem manipulado ideologicamente mediante propaganda e marketing, a alienação do trabalho e a degenerescência no consumo de uma mercadoria comestível encontrada facilmente nas redes de supermercados. Nas gôndolas de uma significativa parte dos estabelecimentos comerciais no Brasil, podemos encontrar o seguinte apelo propagandista:

“Mata a sua fome”.

Eis o que diz a propaganda de uma das marcas de barras de chocolate mais vendidas no mundo. Será que realmente mata a fome? Independentemente do que a propaganda quis dizer, podemos perceber a tendência geral para nossa alimentação nos dias de hoje, a saber: uma necessidade que só pode ser realizada, ou “morta”, mediante o consumo de uma mercadoria com altas doses de açúcar e gordura (no caso, de baixíssima qualidade nutricional).

Entretanto, o mais importante para nossa análise sobre a alienação/degenerescência alimentar não é apenas averiguar a qualidade e o acesso ao consumo deste produto comestível, mas também conhecer um pouco mais sobre como foi produzido, em quais condições e por quem foi. Assim, busca-se demonstrar que não apenas o produto da indústria alimentícia traz consequências hostis aos indivíduos consumidores, mas também, o processo produtivo destes, também acarretam graves desdobramentos na vida dos indivíduos que produzem, bem como a degradação dos seres vivos na natureza. Muitas fontes, como documentários, estudos acadêmicos e processos judiciais, todos encontrados facilmente em uma busca rápida na internet, podem ser usadas para deflagrar estes fatos.

Um caso emblemático sobre as consequências da produção capitalista na vida das pessoas que são submetidas à exploração de sua força de trabalho advém de muitas denúncias feitas contra as principais indústrias de chocolate, por sustentar a escravidão infantil em países do continente africano, principalmente na Costa do Marfim e Gana. Um estudo feito pela Universidade de Tulane denuncia o tráfico e a escravidão de crianças. As fortes imagens registradas pela mídia<sup>68</sup> reforçam essa denúncia ao exibir compradores negociando o preço de crianças que são vendidas por, no mínimo, 230 euros para trabalhar nas fazendas de cacau em condições desumanas e muitas vezes sem comida. Conforme a agência de advocacia Hagens Berman, a qual abriu processo judicial contra a empresa,

Essas crianças são vítimas das piores formas de trabalho infantil, como reconhecido pelas Nações Unidas: trabalhos perigosos, como o que envolve ferramentas perigosas, transporte de cargas pesadas e exposição a substâncias tóxicas e o trabalho compulsório de crianças traficadas. Essas crianças são traficadas de países vizinhos da Costa do Marfim, vendidas a proprietários de plantações por intermediários e contrabandistas, e forçadas a trabalhar sob condições de violência física sem remuneração. Segundo a World Cocoa Foundation, 47% do total das importações de grãos de cacau dos EUA vêm da Costa do Marfim<sup>69</sup> (cf. <https://www.hbsslaw.com/cases/mars-chocolate-slave-labor>)

A grosso modo, ao menos a metade do cacau consumido nos Estados Unidos é resultante desta exploração da força de trabalho infantil. Muito

68Confira do documentário de Miki Mistrati e U. Roberto Romano, **O lado negro do chocolate**. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=ozSRWm7VcVE>. Acessado em 11/jan/2016.

provavelmente, o restante do cacau tem sido produzido através de uma ou outra forma particularmente exacerbada de exploração do trabalhador. Este seria, igualmente, o caso de milhões de trabalhadores rurais expostos às substâncias nocivas usadas na produção, ou os trabalhadores dos grandes abatedouros de carne bovina e avícola, com seus processos produtivos cada vez mais acelerados. Inúmeros outros casos denunciam o fenômeno da exploração dos trabalhadores conjugada à degradação das condições de vida em geral.

Somando a esse caso, em inúmeros meios jornalísticos encontramos notícias relatando a perda da qualidade, de redução ou eliminação das propriedades daquilo que era para ser usado como algo regenerador. Um processo no qual indivíduos humanos vão perdendo, cronicamente, elementos constituintes da base material biológica, ao mesmo tempo em que outras substâncias são metabolizadas em excessos. De uma forma geral, o ser social será engendrado sobre uma base orgânico-inorgânica contendo concomitantemente, uma escassez e um acúmulo de nutrientes. Por conseguinte, tanto a fome como inúmeras doenças/agravos em saúde têm condições extremamente favoráveis, tanto que se fazem cada vez mais presentes na existência deste processo de degenerescência humana.

O Professor Ziegler (2013, p.21) traz um fato bastante ilustrativo desta violência na degenerescência humana, ao colocar que a atual

Destruição anual de dezenas de milhões de homens, mulheres e crianças pela fome constitui o escândalo do nosso século. A cada cinco segundos, morre uma criança de menos de dez anos. Em um planeta que, no entanto, transborda de riquezas... [...] Uma criança que morre de fome é uma criança assassinada.

Como o autor afirma, nossa realidade oferece todas as possibilidades de atender as necessidades de cada indivíduo, mas, ao contrário, permanece em uma perversa lógica de reprodução do capital, de caráter “assassino” e engendrador da fome na superprodução de alimentos. Antes dele, Engels já menciona sobre este determinado tipo de assassinato social como algo mais dissimulado e pérfido, pois

69 These children are victims of the worst forms of child labor as recognized by the United Nations: hazardous work such as that involving dangerous tools, transport of heavy loads and exposure to toxic substances and the compulsory labor of trafficked children. Such children are trafficked from countries neighboring the Ivory Coast, sold to plantation owners by brokers and smugglers, and forced to work under conditions of physical violence without pay. According to the World Cocoa Foundation, 47 percent of the total U.S. imports of cocoa beans come from the Ivory Coast.



“ninguém pode se defender porque não parece” que é; “o assassino é todo mundo e ninguém, a morte da vítima parece natural, o crime não se processa por ação, mas por omissão” (ZIEGLER, 2013, p.135-6).

Há também neste processo de degenerescência humana, a partir da alimentação desencadeada pela superprodução, os casos de envenenamento (agudo e crônico) por agrotóxicos e de contaminação genética pelos transgênicos. A ciência tem avançado sobre os estudos relacionados a estas substâncias e chegado a conclusões suficientes para justificar medidas de preventivas das DCNT. No Brasil, a Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO) publicou um dossiê em quatro partes (CARNEIRO, 2015), denunciando os problemas que o modelo de produção destrutiva do alimento tem causado. Na primeira parte, são apresentados os impactos dos agrotóxicos à saúde e à segurança alimentar e nutricional, os quais são significativos para nossa pesquisa.

Após uma apresentação inicial sobre o aumento de agrotóxicos e fertilizantes consumidos no Brasil, o dossiê coloca que o Brasil é, desde 2008, o maior consumidor mundial de agrotóxico, sendo que em 2011, houve o uso de 12 litros por hectare de plantação e uma exposição média de 4,5 litros de agrotóxico por habitante (CARNEIRO, *et all*, 2015). As tendências indicam que tal consumo cresceu, mas não tivemos acesso a nenhum dado oficial por enquanto.

O dossiê também apresenta sobre os resultados alarmantes da contaminação de alimentos. Conforme os autores (CARNEIRO, *et all*, 2015, p.56), em uma pesquisa do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), diversos alimentos *in natura* das grandes capitais foram analisados sendo que

63% das amostras analisadas apresentaram contaminação por agrotóxicos, sendo que 28% apresentaram IAs [Ingrediente Ativo] não autorizados (NAs) para aquele cultivo e/ou ultrapassaram os limites máximos de resíduos (LMRs) considerados aceitáveis. Outros 35% apresentaram contaminação por agrotóxicos, porém dentro desses limites. Se esses números já delineiam um quadro muito preocupante no concernente à saúde pública, eles podem não estar ainda refletindo adequadamente as dimensões do problema, seja porque há muitas incertezas científicas embutidas na definição de tais limites, seja porque os 37% de amostras sem resíduos se referem aos IAs pesquisados (235 em 2010), o que não permite

afirmar a ausência dos demais (cerca de quatrocentos), inclusive do glifosato, largamente utilizado (40% das vendas) e não pesquisado no PARA

De uma forma geral, o veneno realmente está à mesa, e quais seriam os danos? A tabela abaixo apresenta alguns sintomas dos principais agrotóxicos usados e presentes em alimentos contaminados.

Tabela 4 - Classificação e efeitos e/ou sintomas agudos e crônicos dos agrotóxicos (continua)

<b>PRAGA QUE CONTROLA</b>	<b>GRUPO QUÍMICO</b>	<b>SINTOMAS DE INTOXICAÇÃO AGUDA</b>	<b>SINTOMAS DE INTOXICAÇÃO CRÔNICA</b>
<b>Inseticidas</b>	Organofosforados e carbamatos	Fraqueza, cólicas abdominais, vômitos, espasmos musculares e convulsões	Efeitos neurotóxicos retardados, alterações cromossômicas e dermatites de contato
	Organoclorados	Náuseas, vômitos, contrações musculares involuntárias	Lesões hepáticas, arritmias cardíacas, lesões renais e neuropatias periféricas
	Piretroides sintéticos	Irritações das conjuntivas, espirros, excitação, convulsões	Alergias, asma brônquica, irritações nas mucosas,
<b>Fungicidas</b>	Ditiocarbamatos	Tonteiras, vômitos, tremores musculares, dor de cabeça	Alergias respiratórias, dermatites, doença de Parkinson, cânceres
	Fentalamidas		Teratogêneses
<b>Herbicidas</b>	Dinitroferóis e pentaclorofenol	Dificuldade respiratória, hipertermia, convulsões	Cânceres (PCP-formação de doxinas

Tabela 4 - Classificação e efeitos e/ou sintomas agudos e crônicos dos agrotóxicos

<b>Herbicidas</b>	Fenoxiacéticos	Perda de apetite, enjojo, vômitos, fasciculação muscular	Indução da produção de enzimas hepáticas, cânceres, teratogêneses
	Dipiridilos	Sangramento nasal, fraqueza, desmaios, conjuntivites	Lesões hepáticas, dermatites de contato, fibrose pulmonar

Fonte: OPAS/OMS, 1996 apud CARNEIRO, 2015, p. 59

Percebemos como os sintomas desses grupos estão relacionados ao surgimento das DCNT. As implicações de cada agrotóxico sobre a saúde são tantas que estão apresentadas em cinco páginas desse dossiê. São inúmeros ingredientes ativos presentes, que sozinho são responsáveis por muitas doenças, e que combinados ainda são capazes de causar mais problemas desconhecidos.

Chama a atenção, igualmente, a contaminação da água, que é sabidamente considerada alimento essencial para a vida. Segundo os autores, mesmo com um número baixo de cidades e estados que utilizam o sistema de informação sobre a qualidade da água, os números apresentados já alertam para a contaminação tanto em água superficial, como em lençol freático. Inclusive, é apresentado um estudo que mostra a presença de agrotóxicos nas torneiras da casa e na chuva (CARNEIRO, 2015).

Outro alimento contaminado é o leite materno, sendo uma exposição extremamente prejudicial ao recém-nascido, devido a alta vulnerabilidade fisiológica frente a essas substâncias biocidas.

Além deste documento significativo para demonstrar esse fenômeno constituinte da degenerescência humana no alimento, outras denúncias são apresentadas para a sociedade, realizadas por órgão fundamental para o enfrentamento das DCNT, como o Instituto Nacional De Câncer José Alencar Gomes Da Silva (INCA). Essa instituição de saúde pública declara igualmente a liderança

brasileira no consumo mundial de agrotóxicos, colocando que cada habitante consome, em média, 5,2 kg dessas substâncias, no ano de 2009, o que equivale a mais de um milhão de toneladas despejadas na comida, só neste respectivo ano.

Os autores também enfatizam os danos, segundo eles (INCA, 2015, p. 2-3),

O modelo de cultivo com o intensivo uso de agrotóxicos gera grandes malefícios, como poluição ambiental e intoxicação de trabalhadores e da população em geral. As intoxicações agudas por agrotóxicos são as mais conhecidas e afetam, principalmente, as pessoas expostas em seu ambiente de trabalho (exposição ocupacional). São caracterizadas por efeitos como irritação da pele e olhos, coceira, cólicas, vômitos, diarreias, espasmos, dificuldades respiratórias, convulsões e morte. Já as intoxicações crônicas podem afetar toda a população, pois são decorrentes da exposição múltipla aos agrotóxicos, isto é, da presença de resíduos de agrotóxicos em alimentos e no ambiente, geralmente em doses baixas. Os efeitos adversos decorrentes da exposição crônica aos agrotóxicos podem aparecer muito tempo após a exposição, dificultando a correlação com o agente. Dentre os efeitos associados à exposição crônica a ingredientes ativos de agrotóxicos podem ser citados infertilidade, impotência, abortos, malformações, neurotoxicidade, desregulação hormonal, efeitos sobre o sistema imunológico e câncer.

Novamente percebemos os casos de DCNT, os quais atingem tanto aos que trabalham na agricultura quanto aos que consomem os alimentos com agrotóxicos. Segundo o documento, a contaminação pode ser encontrada não apenas nos alimentos *in natura* como frutas e verduras, mas também nas carnes e alimentos processados e ultraprocessados. Com isso, o INCA quer atentar para não deixar de dar preferência aos alimentos *in natura*, mas colocar que a contaminação vem de todos os alimentos produzidos e do meio ambiente como um todo.

A fome (quanti e qualitativa) e as DCNT (causada pelo consumo excessivo de determinados nutrientes, pelo agrotóxico e pelo transgene), são os fenômenos constituintes dessa degenerescência humana, processo desencadeado pelo capital e agudizado pela sua crise estrutural.

Podemos resumir a totalidade dessa degenerescência humana na crise alimentar atual, em suas causas e desdobramentos, conforme a figura 1, contida na página seguinte. Como se pode observar na realidade, os fenômenos desdobrados

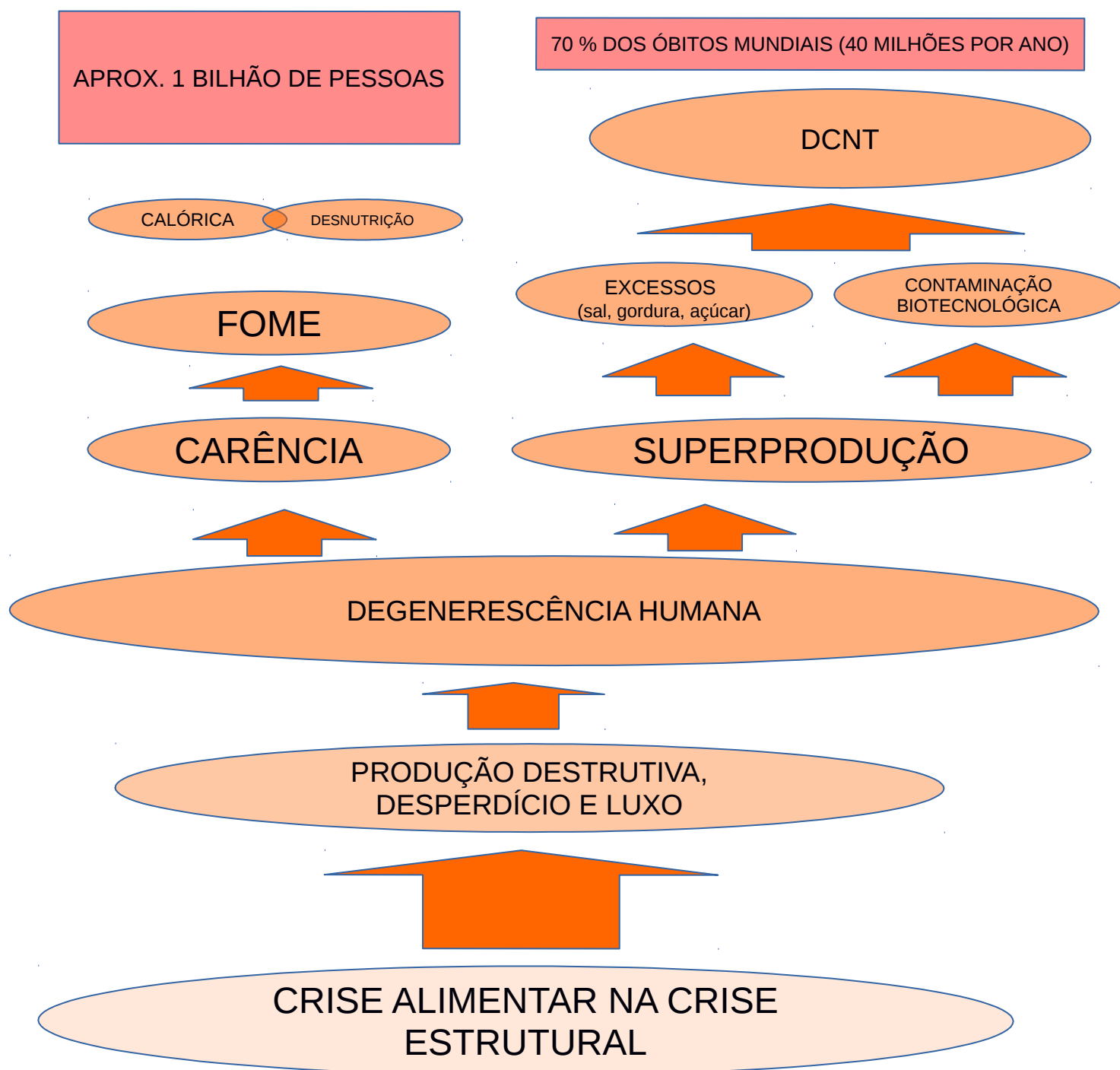
pela crise estrutural do capital implicam um processo de degenerescência humana, que além de manter a fome historicamente produzida pela sociedade de classes, também engloba problemas contemporâneos como as DCNT, principais causas de morbimortalidade no mundo hoje, acometidas tanto pela ingestão exagerada de sal refinado, açúcar simples e gorduras saturadas e trans, bem como pela contaminação de insumos químicos e biológicos, já sabidamente prejudiciais à saúde. Ressaltamos para o fato de que a convivência da escassez com a superprodução, a transição nutricional, acomete não apenas a sociedade como todo, mas muitas vezes se encontram na mesma pessoa, como é o caso de desnutrição em pessoas com obesidade.

Como somos educados para lidar com esse contexto? Somos educados para transformar ou manter essa crise alimentar?

Abordaremos no capítulo seguinte como a educação para a alimentação está inserida neste contexto de crise. Ontologicamente, analisaremos duas grandes propostas educacionais colocadas para que o estado atual possa administrar a degenerescência do ser social no alimento, mediante o acesso ao conhecimento nas instituições de ensino ou nas propagandas e rótulos.

Por ora, podemos resumir esquematicamente esse capítulo na figura 3.

FIGURA 3 - Representação resumida da “Crise Alimentar” e a degenerescência humana na alimentação, em sua essência e fenômenos:



Fonte: elaborado pelo autor

#### **4. AS DUAS CARAS DE UM MESMO CAPITAL: POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR DO MERCADO E O ENGODO DA CONCILIAÇÃO PELA CIDADANIA**

Neste capítulo adentraremos nas propostas de educação alimentar nas quais as políticas e programas de combate à fome, de uma forma geral, clamam como a atitude capaz de eliminar esse flagelo da humanidade. Dividimos as propostas em duas grandes diretrizes, uma voltada explicitamente para políticas de mercado colocando as necessidades de priorizar políticas de desregulamentação; e outra proposta em que tais necessidades estão escamoteadas pela pretensa ampliação da democracia participativa e pela regulamentação. Em essência, ambas as ideias mantêm o Estado e não eliminam, de forma radical, a exploração do trabalho, sendo que ambas mantêm a ideia de uma sociedade dividida em classes sociais, e a questão maior está na disputa pela governabilidade, além da regulamentação ou não, do mercado de alimentos. Existem grandes diferenças no sentido de como estes projetos são utilizadas pelo capital. A começar pelo contexto, pois, enquanto a proposta de regulamentação floresce em momentos de pleno crescimento do mercado, a desregulamentação é uma demanda necessária à reprodução do capital nos períodos de crise.

Em uma conjuntura de crescimento dos lucros, tem-se um discurso da cidadania e políticas de bem-estar, para que o capital continue a ser reproduzido com uma roupagem, supostamente, mais humanizada, uma forma de tentar humanizar o que, em essência, é uma exploração desumana. Por conseguinte, são políticas assistencialistas que momentânea e pontualmente, ajudam na sobrevivência de algumas pessoas, mas que buscam conciliar os interesses antagônicos de classes, e por isso não eliminam a raiz dos problemas sociais.

Um contexto de crise no qual os lucros deixam de aumentar como se deseja, mas não de existir, as denominadas políticas de austeridade fiscal são a tônica para tentar administrar o capital. Nessa conjuntura, as políticas públicas voltadas para a educação e outros serviços sociais têm seus orçamentos reduzidos quando não privatizados, os salários são congelados, há a precarização das condições e contratos de trabalho, entre outras medidas adotadas. Denominamos

tais medidas como um projeto para sustentar um mercado da fome, tendo o agronegócio plenas condições para implementar suas propostas.

Abarcaremos um breve histórico sobre as políticas de combate à fome, para entender melhor como estas duas vertentes políticas foram e são construídas até hoje.

#### **4.1 Histórico das políticas de combate à fome no Brasil: da produtividade agrícola à gestão participativa**

Segundo a literatura que tivemos acesso, o enfrentamento oficial da fome enquanto um dos problemas na pauta do Estado brasileiro pode ser considerado como fenômeno recente. Aconteceu em um contexto mundial de guerras, e, nacionalmente, quando se configurava a transição do regime rural para o industrial, com todas as consequências para o proletariado nascido deste processo. Nessa conjuntura, o Estado é compelido à preocupação com os famintos, e o alívio da fome deixa de ser apenas uma obra de caridade religiosa. Vasconcelos (2005), em um didático artigo acerca do histórico das políticas de combate à fome no Brasil, chama a atenção sobre algumas ações estatais no período colonial, embora não tenha se configurado como um instrumento bem pensado e sistematizado. Escreve ele:

Por outro lado, apesar de ações estatais voltadas para a questão da alimentação da população terem sido conduzidas desde o início do período colonial, pode-se afirmar que os primeiros instrumentos específicos de política social de alimentação e nutrição foram instituídos apenas ao longo da Ditadura Vargas (1937-1945) (VASCONCELOS, 2005, p 440).

Outro pesquisador, do qual tivemos acesso à tese de doutorado, foi Nascimento (2012). O autor aborda algumas reflexões históricas sobre as políticas dessa área, fundamentando teoricamente sobre a diferença dos termos - questão e problema - quando se encara a fome. Para ele, foi no início do século XX que a questão passa a ser encarada como um problema. Anteriormente, nas palavras desse,

a questão da fome não era percebida e analisada como um fenômeno com significados sociais e políticos, nem como provocado pelo homem contra o próprio homem. Aparentemente era tido como um fenômeno natural, e não social. Um fenômeno menor e não essencial. Afinal ele dizia respeito a pessoas, em geral, sem poder de voto e de pressão. Escravos, semiescravos ou indivíduos despidos de cidadania. Por isso, o Brasil Colônia e o Brasil Monárquico não tiveram ações efetivas de combate à fome, apenas



ações esporádicas e algumas até esdrúxulas, como a ideia de trazer camelos para o sertão nordestino, como demonstra Marco Antônio Villa (2000) (NASCIMENTO, 2012, p. 10)

Essa mudança na forma de encarar esse problema como consequência social, para além do natural, contou com grandes contribuições da literatura científica. Mundialmente havia uma grande discussão entre médicos e acadêmicos sobre a nutrição e dietética. As novas descobertas científicas sobre nutrientes complexificaram o assunto e demandaram a formação da nutrição como uma profissão.

Ainda que os primeiros estudos sociais e políticos sobre a fome no nordeste foram apresentados na literatura com base nos estudos de Rodolfo Teófilo, no final do século XIX, foi com Josué de Castro e colaboradores que esse fenômeno deixou de ser encarado meramente em seus aspectos naturais-biológicos, e passa a ser contemplado todo o emaranhado social, político-econômico e cultural da fome, o que subsidiou em grande peso a entrada desse problema na agenda governamental. Desde então, “a fome passa, então, a ser encarada não mais sob o ponto de vista médico-patológico ou percebida de forma esporádica, como no caso das secas, mas de forma contínua, atuando nas estruturas socioeconômicas.” (NASCIMENTO, 2012, p. 10)

O que marca essa nova forma de encarar não é a mera boa vontade política do Estado, mas um contexto tumultuoso de revoltas da classe trabalhadora. O autor lembra alguns dos movimentos sociais que tiveram importância e que engrossaram o caldo para transformar a questão da fome em um problema de governo. Primeiramente, Nascimento (2012) faz lembrar o movimento “Quebra-quilo”, uma reação da população diante de comerciantes inescrupulosos que estavam vendendo mercadorias abaixo do peso real, o que levou ao uso do quilograma como medida de peso, oficializada pelo Estado.

Outro momento de reação da classe trabalhadora foi em 1913 no comício contra a Carestia, no qual, segundo a imprensa, contou com a presença de mais de dez mil pessoas. Tal postura contra ao Estado, devido à falta de alimentos, intensificou-se quando o governo começa a diminuir os estoques por conta da exportação de alimentos para amenizar a fome causada pela Primeira Guerra (1914-1917). Tudo isso contribuiu de maneira incisiva na culminância da greve de 1917.

Com tanta pressão na luta de classes e apoiados por uma nova postura acadêmica diante da fome, o Estado em companhia de o capital, viu-se na obrigação de atender as reivindicações exigidas. Mas no início ainda teve uma postura muito tímida, com medidas esporádicas como o Comissariado de Alimentação Pública. Novamente Nascimento (2012, p.11) explica sucintamente que:

A intervenção do poder público no setor de alimentação se deu por meio da criação do Comissariado de Alimentação Pública. O órgão tinha por finalidade controlar os estoques e tabelar os preços dos gêneros alimentícios, exercendo uma função reguladora da economia (COUTINHO, 1988:33). O governo de Venceslau Brás (novembro de 1914 a novembro de 1918), que resolveu criar o comissariado para regular o mercado de gêneros alimentícios, em razão dos problemas trazidos pela I Guerra Mundial, acabou por gerar a insatisfação dos setores ruralistas, pois o órgão também tentou controlar os preços do açúcar. Mas antes que continuasse, foi extinto em 1918. Não passou, portanto, de uma ação esporádica, sem continuidade, pois não respondia aos interesses mais relevantes da sociedade, ou contrariava, no caso, interesses significativos no âmbito dos grupos dominantes.

As medidas do Estado foram levadas mais a sério a partir da década de 1920, após inúmeras contribuições advindas do I Congresso Brasileiro de Higiene (1923), quando motivada a seguinte discussão:

A importância da alimentação em meio às discussões ocorridas nesse encontro denota que se tratava de um tópico constitutivo das preocupações da saúde pública naquele período, pelo menos no meio dos médicos, sanitaristas e trabalhadores da saúde. Dos vinte temas oficiais escolhidos para o debate, quatro referiam-se à alimentação: princípios da fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios, abastecimento do leite, alimentação escolar e pré-escolar e alimentação dos soldados brasileiros.

É dessa época que a alimentação nas escolas passa a ser debatida como uma questão de saúde pública, mas ainda sem muito conteúdo.

Na década de 1930 vêm à tona os estudos do médico e filósofo pernambucano Josué de Castro. Destacam-se no seu estudo “As condições de Vida das Classes Operárias do Recife”, um verdadeiro inquérito que “constata o estado de penúria em que viviam os trabalhadores, concluindo que eles habitavam precariamente (mocambos), se vestiam mal e se alimentavam pior ainda” (NASCIMENTO, 2012, p. 11). Outros estudos semelhantes foram realizados em outras unidades federativas, e compõem os textos básicos que levaram à normatização do salário-mínimo, e da Ração Essencial Mínima (como vimos na

seção 2.1)

A partir do governo de Getúlio Vargas, outros avanços e retrocessos foram compondo um histórico das políticas de combate à fome. Apresentaremos uma divisão realizada nas análises de Vasconcelos (2005). O autor aborda três grandes cortes dessa história. São estes: os anos que vão de 1930 até 1963; o segundo inicia-se em 1964 e finda aproximadamente em 1984 e o último e atual período, de 1985 até 2003. Em suas reflexões, podemos nos aprofundar inicialmente em uma articulação dos acontecimentos da conjuntura político-econômica nacional com as propostas políticas para a alimentação e nutrição (outro nome para combate a fome).

Assim, conforme esse pesquisador, do departamento de nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), “O primeiro corte corresponde ao período de emergência dos primeiros instrumentos dessa modalidade de política social, delineados sob a influência de Josué de Castro e seus pares” (VASCONCELOS, 2005, p 440). A principal ação estatal que marca esse momento é a instauração do salário-mínimo e o reconhecimento formal das necessidades alimentares da classe trabalhadora. Como vimos, não passou de uma formalidade da burocracia estatal, que nunca chegou efetivamente a ser cumprida. Neste período foram adotados alguns programas que serviram de alguma forma para a inspiração de políticas de alimentação dos trabalhadores, como o Serviço de Alimentação da Previdência Social<sup>70</sup> (SAPS, anteriormente era denominado de Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários), e que, conforme Nascimento (2012) inspirou o atual Programa de Alimentação do Trabalhador e os Restaurantes Populares.

Um das ações compreendidas no SAPS foi, justamente, a educação nutricional, configurando uma das primeiras iniciativas educativas. O principal alvo das ações era ensinar à classe trabalhadora hábitos alimentares voltados para aceitação dos produtos da Ração Essencial Mínima, além de contemplar o incentivo a “cursos de treinamento e formação de recursos humanos e a realização de estudos e pesquisas nesse campo” (VASCONCELOS, 2005, p. 441).

70 O SAPS, por sua vez, foi criado pelo Decreto-Lei n o 2.478, de 5 de agosto de 1940, tendo como objetivo principal: “assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos e Caixas de Aposentadorias e Pensões subordinados ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio” (VASCONCELOS, p.441)

Outra ação não governamental que contribuiu para a educação alimentar foi lançada em 1937, uma das primeiras cartilhas destinadas às crianças, escrita por Josué de Castro e Cecília Meireles, intitulado de “A Festa das Letras”. Nascimento (2012, p. 12) escreve que:

Apesar de a cartilha conter linguajar característico da educação dos anos 1930, ela serve para expressar a preocupação com a questão da difusão de boas práticas de alimentação. É o que hoje se observa com os guias alimentares lançados pela Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde. Guias, que prezam por uma alimentação saudável, e presentes mesmo em iniciativas estatais outras e de empresas e organizações privadas

Outro órgão, criado em 1943 pelo Estado em um contexto de Segunda Guerra Mundial, atuou de forma direta na educação alimentar. Trata-se de mais uma das ideias encabeçadas por Josué de Castro, denominado de Serviço Técnico de Alimentação e Nutrição que, dois anos mais tarde, muda o nome para Comissão Nacional de Alimentação, dirigido por esse pernambucano cidadão do mundo. Para Nascimento (2012, p. 12) “era um órgão do Conselho Federal de Comércio Exterior que tratava de dar um caráter mais permanente às atividades iniciadas pelo STAN: educação alimentar e assistência à indústria nacional de alimentos”. O autor também lembra que durante o contexto de guerra, os países buscavam manter a alimentação sob os auspícios de uma segurança nacional. Em 1951 a Comissão Nacional de Alimentação é transferido para o Ministério da Educação e Saúde, e perde seu poder de atuação, no entanto passa ser considerado como o “Comitê Nacional da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação – FAO, passando a atuar de acordo com as recomendações desse órgão da Organização das Nações Unidas – ONU” (NASCIMENTO, 2012, p. 13).

Outro marco desse período foi durante a década de 1950, em que Josué de Castro chegou a presidir a FAO e a inaugurar, acompanhado de outros pensadores cidadãos do mundo, uma das primeiras organizações da sociedade civil com o objetivo específico de combater a fome, a Associação Mundial de Luta Contra a Fome, a ASCOFAM. Neste contexto houve, com grande empenho desse médico, a Campanha de Merenda Escolar. Sobre as intenções dessa, Nascimento (2012, p. 12) descreve que:

A campanha teve como objetivo geral proporcionar suplementação e educação alimentar, nutricional e para o consumo aos escolares do

primeiro grau, tendo como objetivos gerais: (a) estabelecer hábitos alimentares corretos; (b) conscientizar sobre a importância da nutrição para manter a saúde; (c) ensinar os princípios de boa nutrição e a aplicação dos mesmos na vida diária; (d) transmitir noções de produção, estocagem, seleção, preservação e preparação de alimentos, a fim de obter uma alimentação adequada; (e) ensinar a utilizar, adequadamente os recursos financeiros disponíveis, para assegurar uma dieta suficiente para a família

Em 1956 a Campanha foi institucionalizada no então Ministério da Educação e Saúde, e hoje se transformou no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) inserido no Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação do Ministério de Educação. Esse programa, com o PAT, são duas políticas que datam desse primeiro bloco de políticas estatais para o combate à fome e que ainda existem.

De uma forma geral, essas primeiras ações serviram para manter a reprodução do capital de algumas formas. Podemos perceber pelo menos três. Primeiramente, na manutenção das condições físicas para a força de trabalho explorada no recente parque industrial nacional. Em segundo lugar, a retirada de trabalhadores de suas lavouras e de seus instrumentos de trabalho para morar nas grandes cidades, necessitou de uma maior preocupação sobre a produtividade e logística para que fosse incentivada a formação e ampliação de processos de produção rural em larga escala, com base nas tecnologias apropriadas pelo agronegócio. Assim, além de aumentar a produção do agronegócio, educava os trabalhadores a serem os consumidores destes produtos da Ração estipulada (com quase sem nenhuma opção de escolha). Nas palavras de Vasconcelos (2005, p. 443) “São apontados vários indícios que esses programas constituíram mecanismos de ampliação do mercado internacional de realização de mercadorias, procurando padronizar hábitos e práticas alimentares de acordo com os interesses de acumulação do capital.”

De forma semelhante, Nascimento (2012, p. 14) resume que nesse período pós-guerras,

Com a modernização da agricultura e a abertura de novas vias de acesso e novas áreas de produção a partir dos anos 1950, a ação governamental volta-se para a área da distribuição e abastecimento. Isso porque era um momento crucial de transformação do padrão de acumulação nacional. O padrão de crescimento agrícola extensivo estava, pois, em xeque. Pela primeira vez, são tomadas medidas de

intervenção direta no abastecimento em tempos de paz e sem catástrofes naturais. Nesse sentido, vale mencionar a criação da Comissão Federal de Abastecimento e Preços – COFAP em 1951.

Resumindo, o capital investido na alimentação obteve, com tais políticas, as condições de sua produção, distribuição e de realização pelo consumo. Interessante a análise colocada por Vasconcelos (2005, p. 443) ao equiparar o controle político da alimentação a uma arma de dominação e a fome como o objetivo de exploração, os quais estão articulados com um contexto mundial pós-guerra para a contenção dos movimentos socialistas, afirmando que “tais programas se articulavam ao projeto de utilização do alimento como arma de dominação e da fome dos países dependentes como objeto de exploração, cujos objetivos políticos eram atenuar e reprimir os movimentos sociais de caráter socialista”. Tal finalidade, em sua essência, –assemelham-se nas atuais políticas de alimentação e nutrição, mediante cooptação da classe trabalhadora.

Por último, nesse período, o capital também pôde ampliar sua reprodução mediante processos educativos em propaganda enganosa sobre as vantagens do leite em pó sobre o materno, no qual estimularam um processo de educação para o consumo dos produtos industrializados ultraprocessados. O maior consumidor desse produto foi o Estado, no qual “A introdução do leite em pó e desengordurado, por exemplo, por meio dos programas internacionais de ajuda alimentar, tornou evidente o objetivo econômico” (VASCONCELOS, 2005, p. 443)

Por outro lado, muitos dos brasileiros que passavam fome, obtiveram um mínimo de chances para sair dessa condição sem alcançar a realização plena de suas necessidades básicas. Quando analisado o perfil epidemiológico da época, em todas as regiões, o que mais se apontava era para uma quantidade elevada de doenças relacionadas à fome, sobretudo à desnutrição energético-protéica e algumas carências nutricionais de vitamina A (hipovitaminose-A), de ferro (anemia ferropriva) e de iodo (bócio).

Ainda marcaram esses períodos, diversas iniciativas da sociedade na luta contra a fome. Nascimento (2012) destaca a luta engajada pela ASCOFAM, que foi desfeita em 1960, mas que seus integrantes continuaram protestando de outras formas, como a Promoção do Dia Nacional de Protesto Contra a Carestia (7 de agosto de 1963), integrantes do movimento de Reforma de Base, no qual articulava

diversos sindicatos rurais e a Liga Camponesa, e a segunda organização da sociedade civil na qual assumiu a luta iniciada pela ASCOFAM, a Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional, a FASE, criada em 1961, atuante até hoje como uma Organização Não-Governamental, a mais antiga no combate à fome. Além disso, o autor lembra-nos da participação da igreja, representada pela figura emblemática e mundialmente reconhecida, de dom Helder Câmara, um dos idealizadores e criador da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil, a CNBB, uma entidade até hoje preocupada com a resolução dos problemas sociais, como a miséria e a fome.

Esse contexto todo, de forte articulação e pressão da população para políticas de Estado que atuem de forma mais resolutiva no combate a fome foi, de certa forma, interrompida com o golpe militar, a partir de 1964. Uma nova tônica adentra na política econômica brasileira, no entanto, mantendo o “uso do alimento como uma arma de controle” e da “fome com o objetivo de exploração”, aliás, explicitando mais ainda essa essência do Estado.

Pela divisão proposta por Vasconcelos (2005, p.443), o segundo período na história do combate à fome (1964 – 1984), é marcado pelas “contradições do milagre brasileiro”, ou seja, para o autor “o bolo [financeiro] cresceu, mas a fome aumentou”. Ele contextualiza o cenário econômico que, apesar de iniciar e terminar numa crise econômica, obteve um “milagroso” crescimento entre os anos de 1968 a 1974. Entretanto, a um grave preço: a vida da classe trabalhadora. O perfil epidemiológico de morbimortalidade, causada pela fome, aumentaram. Pelos dados estatísticos apresentados:

Em 1974/1975, o Estudo Nacional de Despesas Familiares (ENDEF) atestava que 67,0% da população apresentava um consumo energético inferior às necessidades nutricionais mínimas recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS). Como consequência, 46,1% dos menores de cinco anos, 24,3% dos adultos e idosos brasileiros do sexo masculino e 26,4% do feminino apresentavam desnutrição energético-protéica

Com a prioridade política de alcançar novas áreas para a expansão do agronegócio, levou milhões de brasileiros para a Amazônia e abandonou a formalidade de política para o combate à fome, eliminando aqueles que vinham sustentando a luta de outras formas. Josué de Castro foi um dos nomes que estavam na primeira listagem de exilados políticos que ameaçavam os interesses

dos militares no governo, logo em 1964. Sem nunca mais ter voltado para seu país, ele falece em Paris no ano de 1973.

A partir da década de 1970, a crise estrutural do capital apresenta seus marcos iniciais. A alimentação mundial entra em colapso, e os governos do mundo se vêem compelidos a reagirem. Uma das iniciativas foi a convocação da Primeira Conferência Mundial de Alimentação, promovida pela FAO, em 1974. Em um cenário fortemente marcado pelo *lobby* das indústrias de alimentos, o diagnóstico apresentado foi a insuficiência da produção, e a resposta dada para a resolução da crise alimentar foi de aumentar a produtividade. Isso agradou ao agronegócio, um setor que, desde a década de 1950 tem como lema para venda de seus produtos, o combate à fome. Susan George (1976) escreveu, criticamente, como os interesses do mercado da fome se fortaleceu com essa conferência, e como o capital se apropriou das políticas públicas para ver escoar no mundo todas as suas sementes, fertilizantes, inseticidas, tratores e outros meios de produção vendidos pelo agronegócio. Nascimento (2012, p. 17), nesse mesmo sentido, assevera que:

Procurava-se convencer que o flagelo da fome no mundo desapareceria com o aumento significativo da produção agrícola, o que estaria assegurado com o alto emprego de fertilizantes e agrotóxicos. A produção mundial, ainda na década de 1970, se recuperou, embora não da mesma forma como prometia a Revolução Verde, muito menos acabando com a fome no mundo (MALUF e MENEZES, 2009).

No Brasil, essa política de produtividade teve forte apoio dos governos militares quando colocada nos Planos Nacionais de Desenvolvimentos (I e II). Em 1972, foi criado o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, INAN, que era responsável pelo Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, em sua primeira versão elaborada e publicada em 1973 e a segunda em 1976. Nesse caldo político-econômico, o INAN era um órgão que agrupou inúmeras ações estatais que chegando “ao final da década de 1980 operando 12 programas de alimentação e nutrição algumas sobrepostas” (NASCIMENTO, 2012, p. 18), sendo uma verdadeira “sopa de letrinhas” em que se liam as seguintes siglas:

Programa de Suplementação Alimentar – PSA; Programa de Complementação Alimentar – PCA; Programa de Alimentação dos Irmãos dos Escolares – PAIE; Programa Nacional de Leite para Crianças Carentes – PNLCC; Programa de Alimentação Escolar – PAE; Projeto de Abastecimento de Alimentos Básicos em Áreas de Baixa Renda – PROAB; Projeto de Aquisição de Alimentos Básicos



em Áreas Rurais de Baixa Renda – PROCAB; Programa de Combate ao Bócio Endêmico – PCBE; Programa de Combate à Anemia Ferropriva; Programa de Combate à Hipovitaminose A; Programa de Incentivo ao Aleitamento Materno –PNIAM; e Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT(NASCIMENTO, 2012, p. 18).

Esse autor também coloca o tamanho das ações sobrepostas e pulverizadas no qual

Somente para o grupo materno-infantil havia quatro programas diferentes de distribuição gratuita de alimentos, além do programa de merenda escolar. Esses programas eram operados pelo INAN e por mais três instituições do governo federal: Legião Brasileira de Assistência – LBA, Secretaria Especial de Habitação e Ação Comunitária – SEHAC e Fundação de Assistência ao Estudante – FAE (PELIANO, 2001). Nenhum desses órgãos ainda existe. (NASCIMENTO, 2012, p. 18)

Muitas das análises sobre esse período não são positivas. Até meados desta referida década, Nascimento coloca que nas avaliações sobre as ações até este momento, apresentava seis aspectos desfavoráveis, são estes: faixa etária prioritária dos programas não foi devidamente atendida; recursos insuficientes; descontinuidade; falta de apoio político às instituições responsáveis; centralização excessiva, e superposição dos programas.

Em meio a esta mixórdia de programas e ações estatais que procuravam lidar com a situação da fome, as manifestações em luta da democracia nos anos 1980's marcou um momento de guinada nos termos, conceitos e gestão. Neste ano, muitas organizações no círculo da classe trabalhadora formaram uma grande parceria nacional na realização de atos, reuniões e outras atividades nas quais a saúde, educação, alimentação, moradia, enfim, as denominadas questões sociais são colocadas na pauta de reivindicações levadas ao Estado para dar conta.

Desde o início do século XX até os anos de 1980,

a construção da segurança alimentar e nutricional como política pública, [...] tem um significado restrito e uma dimensão menor quando comparada ao período que se inicia com essa década. Nesse novo período a política de SAN recebe outro sentido e outra dinâmica (NASCIMENTO, 2012, p. 19).

Assim, deste contexto, a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição e a 8ª Conferência Nacional de Saúde, ambas criadas em 1986, são dois

grandes exemplos de eventos marcantes à construção de uma nova perspectiva política que levou à construção do conceito de segurança alimentar e nutricional atualmente empregado pelo Estado. Outro evento mais técnico foi a elaboração do documento “Segurança Alimentar – Proposta de uma Política de Combate à Fome” da Secretaria de Planejamento do então Ministério da Agricultura (NASCIMENTO, 2012).

A forte participação popular representa a grande preocupação em organizar as políticas em uma lógica diferenciada, na qual a gestão englobaria espaços institucionalizados para uma representação com direito a voz e voto de setores da classe trabalhadora. Uma das propostas já defendida nesse momento, mais tarde consolidada, era a criação de um Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, contendo uma organização em conselhos locais, municipais, estaduais e nacional.

Internamente, o INAN contava com um Conselho Consultivo Técnico Científico em Alimentação e Nutrição que, segundo Nascimento (2012, p.20) se trata de um “primeiro esboço, obviamente sem uma forte participação social, do atual Consea”. Com a promulgação da Constituição Federal de 1988, a participação social é formalizada enquanto uma diretriz em muitas políticas sociais, marcadamente a Saúde.

Um fato que marca as políticas de combate à fome, justamente nos primeiros anos após a Constituição, é a instauração de uma Comissão Parlamentar de Inquérito da Fome, o que representou uma oportunidade para que muitos partidos de esquerda, que perderam as eleições de 1989, apresentassem as denúncias e colocassem em pauta a discussão sobre uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

A partir do governo Collor (1990-1992), o agravamento das políticas neoliberais força o Estado a reduzir os programas de combate à fome a praticamente no PNAE e PAT. Como uma reação diante da inoperação estatal, pessoas e organizações passam a assumir a tarefa de erradicar a fome e a pobreza que “tendo como sua expressão principal a grande campanha nacional Contra a Fome e a Miséria e pela Vida, liderada por Herbert de Souza, o Betinho”

(NASCIMENTO, 2012, p. 20). Foi um momento em que houve um forte apoio das pessoas em torno desse movimento, o que para Nascimento (2012, p.20) impactou sobremaneira na agenda política, pois

A apropriação, por esse movimento, da proposta de uma política nacional de segurança alimentar e nutricional consagrou o tema como referência na agenda política nacional. Assim, no governo Itamar Franco (1993/94), a questão adquire nova dimensão. Impulsionada por essa mobilização nacional, com uma participação social intensa, foi assumido definitivamente o enfoque da segurança alimentar e nutricional no país.

Sob forte pressão popular, o governo Itamar Franco encaminhou ao Instituto de Pesquisa Aplicada (IPEA) a elaboração de uma pesquisa intitulada “O Mapa da Fome no Brasil: Subsídios à Formulação de uma Política de Segurança Alimentar”. Essa publicação apresentou um número de 32 milhões de pessoas famintas na época. Outra medida que impactou nas políticas de combate à fome foi a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), tendo uma considerável importância, embora extinta com o início do governo FHC.

Nesse governo, as políticas de alimentação giraram em torno do Projeto Comunidade Solidária que, apesar das ações de combate à fome e à pobreza:

não se tratava de um programa com caráter executivo, mas de uma nova estratégia de gerenciamento dos programas sociais, cuja intervenção pautava-se em quatro princípios básicos: parceria, solidariedade, descentralização e integração/convergência das ações (VASCONCELOS, 2002, p. 448).

Outra ação de FHC foi a elaboração da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e o Programa Nacional de Renda Mínima vinculado à Saúde (Bolsa Alimentação). Com relação aos demais programas, manteve-se boa parte entre os quais permanecerem o

PNAE, o PAT, o Programa Leite é Saúde, que passou a se chamar Programa de Combate às Carências Nutricionais (PCCN) e depois Incentivo ao Combate às Carências Nutricionais (ICCN); o PRODEA; os demais programas voltados ao combate às carências nutricionais específicas e o SISVAN (VASCONCELOS, 2005, p. 449).

Adentrando no terceiro milênio, em 2001, foi lançado o Projeto Fome Zero, uma proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil. Tal documento foi o cerne do governo de Lula, desde a campanha e está, ainda que precariamente,

em voga até os dias atuais, mas que acabou sendo resumido pela simples transferência de renda, a Bolsa Família, uma política do Banco Mundial para enfrentar a fome. O CONSEA foi reinstituído e suas atividades continuam marcando a proposta de participação da sociedade civil na gestão estatal das políticas.

Enfim, para caracterizar este terceiro período, conforme Vasconcelos (2005, p. 451), como um momento em que o discurso de combate à fome é retomado nos governos e “a partir desse discurso a Nova República estabeleceu um neopopulismo em torno da determinação da miséria e da fome e suas formas de enfrentamento, criando os seus instrumentos de geração de legitimidade e hegemonia”.

Sobre o Programa Fome Zero, muitos têm questionado sobre a aplicação dele após o primeiro mandato de Lula. Tomazini e Leite (2016) apresentam a questão sobre a funcionalidade do programa e no discurso da segurança alimentar. Conforme as autoras,

No entanto, o macroprojeto político do PT, que chegou ao poder em 2003, sofreu um processo de aprendizagem política. As prerrogativas do programa Fome Zero (propostas pela coalizão de atores que defendem a causa da segurança alimentar, e que foram construídas desde os anos 1990 em importantes *think tanks* ligados ao partido) não sobreviveram diante das dificuldades institucionais e políticas colocadas no exercício da governabilidade. Além disso, a disputa com outras coalizões de causa e a complexidade programática do programa demonstraram ter um papel importante para a deslegitimação dessa proposta política. O presidente Lula agiu como empreendedor *kingdoniano* do projeto de combate à fome e à pobreza de forma perene, porém “metamorfoseando-se” em termos do paradigma já no primeiro ano de governo. O Bolsa Família passou a concretizar a partir de 2004 uma bandeira política mais capitalizável, viável e de identificação “orgânica” com as lutas históricas do partido, deslocando do centro do macroprojeto político do PT na área social o PFZ e o paradigma de segurança alimentar.

Apesar dessa crise, o Projeto Fome Zero é tomado agora como a Estratégia Fome Zero, e uma experiência a ser levada para os demais países para que as políticas de transferência de renda possa ser implementado.

#### **4.2 A educação alimentar nos marcos teóricos oficiais**

Se sabemos que o genocídio de 6 milhões de judeus promovido por Hitler abalou a consciência moral do mundo, que pensar desse genocídio previsível e calculado pelos organismos na ONU, ano por ano no mundo, com perspectivas atuais de deterioração. (MINADO,

NETO; 1985)

Neste item, trataremos de apresentar alguns dos principais marcos teóricos institucionais para as ações de educação alimentar, abarcando documentos dos setores de educação, saúde e segurança alimentar e nutricional.

Nos documentos oficiais da educação, destacamos quatro, sendo três declarações mundiais publicadas pela Unesco em sua busca para fazer implementar políticas nacionais da Educação Para Todos (EPT). Em Jomtien, no ano de 1990, nada se menciona diretamente sobre educação alimentar e/ou nutricional, tendo apenas uma discreta menção na qual a nutrição é considerada como uma das necessidades básicas propiciadoras de um ambiente adequado à aprendizagem. Dez anos depois, no compromisso de Dakar, a educação alimentar continua sendo omitida, não tendo nenhuma menção nem mesmo de aspectos nutricionais. No entanto, podemos subentender a alimentação e nutrição como sendo um dos cuidados necessários à educação da criança pequena (objetivo “a”) além do fato de que podemos inferir a subsistência como algo presente no comprometimento à criação de um ambiente saudável à aprendizagem.

Na declaração Incheon, dois aspectos são apresentados, contudo a educação alimentar continua sem ser mencionada. O primeiro aspecto está relacionado ao que os anteriores documentos já haviam dito sobre a construção de ambientes propícios às necessidades básicas de aprendizagem, sendo a nutrição um dos elementos para tal. O que este texto menciona de novo, que nos anteriores não aparece, é o princípio de que a “educação salva a vida de milhões de mães e crianças, ajuda a prevenir e a conter doenças e é um elemento essencial dos esforços para reduzir a desnutrição” (UNESCO, 2016, p. 7).

Importante lembrarmos a preocupação dos cuidados exclusivamente voltados para a primeira infância, incluindo os nutricionais, e nenhuma alusão aos demais públicos, algo que já estava presente nos primeiros documentos, mas que, recentemente, está mais explícito no corpo do texto, como uma das metas.

Outro marco institucional que tem sido referência mundial sobre a alimentação entre os escolares é o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Essa ação é uma das mais antigas políticas estatais brasileiras, na qual a educação

alimentar é vista explicitamente como uma das diretrizes. Em sua segunda diretriz o PNAE afirma que

a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional

Com relação aos documentos mundiais da EPT, no PNAE, é ampliada a questão da alimentação e da nutrição para além de colocar apenas como um dos fatores na criação de ambientes educativos, pois tais aspectos também são incluídos no processo de ensino e aprendizagem, como uma diretriz. Um dos objetivos desse programa é

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.” (ART 4)

Em outras palavras, não apenas dar o alimento, mas também dar o conhecimento sobre o alimento e os hábitos alimentares. E não apenas aos grupos mais vulneráveis, como faz as declarações mundiais da Educação Para Todos, mas tendo a universalidade como outra diretriz colocada no PNAE, com respeito a todas as necessidades, de cada faixa etária e de condições que necessitam de atenção específica.

Outro documento oficial que encontramos, no qual a educação dialoga com a saúde para buscar mecanismos de educação alimentar, é a Portaria Interministerial MEC/MS 1.010/2006, que “institui diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional”. Nestas diretrizes, a alimentação é considerada um direito ligado aos significados culturais. É priorizada, então, uma educação relacionada aos sentidos e significados que cada região coloca no alimento e nos hábitos alimentares, além de um processo em que se estimule a produção através de hortas.

O acesso à comida nas escolas é pensada de forma universal, onde devem ser consideradas as diferenças nas faixas etárias e a atenção específica para

as necessidades particulares. É uma política que pondera a qualidade do preparo e consumo dos alimentos, estabelecendo boas práticas de manipulação e a restrição de alimentos com grandes quantidades de gordura e sal oferecidos nos ambientes escolares.

Mais uma proposta dessa portaria é realizar a capacitação de todos os profissionais da escola para uma educação alimentar e enfatizar a corresponsabilidade da família para uma educação em outros espaços. Segundo o PNAE seriam definidos Centros de Colaboradores em Alimentação e Nutrição para a prestação de apoio técnico e operacional a todos os profissionais interessados.

Pouca atenção é colocada na educação fora das escolas, educação informal, mas podemos perceber a preocupação com o envolvimento da participação comunitária e apoio aos agricultores rurais.

Na área de Segurança Alimentar e Nutricional, duas grandes políticas abordam o tema Educação Alimentar (EA), a saber, o Programa Fome Zero e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Neste primeiro documento, a EA é colocada tanto para as escolas como para a sociedade em geral. Dessa forma, –pensa-se em campanhas publicitárias, palestras e a obrigatoriedade desse assunto nos currículos de ensino fundamental. Os rótulos também são lembrados como meios de comunicação estratégicos para avisos de efeitos nocivos de determinadas substâncias, como os organismos geneticamente modificados, presentes nos alimentos, principalmente dos ultraprocessados. As propagandas de alimentos seriam reguladas pela criação da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos Industrializados, até hoje inexistentes. Novamente, assim como no PNAE, os agricultores familiares também entrariam como fornecedores de alimentos para as escolas.

Sobre a PNAN, esse é o documento que contém poucas ações de educação alimentar. Cita tanto a oferta de alimentos bem como a educação para a segurança alimentar e nutricional como temas para a elaboração de planos e programas. Na educação mais geral, busca-se:

Articular programas e ações de diversos setores que respeitem, protejam, promovam e provejam o direito humano à alimentação adequada, observando as diversidades social, cultural, ambiental,

étnico-racial, a equidade de gênero e a orientação sexual, bem como disponibilizar instrumentos para sua exigibilidade;

Aqui percebemos a intersectorialidade como princípio dessa política, uma das diretrizes do Sistema Único de Saúde, muito utilizado nas políticas de promoção de uma forma em geral e para a segurança alimentar e nutricional igualmente.

Outros documentos na área da Saúde demonstram muito mais preocupação com a educação alimentar que outras áreas. É onde encontramos forte relação entre os problemas desencadeados pela crise alimentar, as DCNT, e a necessidade de soluções através da educação. A política Nacional de Promoção da Saúde é um documento que mais demonstra essa necessidade, estimulando ações de alimentação saudável em outros diversos espaços, mas principalmente nas escolas. Numa política em que a educação é considerada um dos condicionantes da saúde, a intersectorialidade é uma forte tendência das ações propostas e nas metas.

Essa política faz menção aos materiais didáticos já colocados para uso na educação alimentar, como o Guia Alimentar da População Brasileira e o Guia para Alimentação Saudável nas Escolas. Além disso, a proposta coloca ações que buscam controlar os rótulos, as propagandas e publicidade de alimentos industrializados. Outras ações estão mais voltadas para a construção de ambientes saudáveis e propícios à alimentação saudável e adequada, incluindo espaços de trabalhos.

A realização de campanhas publicitárias alertando sobre riscos e estimulando novos hábitos também é uma das indicações dessa política, além da realização de uma avaliação da situação nutricional da população a cada cinco anos, e de escolares a cada dois.

No eixo prioritário sobre Alimentação Saudável, a primeira ação seria a “promoção da alimentação saudável segundo à promoção da saúde e à segurança alimentar e nutricional, contribuindo com as ações e metas de redução da pobreza, a inclusão social e o cumprimento do direito humano à alimentação adequada”. Chama a nossa atenção a relação desta política com as metas de redução de pobreza, um atrelamento muito divulgado pelos Objetivos do Milênio, que foram renovadas em 2015 para os 17 Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável ou Objetivos para Transformar nosso Mundo. Este documento tem sido um dos que



mais influenciam na formulação das políticas de educação alimentar no mundo, e merece um estudo mais detalhado em outro momento. Por ora, apresentaremos brevemente.

Este documento pode ser considerado um referencial teórico oficial para os países implementarem políticas de educação, saúde, meio ambiente, alimentação, entre tantas outras. Estes objetivos abrem possibilidades de negociação com o Banco Mundial, para pedidos de empréstimos ou de renegociação de dívidas com esta agência financiadora de inúmeros projetos mundiais, incluindo para o combate à fome. Tal propósito perseguido agora como a Estratégia Fome Zero e é objetivo número dois (2) dentro da agenda 2030.

Embora não se tenha a educação alimentar de forma explícita, podemos captar os princípios norteadores para as políticas que são, muitas vezes, financiadas pelo Banco Mundial. São algumas das pretensões formalizadas para lidar com o problema da fome, mediante a tentativa de conciliar a reprodução do capital com a vida; buscando-se, assim, humanizar o capital.

Além de propor acabar com a fome até 2030, também existe a disposição de acabar com a desnutrição, a fome qualitativa, pensando na esfera do acesso ao consumo de gêneros alimentícios circulados pelo mercado. Na esfera da produção se propõe a ampliação da produtividade de forma sustentável nos âmbitos social, econômico e ambiental. A intenção tem propósitos extremamente humanizados, mas será que o mercado de alimentos permitirá a implementação destas transformações? Seria cavar a própria cova e se matar depois para que o capital mantenha sua ordem sobre o sociometabolismo da vida, a exploração e a destruição como uma lógica na produção?

Dentro deste objetivo, também está colocada a preocupação com a diversidade genética, mas será que existe a possibilidade de conter o crescimento dos lucros de um mercado altamente monopolizado como é o de sementes geneticamente modificadas? Como ficaria o lucro se acabassem com os grandes latifúndios monocultores?

Por último, tal objetivo de erradicar a fome com agricultura sustentável propõe três medidas financeiras, que buscam aumentar os investimentos para o

cumprimento das metas; assim se deseja controlar o mercado de commodities agrícolas e corrigir restrições e distorções do mercado agrícola. Como controlar a sede competitiva de grandes capitalistas?

Abaixo elencamos o objetivo 2 com as suas 8 metas:

Tabela 5: Objetivo 2 da Agenda 2030: Fome Zero e Agricultura Sustentável – Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável (continua)

2.1	Até 2030, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano;
2.2	Até 2030, acabar com todas as formas de desnutrição, incluindo atingir, até 2025, as metas acordadas internacionalmente sobre nanismo e caquexia em crianças menores de cinco anos de idade, e atender às necessidades nutricionais dos adolescentes, mulheres grávidas e lactantes e pessoas idosas;
2.3	Até 2030, dobrar a produtividade agrícola e a renda dos pequenos produtores de alimentos, particularmente das mulheres, povos indígenas, agricultores familiares, pastores e pescadores, inclusive por meio de acesso seguro e igual à terra, outros recursos produtivos e insumos, conhecimento, serviços financeiros, mercados e oportunidades de agregação de valor e de emprego não agrícola;
2.4	Até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às mudanças climáticas, às condições meteorológicas extremas, secas, inundações e outros desastres, e que melhoram, progressivamente, a qualidade da terra e do solo;

Tabela 5: Objetivo 2 da Agenda 2030: Fome Zero e Agricultura Sustentável – Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável

2.5	Até 2020, manter a diversidade genética de sementes, plantas cultivadas, animais de criação e domesticados e suas respectivas espécies selvagens, inclusive por meio de bancos de sementes e plantas diversificados e bem geridos em nível nacional, regional e internacional, e garantir o acesso e a repartição justa e equitativa dos benefícios decorrentes da utilização dos recursos genéticos e conhecimentos tradicionais associados, como acordados internacionalmente;
2.a	Aumentar o investimento, inclusive via o reforço da cooperação internacional, em infraestrutura rural, pesquisa e extensão de serviços agrícolas, desenvolvimento de tecnologia, e os bancos de genes de plantas e animais, para aumentar a capacidade de produção agrícola nos países em desenvolvimento, em particular nos países menos desenvolvidos;
2.b	Corrigir e prevenir as restrições ao comércio e distorções nos mercados agrícolas mundiais, incluindo a eliminação paralela de todas as formas de subsídios à exportação e todas as medidas de exportação com efeito equivalente, de acordo com o mandato da Rodada de Desenvolvimento de Doha;
2.c	Adotar medidas para garantir o funcionamento adequado dos mercados de commodities de alimentos e seus derivados, e facilitar o acesso oportuno à informação de mercado, inclusive sobre as reservas de alimentos, a fim de ajudar a limitar a volatilidade extrema dos preços dos alimentos.

Fonte: ONU, 2015

A seguir uma tabela colocando as principais políticas para a educação alimentar e algumas das suas implicações para uma educação voltada especificamente à escola e aquelas destinadas ao conhecimento de um público em geral. Dividimos os documentos por ordem cronológica entre as áreas de educação, segurança alimentar e nutricional e saúde,

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continua)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>EDUCAÇÃO</b>			
1990	<b>Declaração Mundial sobre Educação para Todos: satisfação das necessidades básicas de aprendizagem</b>  <b>Declaração de Jomtien UNESCO</b>	ARTIGO 6 – Propiciar um ambiente adequando à aprendizagem garantir a todos os educandos assistência em nutrição	
2000	<b>Declaração de Dakar UNESCO</b>	Satisfação das necessidades básicas de aprendizagem: a) comprometimento: · criar ambientes seguros, saudáveis, inclusivos e equitativamente supridos, que conduzam à excelência na aprendizagem e níveis de desempenho claramente definidos para todos	
2009	<b>Política Nacional de Alimentação Escolar Lei 11.947/2009</b> <b>Presidência da República Casa Civil e Ministério da Educação Lei da Merenda Escolar</b>	Foi reformulada para atender à Estratégia Fome Zero  Diretrizes: II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo	Algumas Diretrizes: Participação da comunidade no controle social; Apoio ao desenvolvimento sustentável;

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>EDUCAÇÃO</b>			
2009	<b>Política Nacional de Alimentação Escolar</b> <b>Lei 11.947/2009</b> <b>Presidência da República</b> <b>Casa Civil e Ministério da Educação</b> <b>Lei da Merenda Escolar</b>	currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança	
2009	<b>Política Nacional de Alimentação Escolar</b> <b>Lei 11.947/2009</b> <b>Presidência da República</b> <b>Casa Civil e Ministério da Educação</b> <b>Lei da Merenda Escolar</b> <b>Lei da alimentação escolar</b>	<p>nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.  ”(art 12)</p> <p>“Compete ao MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO propor ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.” (art. 15)</p> <p>Cria o Conselho de Alimentação Escolar CAE</p> <p>Mínimo de 30% da aquisição pela Agricultura Familiar</p>	

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>EDUCAÇÃO</b>			
2009	<p><b>Política Nacional de Alimentação Escolar</b></p> <p><b>Lei 11.947/2009</b></p> <p><b>Presidência da República Casa Civil e Ministério da Educação</b></p> <p><b>Lei da Merenda Escolar</b></p> <p><b>Lei da alimentação escolar</b></p>	<p>Diretrizes:</p> <p>Emprego da alimentação saudável e adequada para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;</p> <p>Educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem;</p> <p>Universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;</p> <p>Direito à alimentação escolar, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos no período letivo.</p> <p>Repasse de R\$ X por aluno</p>	
2015	<p><b>Relatório de Monitoramento Global da Educação Para Todos (EPT) 2000 – 2015: Progressos e Desafios</b></p> <p><b>UNESCO</b></p>	<p>Objetivo 1 – Educação e cuidados na primeira infância</p> <p>O progresso na melhoria da nutrição infantil foi considerável. No entanto, uma em cada quatro crianças no mundo ainda possui estatura abaixo da média esperada para sua idade – um sinal de deficiência crônica de</p>	

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>EDUCAÇÃO</b>			
2015	<p><b>Relatório de Monitoramento Global da Educação Para Todos (EPT) 2000 – 2015: Progressos e Desafios</b></p> <p><b>UNESCO</b></p>	<p>nutrientes essenciais.</p> <p>Recomendação 2 Para melhorar a participação na escola e reduzir o abandono, os governos devem implementar programas intersetoriais em áreas como saúde e nutrição, bem como investimentos em infraestrutura de estradas, água e eletricidade.</p>	
2016	<p><b>EDUCAÇÃO 2030</b></p> <p><b>Declaração de Incheon:</b></p> <p><b>Rumo a uma educação de qualidade inclusiva e equitativa e à educação ao longo da vida para todos</b></p> <p><b>FÓRUM MUNDIAL DE EDUCAÇÃO, COREIA DO SUL, 2015</b></p>	<p><b>VISÃO, FUNDAMENTAÇÃO E PRINCÍPIOS:</b></p> <p>8 ... Ela [a educação] salva a vida de milhões de mães e crianças, ajuda a prevenir e a conter doenças e é um elemento essencial dos esforços para reduzir a desnutrição</p> <p>Meta 4.2: Até 2030, garantir que todas as meninas e meninos tenham acesso ao desenvolvimento de qualidade na primeira infância, cuidados e educação pré-primária, de modo que estejam preparados para a educação primária:</p> <p>Os cuidados na primeira</p>	

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>EDUCAÇÃO</b>			
2016	<p><b>EDUCAÇÃO 2030</b> <b>Declaração de Incheon: Rumo a uma educação de qualidade inclusiva e equitativa e à educação ao longo da vida para todos</b></p> <p><b>FÓRUM MUNDIAL DE EDUCAÇÃO, COREIA DO SUL, 2015</b></p>	<p>infância, (Early Childhood Care and Education – ECCE) inclui saúde e nutrição adequadas</p> <p>37. Estratégias indicativas: Instituir políticas e estratégias multissetoriais de ECCE, apoiadas pela coordenação entre ministérios responsáveis por nutrição, saúde, proteção social e infantil, água/saneamento, justiça e educação, além de garantir recursos adequados para sua implementação. Conceber e implementar programas, serviços e infraestrutura de qualidade, para a primeira infância, que sejam também inclusivos, acessíveis e integrados e abrangem necessidades de saúde, nutrição, proteção e educação, principalmente para crianças com deficiências, e o apoio a famílias como os responsáveis pelos primeiros cuidados das crianças.</p>	
<b>SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>			
2001	<p><b>Programa Fome Zero</b> <b>Presidência da República Casa Civil</b></p>	<p>Campanhas publicitárias e Palestras sobre Educação Alimentar e Consumo Alimentar;</p>	<p>Práticas Alimentares Saudáveis: incentivo ao consumo de produtos <i>in natura</i>; dieta balanceada; menor consumo de açúcares e produtos industrializados.</p>



Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>			
2001	<b>Programa Fome Zero</b> <b>Presidência da República</b> <b>Casa Civil</b>	<p>Dever do Estado – obrigatório no currículo escolar de ensino fundamental</p> <p>Aquisição de Produtores Locais (agricultura familiar): Mínimo de 30% da merenda</p> <p>Responsabilidades profissionais</p> <p>“Cabe aos órgãos públicos de saúde e de educação a responsabilidade de zelar para que as informações sobre alimentação saudável transmitidas ao público em geral e, em especial, aos profissionais e pessoal de saúde, sejam coerentes, éticas e objetivas. A responsabilidade deve se estender desde a produção até a distribuição e o controle das informações e a formação e capacitação de recursos humanos.” (p.93)</p>	<p>Criação e implementação da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos Industrializados – NBCAI</p> <p>Controle efetivo sobre a publicidade de alimentos, bem como sua rotulagem e distribuição</p> <p>Campanhas na mídia</p> <p>Advertência Obrigatória (visual e/ou auditiva) sobre os danos a saúde (incluindo transgênicos)</p>
2010	<b>Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional</b> <b>Decreto Presidencial Casa Civil 7.272/2010</b>	<p>Temas para programas e planos:</p> <p>I – oferta de alimentos aos estudantes, trabalhadores e pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar;</p> <p>III – educação para segurança alimentar e nutricional; [...]</p>	<p>Instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada;</p> <p>Articular programas e ações de diversos setores que respeitem, protejam, promovam e provejam o direito humano à</p>

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>			
			alimentação adequada, observando as diversidades social, cultural, ambiental, étnico-racial, a equidade de gênero e a orientação sexual, bem como disponibilizar instrumentos para sua exigibilidade;
<b>SAÚDE</b>			
2002	<b>Estratégia Global para a Alimentação do Bebe e da Criança Pequena</b> <b>OMS – UNICEF – IBFAN Brasil</b>	autoridades da educação, que ajudam a moldar as atitudes das crianças e dos adolescentes sobre a alimentação dos lactentes e crianças de primeira infância – informações corretas devem ser fornecidas nas escolas e outros meios de educação visando promover maior consciência e percepções positivas; A falta de amamentação impacta durante toda a vida inclui o fraco desempenho escolar, a produtividade diminuída e o desenvolvimento intelectual e social prejudicados.	Para promoção <ul style="list-style-type: none"> <li>garantir que todas as pessoas responsáveis pela comunicação com o público em geral, incluindo as autoridades educacionais e dos meios de comunicação, forneçam informações corretas e completas sobre as práticas apropriadas de alimentação infantil, levando em conta as circunstâncias sociais, culturais e ambientais que prevalecem em cada local;</li> </ul>
2006	<b>Pacto em Defesa da vida</b> <b>Ministério da Saúde</b>		Educação em Saúde com ênfase na promoção de hábitos saudáveis de alimentação e vida.
2006	<b>Política Nacional de Promoção da Saúde</b> <b>Portaria MS nº 687/2006</b>	Estimular as ações intersetoriais, buscando parcerias que propiciem o desenvolvimento integral	Objetivo Geral: Promover a qualidade de vida e reduzir vulnerabilidade e riscos à saúde relacionados aos seus

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

	Educação Escolar	Educação Geral
<b>SAÚDE</b>		
	<p>das ações de promoção da saúde;</p> <p>Um dos eixos prioritários trata exclusivamente da educação escolar:</p> <p>IV – Desenvolver ações para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar:</p> <p>a) fortalecimento das parcerias com a SGTES, Anvisa/MS, Ministério da Educação e FNDE/MEC para promover a alimentação saudável nas escolas;</p> <p>Das 7 ações desse eixo, destacamos 6:</p> <p>c) implementação de ações de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar;</p> <p>d) produção e distribuição do material sobre alimentação saudável para inserção de forma transversal no conteúdo programático das escolas em parceria com as secretarias estaduais e municipais de saúde e educação;</p> <p>e) lançamento do guia “10 Passos da Alimentação Saudável na Escola”;</p> <p>f) sensibilização e mobilização dos gestores estaduais e municipais de</p>	<p>determinantes e condicionantes – <b>modos de viver</b>, condições de trabalho, habitação, ambiente, <b>educação</b>, lazer, cultura, acesso a bens e <b>serviços essenciais</b>.</p> <p>Alimentação Saudável como uma ação específica, com 6 eixos prioritários, entre as quais destacamos:</p> <p>I – promoção da alimentação saudável segundo promoção da saúde e à segurança alimentar e nutricional, contribuindo com as ações e metas de redução da pobreza, a inclusão social e o cumprimento do direito humano à alimentação adequada;</p> <p>II – Promover articulação intra e intersectorial:</p> <p>III – Disseminar a cultura da alimentação saudável em consonância com os atributos e princípios do Guia Alimentar da População Brasileira:</p> <p>32 ações, das quais destacamos 11:</p> <p>Mobilização de instituições públicas, privadas e de setores da sociedade civil organizada visando ratificar a implementação de ações de combate à fome e de aumento do acesso ao alimento saudável pelas</p>

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

	Educação Escolar	Educação Geral
<b>SAÚDE</b>		
	<p>saúde e de educação, e as respectivas instâncias de controle social para a implementação das ações de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, com a adoção dos dez passos; e g) produção e distribuição de vídeos e materiais instrucionais sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas.</p> <p>Uma outra ação é a:  “Realização de inquéritos de fatores de risco para as DCNT da população em geral a cada cinco anos e para escolares a cada dois anos, conforme previsto na Agenda Nacional de Vigilância de Doenças e Agravos Transmissíveis, Não do Ministério da Saúde;”</p>	<p>comunidades e pelos grupos populacionais mais pobres; articulação e mobilização dos setores público e privado para a adoção de ambientes que favoreçam a alimentação saudável, o que inclui: espaços propícios à amamentação pelas nutrizes trabalhadoras, oferta de refeições saudáveis nos locais de trabalho, nas escolas e para as populações institucionalizadas; articulação e mobilização intersetorial para a proposição e elaboração de medidas regulatórias que visem promover a alimentação saudável e reduzir o risco do DCNT, com especial ênfase para a regulamentação da propaganda e publicidade de alimentos.</p> <p>Divulgação ampla do Guia Alimentar da População Brasileira para todos os setores da sociedade;  Produção e distribuição de material educativo (Guia Alimentar da População Brasileira, 10 Passos para uma Alimentação Saudável para Diabéticos e Hipertensos, Cadernos de Atenção Básica sobre Prevenção e Tratamento da Obesidade e Orientações para a Alimentação Saudável dos Idosos);  Desenvolvimento de campanhas na grande mídia</p>

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>SAÚDE</b>			
			<p>para orientar e sensibilizar a população sobre os benefícios de uma alimentação saudável;</p> <p>Estímulo de ações que promovam escolhas alimentares saudáveis por parte dos beneficiários dos programas de transferência de renda;</p> <p>Estímulo de ações de empoderamento do consumidor para o entendimento e uso prático da rotulagem geral e nutricional dos alimentos;</p> <p>Produção e distribuição de material educativo e desenvolvimento de campanhas na grande mídia para orientar e sensibilizar a população sobre os benefícios da amamentação;</p> <p>Sensibilização dos trabalhadores em saúde quanto à importância e aos benefícios da amamentação;</p> <p>Sensibilização e educação permanente dos trabalhadores de saúde no sentido de orientar as gestantes HIV positivo quanto às especificidades da amamentação (utilização de banco de leite humano e de fórmula infantil).</p> <p>Forte estímulo à educação popular e à educação permanente de profissionais de saúde</p>

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>SAÚDE</b>			
2008	<b>Institui a Comissão Intersetorial de Educação e Saúde na Escola. Portaria Interministerial nº 675, de 4 de Junho de 2008 (*) / Gabinete do Ministro da Educação</b>	<p>Compete à Comissão:</p> <p>I – propor diretrizes para a política nacional de saúde na escola;</p> <p>II – apresentar referenciais conceituais de saúde necessários para a formação inicial e continuada dos profissionais de educação na esfera da educação básica;</p> <p>III – apresentar referenciais conceituais de educação necessários para a formação inicial e continuada dos profissionais da saúde;</p> <p>IV – propor estratégias de integração e articulação entre as áreas de saúde e de educação nas três esferas do governo</p> <p>V – acompanhar a execução do Programa Saúde na Escola – PSE, especialmente na apreciação do material pedagógico elaborado no âmbito do Programa.</p>	
2011	<b>Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil</b>  <b>Ministério da Saúde</b>	Alimentação bastante significativa para a Educação Escolar: Ações de promoção da saúde e de hábitos saudáveis nas escolas (como as cantinas saudáveis);	Fortalecer a regulamentação da publicidade de alimentos na infância  Promoção da saúde e da alimentação saudável nos locais de trabalho: Ações comuns a diversos setores:

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (continuação)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>SAÚDE</b>			
2011	<p><b>Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil</b></p> <p><b>Ministério da Saúde</b></p>	<p>Promoção de ações de alimentação saudável no Programa Nacional de Alimentação Escolar.</p> <p>Ações propostas para o MEC, entre as 5, 3 tratam da alimentação:</p> <p>Fortalecer ações de promoção da saúde junto aos escolares por meio da parceria MS/MEC (Programa Saúde na Escola).</p> <p>Promover o fornecimento de alimentos saudáveis para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.</p> <p>Formular a orientação técnica para a aquisição dos alimentos, em cumprimento à portaria de garantia de 30% de alimentos básicos, obtidos por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como monitorar sua inocuidade</p>	<p>Fortalecer os programas de alimentação saudável no ambiente de trabalho.</p> <p>Estabelecer parcerias com Sistema S, Petrobras, centrais sindicais e outros para fortalecer as ações de promoção da saúde no ambiente de trabalho.</p> <p>Implementar o Plano de Comunicação em Saúde para difusão de informações sobre práticas de promoção da saúde e de prevenção de DCNT, diversificando as mídias e os públicos-alvo.</p> <p>Divulgar programas sobre promoção da saúde na web, nas mídias locais e espontâneas, nas rádios, nas televisões públicas e nos canais abertos de TV.</p> <p>Desenvolver e implementar metodologias e estratégias de educação e de comunicação de risco sobre os agravos decorrentes da exposição humana aos contaminantes ambientais, em especial, os agrotóxicos.</p>
2013	<p><b>PLANO DE AÇÃO MUNDIAL PARA A PREVENÇÃO E O CONTROLE DAS ENFERMIDADES NÃO TRANSMISSÍVEIS 2013-2019 ONU, OMS</b></p>	<p>Princípios: multisetorialidade</p> <p>Esas políticas y programas deberían tener la finalidad de:</p> <p>...</p> <p>d) Fomentar la oferta y</p>	<p>pciones de política para los Estados Miembros:</p> <p>fomento de dietas saludables</p> <p>Lograr una reducción relativa del 30% en la ingesta poblacional media de sal/sodio.</p>

Tabela 6 - Os principais marcos teóricos legais da educação alimentar, nas áreas de Educação, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde (conclusão)

		Educação Escolar	Educação Geral
<b>SAÚDE</b>			
2013	<b>PLANO DE AÇÃO MUNDIAL PARA A PREVENÇÃO E O CONTROLE DAS ENFERMIDADES NÃO TRANSMISSÍVEIS 2013-2019 ONU, OMS</b>	<p>disponibilidad de alimentos saludables en todas las instituciones públicas, en particular las escuelas y otras instituciones educativas, y en los lugares de trabajo.</p> <p>....</p> <p>h) Crear entornos propicios para la salud y la nutrición en las escuelas y otras instituciones educativas, los lugares de trabajo, los consultorios, los hospitales y otras instituciones públicas y privadas, proporcionando educación sobre nutrición.</p>	<p>Detener el aumento de la diabetes y la obesidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lograr una reducción relativa del 25% en la prevalencia de la hipertensión o limitar la prevalencia de la hipertensión de acuerdo con las circunstancias nacionales.</li> </ul>
2014	<b>INFORME SOBRE LA SITUACIÓN MUNDIAL DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES 2014 OMS</b>		<p>Deberían ser aplicables en distintos entornos y hacer uso de todos los medios disponibles, en particular el etiquetado, la legislación, la reformulación de los productos, los incentivos fiscales que alienten la producción y el consumo de alimentos con reducido contenido de sodio, y la educación de los consumidores para garantizar su efectiva aplicación</p>

Fonte: elaborado pelo autor

Tendo em vista todo esse arcabouço documental, abarcaremos mais a fundo nas propostas de educação alimentar, dividindo-as em dois grandes interesses, o agronegócio e a cidadania, ambos com o mesmo intuito, manter o



capital.

### 4.3 “O agronegócio pede ajuda para a educação brasileira”

Esta afirmação foi feita por Rui Prado, uma das lideranças do agronegócio no Mato Grosso, presidente do Sistema FEMATO, o qual integra a Federação da Agricultura e Pecuária de Mato Grosso e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Mato Grosso, SENAR-MT. Sua fala foi proferida durante o evento em que a educação era o tema principal. Os argumentos usados para que o agronegócio cresça é justamente a necessidade de aumentar a produção para se encaixar na meta colocada pela FAO de aumentar em 70% até 2050. Segundo a matéria no portal de notícias *Agro Olhar*, “hoje, como o Agro Olhar já comentou, a falta de escolarização profissional é o maior obstáculo da produção agropecuária, bem como de outros setores econômicos, como é o caso da indústria.” No entanto, essa opinião desta entidade não está apenas neste estado.

O agronegócio brasileiro apresenta muitas propostas de educação alimentar já em curso em muitos lugares. Nestas, tem sido comum encontrar temas como empreendedorismo, inovação tecnológica, sustentabilidade. Muitos destes são oriundos de um dos mais influentes teóricos da educação capitalista, o economista Theodore Schultz, que estudou as transformações necessárias para a agricultura tradicional em sua tese de doutorado, em consonância com sua teoria do capital humano. O autor acredita que os investimentos em educação no campo, possibilitam uma apropriação pelos trabalhadores de uma agricultura modernizada, ou seja, o consumo de tecnologias e insumos fabricados pelas indústrias do agronegócio, como uma forma de desenvolver a economia.

A abrangência da abordagem de Schultz se dá pela visão macroinstitucional da necessidade de se promover a educação e o capital humano na agricultura para que esta pudesse romper barreiras do tradicionalismo e ingressar em um mundo econômico mais dinâmico e gerador de riquezas. A importância histórica de suas ideias deve-se não apenas às contribuições acadêmicas, já devidamente reconhecidas com um Nobel de Economia em 1979, mas sobretudo ao impacto que elas tiveram na disseminação, em escala global, de um certo padrão técnico de produção na agricultura, o padrão produtivista. (SALLES-FILHO, 2005, p.10)

A influência de Schultz (2005) foi adotada pela Revolução Verde, e está na essência de uma proposta educacional do agronegócio brasileiro que, além de retirar os meios de produção, também investe em um processo de eliminação dos antigos conhecimentos das técnicas agrícolas milenares, para um ensino tecnológico destinado aos trabalhadores rurais. Ou seja,

Schultz, conscientemente ou não, deu com suas ideias um dos mais fortes argumentos àquilo que mais tarde ficou conhecido como Revolução Verde. Suas proposições de que um país que dependesse de uma agricultura tradicional (estagnada tecnologicamente e, portanto, não inovadora) seria inevitavelmente pobre, deram o aval para um processo político institucional que já vinha, desde o final dos anos 1950, ganhando o mundo: a difusão de um conjunto de tecnologias voltadas para a obtenção de ganhos de produtividade na agricultura, particularmente para as regiões muito pobres do planeta (SALLES-FILHO, 2005, p. 10).

A lógica da educação para formação de agricultores tem sido a estratégia para a educação ofertada pela SENAR no Brasil como um todo, desde a década de 1990. Colocada em sua missão de “Realizar a Educação Profissional, a Assistência Técnica e as atividades de Promoção Social, contribuindo para um cenário de crescente desenvolvimento da produção sustentável, da competitividade e de avanços sociais no campo. Esta entidade “paraestatal no Brasil mantida pela classe patronal rural, vinculada à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA” se auto considera como:

[...] a escola que tira a tecnologia das prateleiras e leva ao campo, onde há necessidade, e aplica as pesquisas, onde há demanda. Para auxiliar agricultores e pecuaristas na chamada resiliência climática, o SENAR busca novos parceiros internacionais e desenvolve ações, programas e projetos voltados para a **sustentabilidade**. (grifo deles)

Percebemos aqui o discurso para questões ambientais, tão em voga ultimamente, sobretudo após a divulgação das novas Metas do Milênio para o Desenvolvimento Sustentável, que tem como a primeira meta, a redução da fome até 2050, o que somente será atingido, conforme a FAO, se aumentarmos a produtividade. Isso significa aumentar o consumo de tecnologia, denominadas atualmente como tecnologias climaticamente inteligentes que têm a educação como uma estratégia usada na formação das pessoas para que elas tirem “a tecnologia das prateleiras e levar ao campo”, lugar onde estaria supostamente atrasado e

desqualificado para atingir as metas oficiais. Para isso, não apenas levar o capital ao campo, mas também vender a ideia de levar uma forma humana de capital.

Dessa forma, o SENAR, nas palavras deles ,seria uma “instituição [que] se preocupa não apenas em qualificar tecnicamente, mas também em conscientizar sobre a responsabilidade social e o sentimento de cidadania, por meio de sua ação profissionalizante e educativa” (SENAR, 2018). Para tal, essa entidade oferece serviços de Formação Profissional Rural e Promoção Social. Recentemente, na onda de formação para o “aprender a empreender”, o SENAR também criou uma terceira área de serviços, a saber, a de Assistência Técnica e Gerencial. Nos serviços de Promoção Social é onde podemos encontrar medidas que lidam com alimentação e nutrição, abrangendo atividades que educam para Noções básicas de nutrição e alimentação, higiene, conservação e armazenamento de alimentos, alimentação materno-infantil, Planejamento de cardápios com aproveitamento de alimentos, Produção artesanal de alimentos, Produção artesanal de licores, vinhos e vinagres, Produção artesanal de produtos de higiene e limpeza.

Nos seus 20 anos de existência, o SENAR já atendeu mais de 60 milhões de produtores e trabalhadores rurais, “com base nos princípios da livre iniciativa, da economia de mercado e das urgências sociais, aprimorar as estratégias educativas e difundir metodologias para ofertar ações adequadas de Formação Profissional Rural e Promoção Social ao seu público” (SENAR, 2018, s/p).

Um discurso bastante persuasivo com mais de 15 programas educativos, no qual um deles é para a formação de sindicatos “fortes” (e aliados do agronegócio), o denominado Trabalho decente, no qual busca ensinar os procedimentos para proteção durante o trabalho agrícola. Eis ai o aspecto mais direto no qual mostra uma formação de defensores do agronegócio entre a própria classe trabalhadora, ou dito popularmente, “os cães de guarda” do capital agrícola.

Além da educação profissionalizante, o agronegócio também detém propostas educacionais voltadas para as escolas. Junqueira (s/d) referencia um artigo na Revista Defesa Vegetal (ou seja, de agrotóxicos), no qual escreve qual seria o objetivo do agronegócio nos programas de ensino-aprendizagem, citando que:

o objetivo principal é aproveitar a estrutura educacional para trabalhar a conscientização da sociedade sobre a importância dos defensivos agrícolas na produção de alimentos e os benefícios para a população como um todo (MENTEN, apud JUNQUEIRA, s/d, p.6).

Segundo Junqueira,

O foco do trabalho, esclarece Menten (2010), estaria nos professores e nos responsáveis pelo conteúdo dos livros destinados ao ensino público, visto que os professores têm uma visão distorcida sobre o agronegócio por falta de informação e “os livros utilizados nas escolas públicas devem ser veículo de propagação de orientações sobre o agronegócio aos estudantes” (MENTEN, 2010, p. 17), obviamente, o afirma “precisamos deixar muito claro que não existe pressão de qualquer grupo econômico, nem defesa a interesse de alguma classe específica. O objetivo é puramente educacional” (MENTEN, 2010, p. 18). É sob esta orientação ideológica que os diferentes programas educacionais vinculados ao agronegócio atuam.

Este autor elenca e apresenta em seu artigo, cinco programas “mais significativos para a educação básica”, a saber:

o Programa Agronegócio na Escola da Associação Brasileira do Agronegócio de Ribeirão Preto (ABAG-RP); o Projeto AGORA da União da Indústria de cana-de-açúcar (UNICA); Projeto Escola Viva da Confederação Nacional da Agricultura (CNA); o projeto Comunidade Educativa da Bunge; e o Projeto Escola no Campo, da Syngenta.

Não trataremos especificamente de tais programas, embora suas discussões rendam novas investigações. Apenas percebemos, com tais projetos, a proposta de formação ideológica do capital nos processos agrícolas, como única solução para o aumento da produtividade e, dessa forma, uma conformação da força de trabalho à sujeição de sua própria exploração. Isso ocorre em muitas escolas em que professores estão tendo que trabalhar com conteúdos acrílicos e descontextualizados da atual degenerescência. Uma formação para a capitulação da luta dos trabalhadores.

Outra forma educativa usada pelo agronegócio, no Brasil e no mundo também, são as diferentes formas de Marketing e propaganda, ou seja, informações destinadas à venda de produtos comestíveis, de mercadorias alimentares que mal alimentam. Informações colocadas nos rótulos, nos meios de comunicação e em supermercados.

Atualmente, frente à epidemia de DCNT, que afeta um número crescente de crianças, muitos estudos têm sido realizados no sentido de indicar a correlação existente entre o marketing infantil e os casos dessas doenças. Lang e colaboradores (2009) nos oferecem uma revisão sobre este assunto e entendem, “[...] que a propaganda de alimentos voltadas para crianças e adolescentes tem sido considerada como contribuinte para a criação de hábitos alimentares não saudáveis por valorizar alimentos com alta densidade calórica” (LANG et all, 2009, p.219).

Inúmeras destas propagandas são de empresas ligadas ao agronegócio, uma vez que este mercado não envolve apenas o setor de produção agrícola, mas, como vimos, estende-se para as indústrias que produzem mercadorias comestíveis. Muitas destas fazem um grande lobby político para uma desregulamentação da propaganda, possibilitando ao produtor a livre iniciativa de escolher quais informações podem ou não ser colocadas nos rótulos. O caso da regulamentação dos transgênicos é um exemplo bastante conhecido em que o grupo de políticos representantes do agronegócio tem conseguido obter êxito no congresso nacional, perto de aprovar uma lei que dispensa o símbolo de transgênico nos rótulos.<sup>71</sup>

Além desses programas educacionais e da desregulamentação, o agronegócio apresenta seus interesses no combate à fome em um projeto de lei que já foi aprovado pela câmara dos deputados e segue para o senado, e que merece o nosso destaque para análise.

A proposta para as políticas públicas na área da alimentação, apresentada pelo agronegócio, pode ser vista no projeto de lei nº 104 de 2017 do senado federal, para “Erradicação da Fome e de Promoção da Função Social do Alimento” que, segundo o texto, está “fundamentada em uma sociedade fraterna, justa e solidária”. O que o documento representa é um conjunto de esforços realizados pela burguesia nacional que, historicamente, tem respondido às políticas econômicas do Fome Zero e Bolsa Família através da argumentação de eliminar a fome como estratégia política para manter a governabilidade, sem destruir as amarras capitais que prendem a classe trabalhadora. Em ambos os projetos para políticas de alimentação, a sociedade de classe não é questionada em suas raízes,

71 Leia mais em: <https://oglobo.globo.com/economia/defesa-do-consumidor/projeto-de-lei-que-dispensa-simbolo-de-transgenicos-em-rotulos-avanca-no-senado-21844606>

tampouco colocado o objetivo de acabar com a luta de classes. Enquanto o Fome Zero tem seus princípios fortemente defensores da cidadania e da participação popular como formas de gerir um governo, ainda que de conciliação entre as classes de interesses antagônicos, a proposta de uma função social do alimento, em todas as linhas do projeto de lei não menciona em qualquer instante, a palavra cidadania, e percebemos o caráter econômico, relacionando a função no ciclo de produção de mercadorias comestíveis. Em seu

Artigo 3º A função social dos alimentos é cumprida quando os processos de produção, beneficiamento, transporte, distribuição, armazenamento, comercialização, exportação, importação ou transformação industrial tenham como resultado o consumo humano de forma justa e solidária.

A função social está presente em todo o ciclo mercadológico do alimento controlado pelo setor denominado de agronegócio, embasado nos processos de manipulação biológica e físico-química dos produtos comestíveis para consumo de um mercado atacadista e varejista e grandes redes de *fast food*, altamente rentável, tendo como preocupação a formação “humana” de consumidores destas mercadorias ultraprocessadas.

Os princípios de justiça e solidariedade são ideais muito vagos que tangem à superficialidade da espuma da crise alimentar mundial, sem mencionar sequer as raízes históricas sobre a fome como, por exemplo, a exploração do trabalho para extração da mais valia, e uma luta entre os interesses antagônicos e inconciliáveis de classes sociais em torno do alimento produzido.

Os conceitos de alimento, além de também desconsiderar a luta de classes e a exploração do trabalho pelo capital, reforçam o coro das concepções naturais do alimento como uma mera “substância” ou um “substrato” que nos diversos estados físico-químicos fornecem “ao organismo humano os elementos necessários à sua formação, manutenção e desenvolvimento”. Essa definição bem aberta deixa de contemplar explicitamente as questões do ser social inerentes ao alimento, como os aspectos histórico-culturais, predominantes em relação aos aspectos naturais biológicos.

Um dos princípios escritos demonstra seu atrelamento às necessidades do mercado capitalista em torno do alimento, pois estabelece “a cooperação entre as diferentes esferas do poder público, o setor empresarial e demais segmentos da sociedade”. A relação de ajuda do estado com o mercado mescla o setor público com o privado. Além desse princípio, esse projeto de lei prevê isenção de impostos para as empresas de tecnologias para os setores relacionados na produção da “função social do alimento”. A relação de ajuda mútua entre Estado e Mercado se mostra evidente, diferente da proposta do Fome Zero, por exemplo, que tentava dissimular esta relação, com o discurso de conciliação de interesses. O que se busca é a ampliação de lucros do agronegócio, fazendo surgir produtos como a “farinhata” proposta pela Plataforma Sinergia em parceria com a prefeitura de São Paulo, que chegou a ser uma proposta de alimento nutritivo para distribuir na merenda escolar, alegando ser uma medida para erradicar a fome. Devido às críticas recebidas, essa ideia foi retirada.

O termo função social nesta perspectiva é resumido ao mercadológico. A realidade concreta, necessariamente, busca cumprir com uma função mercadológica do alimento, e dos restos alimentares também. A proposta de combate ao desperdício é lembrada nos seus princípios, objetivos e como uma das ações a ser executada.

Além disso, dentro dos planos de ações, destaca-se o peso colocado à educação em seu sentido mais amplo, para além do escolar. O público-alvo deste processo educativo inclui tanto os “agentes econômicos” como a “população” e sempre com o argumento de que as informações e o conhecimento podem levar à conscientização de todos os envolvidos para a pretendida erradicação da fome. Logo, busca-se alavancar:

[...] estímulos à conscientização e à informação que visem ao esclarecimento e ao comprometimento dos agentes econômicos e da população em relação à necessidade de erradicação da fome, de destinação adequada de alimentos e de se evitar o desperdício no uso dos recursos naturais empregados na produção de alimentos;

Assim, podemos imaginar os meios de comunicação presentes nos supermercados, naqueles televisores com notícias e informações, ou sobre outras formas nas quais as tecnologias de informação e comunicação são consumidas. Em

uma segunda medida deste plano de ações, a ciência é colocada como importante na produção de conhecimento para novas tecnologias disponíveis na maior produção de mercadorias comestíveis. Esta ação prevê “incentivos e fomento à realização de estudos e pesquisas para o desenvolvimento de tecnologias, métodos e processos de manejo, beneficiamento e conservação mais eficientes de alimentos que não cumprem com a função social”. A produção de substâncias comestíveis, proveniente de alimentos que não foram comercializados e próximos do vencimento, pode ser contemplada como uma das medidas que permite o alimento ainda ser útil para a produção e, em troca, recebe-se incentivo fiscal.

Outra ação planejada para cumprir a “função social do alimento” é a capacitação contínua “dos que atuam em processos, métodos e tecnologias” destinados para tal objetivo. Assim, os cursos de assistência rural, graduação e pós-graduação, cursos técnicos e na maioria dos casos pelo ensino a distância, todos estão contemplados para essa capacitação contínua.

Nestas ações, percebemos o quanto isto trará consequências para a educação. Cada vez mais o conhecimento científico será produzido e transmitido para alimentar um mercado. Uma educação que, ao contar a história da alimentação, excluirá todos os conhecimentos que nos levem a refletir os processos de luta entre classes, a alienação da propriedade privada nos interesses de exploração do trabalho, contrária à emancipação deste.

E quais seriam as medidas contrárias às propostas de educação alimentar do agronegócio? Veremos na próxima seção, algumas destas, que se dizem contra o agronegócio, no entanto, na realidade, mantêm as condições para a permanência deste.

#### **4.4 A humanização do capital na proposta da cidadania de combate à fome**

O objetivo desta seção é apresentar, ainda que resumidamente, algumas das propostas colocadas pelos grupos que defendem as políticas de bem-estar social para a educação alimentar e nutricional. Para tal, consideramos importante começarmos a historização do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, apresentado nos principais documentos como o objetivo principal a ser alcançado no combate à fome e as DCNT causadas pela má alimentação. Em seguida,



abarcaremos uma análise do Marco de Referência para a Educação Alimentar e Nutricional nas Políticas Públicas.

#### 3.4.1 Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): história e conceito

Em nosso levantamento da literatura sobre a historicidade da SAN, encontramos alguns conceitos que não esgotam a discussão sobre o assunto, mas servem como indícios que demonstram os interesses de classes em torno deste termo. Encontramos, na história, um enfoque militar na fase inicial desse termo, no contexto das políticas econômicas do pós-guerra, quando era apenas denominado de Segurança Alimentar. Em um segundo momento de discussão, o adjetivo Nutricional entra em cena para abarcar, também, os enfoques culturais e ambientais, após a década de 1970, início da crise do capital que vem se alastrando até hoje.

Não há discordância entre os estudos a que tivemos acesso de que o referido conceito surge como uma necessidade militar de Segurança Nacional, a qual contempla uma Segurança Alimentar. Assim, destacamos que tal necessidade está intimamente vinculada com a manutenção de uma relação de violência entre diferentes Estados. Foi pela utilização da fome como arma de guerra bem como na consequência dos processos bélicos destrutivos de duas grandes guerras que foi gerada a necessidade para que a Segurança Nacional pensasse em uma área na qual conhecimentos possam ser obtidos a fim de pensar a produção de gêneros alimentícios. Tal necessidade gerada pelo e para o Estado talvez esteja mais específica em Nascimento (2009, p. 208), quando este coloca que o contexto entre as guerras “apontava para a exigência de formação de estoques ‘estratégicos’ de alimentos e fortalecia a visão sobre a necessidade de busca de autossuficiência por cada país”.

Conforme Nascimento e Andrade (2010) tal conceito passou a ter uma conotação de política pública no período pós-guerra, no qual intelectuais, como Josué de Castro, contribuíram no debate do conceito com uma vinculação à formação política do cidadão para o combate à fome. No entanto, a ênfase no desenvolvimento da produção de enormes estoques de víveres possibilitou muito mais a formação de um consumidor do mercado alimentar, ao invés da cidadania.

Durante os períodos de ditaduras militares na América Latina, o crescimento econômico da industrialização capitalista na agricultura e um mercado altamente rentável transformaram armas químicas em agrotóxicos e tanques em tratores. Percebemos o atrelamento deste mesmo conceito ao estado, agora com os interesses político-econômicos mais explícitos que os militares. A grosso modo, muda-se a roupa, para uma aparência mais civilizatória e humanizada, mas o capital continua dominante e destrutivo, ou seja, a lógica da produção destrutiva deixa de ser tão explícita como é nas guerras e continua a existir com uma formatação disfarçada e implícita na produção de mercadorias comestíveis da revolução verde.

A bibliografia consultada fez com que percebêssemos que, durante quase 20 anos, a discussão sobre Segurança Alimentar manteve o enfoque nos processos produtivos. Até a década de 1970, durante a realização da I Conferência Mundial de Alimentos, em 1974, os estados-membros da FAO concordaram, para conveniência dos capitalistas da Revolução Verde, em vincular as questões alimentares à capacidade de produção. Sobre esta Conferência, Susan George, consultora da FAO que trabalhou na equipe de elaboração do Relatório Final, resume que, “[...] não se dá muito atenção a *quem* comerá os alimentos a serem produzidos com a ajuda das CMNs [Companhias Multinacionais] [...] O importante é que a produção de alimentos aumente” (GEORGE, 1976, p.213).

Na década de 1980, com uma alta produtividade de alimentos alcançada e a insolvência da fome mundial, os intelectuais do estado se viram forçados a pensar sobre aspectos relacionados ao acesso, distribuição e continuidade no conceito de Segurança Alimentar. Nascimento (2009) afirma que neste período, e na década seguinte, passa a ser formulado o enfoque contemporâneo de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Para este autor, dois eventos marcaram as discussões, um de cunho mais técnico e outro político.

O primeiro, conforme o autor, “[...] marca o nascimento no setor público do conceito de Segurança Alimentar formulado por técnicos e consultores engajados na elaboração do documento ‘Segurança Alimentar – proposta de uma política de combate à fome’[...]” (NASCIMENTO, 2009, p. 208). O segundo evento trata-se da I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, na qual os aspectos mais ligados

às ações políticas de participação cidadã, a promoção da democracia direta e participativa, deram uma nova tônica para o debate e ampliam o conceito para Segurança Alimentar e Nutricional, com o objetivo de abarcar aspectos relacionados ao acesso, considerando a qualidade nutricional e sanitária, além das questões ambientais e culturais, tanto na produção de alimentos como na comida, ou seja, nos hábitos alimentares.

O avanço das medidas neoliberais dos anos seguintes impossibilitava que tal conceito pudesse ser usado oficialmente nas políticas públicas, prevalecendo, assim, os interesses de produção das commodities agrícolas (mercadorias comestíveis ou não, com seus preços fortemente definidos pela especulação financeira nas bolsas de ações e valores).

Adentrando no terceiro milênio, sobretudo após a realização da Cúpula do Milênio que lançou a aclamada Declaração do Milênio, a elaboração de políticas públicas para o combate à fome e o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional dos estados sendo atreladas às metas de redução, pela metade, das estatísticas de esfaimados. Neste âmbito, países como o Brasil, adotam medidas econômicas de transferência de renda para aumentar o consumo alimentar daqueles produtos da revolução verde, a fim de movimentar os estoques superlotados e, assim, ampliar a realização do capital reproduzido.

Nesta conjuntura, a realização da II e III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (respectivamente em 2004 e 2007), novos conceitos utilizados pela FAO e outros órgãos mundiais, como o Banco Mundial, acrescentam a necessidade de contemplar a “diversidade cultural” com “sustentabilidade socioeconômica e ambiental” (NASCIMENTO e ANDRADE, 2010, p. 37).

Neste mesmo contexto, novos termos são usados, como o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), sobretudo após a emenda constitucional número 64/2010, a qual introduziu a alimentação como um direito a ser considerado no 6º. Artigo da Constituição Cidadã de 1988. Da mesma forma, a alimentação também foi incluída na Declaração Mundial dos Direitos dos Homens. Poderíamos perguntar por que no momento de elaboração destes documentos tão fundamentais

para o estado moderno, a alimentação não foi considerada como discussão primordial, mas nossos intuítos são outros no momento.

A Promoção da Alimentação (Adequada) e Saudável é outro termo muito frequente nas diretrizes da SAN, principalmente com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), atualizada com a Portaria nº 2.715, de 17/11/2011. Advindo como uma “vertente” das políticas e relatórios mundiais para Promoção da Saúde, este princípio nas políticas de SAN demonstra as necessidades do estado para tentar resolver os atuais problemas de saúde relacionados à alimentação, tais como a fome, obesidade, doenças crônicas não-transmissíveis, intoxicação química e biológica, entre tantos outros destacados em documentos e relatórios mundiais atuais, bem como de sugestões já colocadas como questões importantes desde o início do século, por intelectuais como Josué de Castro.

Assim, após mais de um século de discussão e quase quatro décadas de institucionalização, o atual conceito oficial de SAN pode ser encontrado na lei que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que em seu artigo terceiro determina:

A segurança alimentar e nutricional consiste na **realização do direito** de todos ao **acesso** regular e permanente a alimentos de **qualidade**, em **quantidade** suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares **promotoras de saúde** que respeitem a **diversidade cultural** e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente **sustentáveis**. (BRASIL, 2006, artigo 3) (destaques nossos).

Destacamos as principais diretrizes, nas quais a realização da SAN se resume a um direito universal com toda a terminologia formalmente aceita nos documentos oficiais da governabilidade mundial do capital, como a “sustentabilidade”, “promoção de saúde” e “diversidade”.

Por último, consideramos a presença de inúmeros conceitos de SAN, os quais originaram, em determinado período, circunstâncias diversas e foram sendo elaborados conforme a intencionalidade de classes. Certamente, a classe dominante, atualmente a burguesia, em seu projeto de sociedade, regido por leis que buscam, na teoria, amenizar os problemas sociais decorrentes da reprodução do capital, como a fome, tem estruturado um arcabouço teórico-conceitual de SAN

no qual visualiza a formação da cidadania, mantendo a lógica de exploração do trabalho submetido à expansão das guerras e da produção destrutiva de mercadorias alimentares. Ou seja, não há interesses em acabar com a luta de classes.

Seguiremos em uma próxima seção dessa tese, buscando apresentar a proposta de educação desdobrada do conceito de SAN aqui exposto.

#### **4.5 O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas**

Como podemos perceber na realidade, as políticas econômicas neoliberais agudizam os problemas alimentares, incentivando financeiramente grandes grupos para uma superprodução de *commodities*, algumas delas não comestíveis (biocombustível), enquanto que os incentivos econômicos estão aquém de valorizar a vida dos verdadeiros produtores de alimentos, a saber, agricultores que trabalham na pequena propriedade rural (ZIEGLER, 2013). Tal fato demonstra a falsa ideia do agronegócio como produtor de alimento, omitindo seus verdadeiros produtores, os trabalhadores rurais, para os subjugar, quando convém, ou como força de trabalho ou como consumidores em potencial dentro da reprodução do capital.

A lógica da atual produção e consumo destrutivos e do desperdício (MÉSZÁROS, 2011)<sup>72</sup>, cada vez mais explícitas pelo mercado jornalístico, mas o que estes não informam, são as necessidades mais essenciais para produção de mercadorias (que sempre alimenta o mercado). Como exemplo, e mediante os nossos estudos em Mézsáros (2011), citamos a concomitante subsunção do valor de uso dos alimentos pelo valor de troca<sup>74</sup>, ou seja, sua essencial finalidade para com a vida (natural e humana) na reprodução do ser social tem sido submetida às preocupações dos grandes grupos financeiros, principalmente aqueles com ações de *commodities* agrícolas.

Outra essencial necessidade do capital nestes tempos tem sido o fortalecimento do Estado para administrar a exploração, indiretamente pelas Parcerias Público-Privadas ou pela escancarada privatização dos serviços públicos.

<sup>72</sup>Sobre esta lógica, confira o artigo de Rabelo e colaboradoras (2012)

Ao mesmo tempo, o conhecimento, sendo reproduzido *pari passu* de forma acrítica e fundamentado em um pensamento antiontológico, ora na manipulação universal neopositivista<sup>73</sup>, ora na crítica romântica neokantiana<sup>74</sup> (LUKÁCS, 2012). Estes fundamentos dos conhecimentos científicos mantêm uma relação, direta e indireta, com a crise alimentar, pois oferecem o aporte teórico para explicar as causas dos problemas, bem como indicam respostas para tais, sempre limitadas no interior do estado moderno.

Por conseguinte, para administrar a crise, tem sido necessário um aparato governamental que ora apresenta a sua violência de forma explícita, no caso da atual política de austeridade e aprofundamento das medidas neoliberais sob o Brasil, e ora de forma implícita, no caso das políticas de transferência de renda<sup>75</sup>, e de outras medidas keynesianas que remetem a um tão almejado estado de bem-estar social.

Assim, miramos uma análise crítica, mediante a leitura marxiana-lukacsiana, de um documento resultado de discussões provenientes de longa data sobre como seria uma educação voltada para colocar em prática os conceitos diretamente ligados à formação da cidadania no combate à fome, a saber: Segurança Alimentar e Nutricional(SAN), Soberania Alimentar<sup>76</sup>, Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) e Alimentação Saudável. Todos estes são

73“[...] consiste em absolutizar de algum modo o meio homogêneo da matemática, em encará-lo como a chave última de decifração dos fenômenos. [...] a ‘linguagem’ da matemática não só é o instrumento mais preciso, a mediação mais importante para a interpretação física da realidade física (isto é, fisicamente existente, existente em si), mas a expressão ‘semântica’ última, puramente ideal, de um fenômeno significativo para o ser humano, mediante a qual este, de agora em diante, pode ser manipulado praticamente ao infinito.” (LUKÁCS, 2012, p. 50) “O neopositivismo também renuncia voluntariamente a uma visão de mundo, não para ceder lugar a outra mas, ao contrário, no sentido da estrita negação da relação das ciências com a realidade existente em si.”(LUKÁCS, 2012, p. 51-52)

74“As correntes dominantes da filosofia burguesa mantiveram-se fiéis ao compromisso belarminiano e até o aprofundaram na direção de uma pura teoria do conhecimento, de orientação resolutivamente antiontológica; pense-se como os neokantianos expurgam cada vez mais energeticamente a coisa-em-si kantiana da teoria do conhecimento, pois nem mesmo uma realidade ontológica por princípio incognoscível podia ser reconhecida.” (LUKÁCS, 2012, p. 40)

75“Já se tornou lugar comum afirmar que os programas sociais existentes no Brasil (Bolsa Escola, Bolsa Família, *Fome Zero*) foram, especialmente no Norte-Nordeste, a garantia da base eleitoral que permitiu ao presidente Luiz Inácio *Lula* da Silva vencer com folga (mais de 20 milhões de votos de vantagem) o segundo turno das eleições de 2006, abrindo-lhe o caminho para um segundo mandato (2007-2010). **Subjaz a ideia de que a manipulação, financeira e política, de uma massa “excluída”, seria o bastante para garantir a estabilidade de um governo ou regime, qualquer que seja a sua política geral**” (negrito nosso). COGGIOLA, Oswaldo. **Programas sociais “focados” de combate à pobreza e à fome: uma abordagem crítica.** MIMEO. s/d (p.1)

denominados como referenciais chaves no histórico de políticas de combate à fome (NASCIMENTO, 2009).

Houve um longo processo objetivado por diversas pessoas e espaços criados para sistematizar as propostas para uma educação conforme tais referenciais. Tal movimento político pode ser considerado importante para levantar denúncias sobre as atrocidades do modelo neoliberal e por ter garantido mudanças nas condições de vida de muitas pessoas. No entanto, são limitados por estarem fortemente interessados em uma disputa governamental. Nesse caso, apropriam-se das propostas para a alimentação da classe trabalhadora no intuito de elaborar ações e medidas burocratizadas culminando na conciliação para tentar controlar os avanços desumanos do capital.

Esse movimento político, diretamente ligado ao propósito eleitoral de partidos como o Partido dos Trabalhadores (PT), Partido Comunista do Brasil (PCdoB), Partido Socialismo e Liberdade (PSOL), está engajado desde seu nascimento na cidadania e na garantia dos Direitos Humanos Universais, como essência última de um processo de mudanças. Assim, suas pretensões supervalorizam o estado, como “A” estrutura capaz de dominar e regular os interesses econômicos dos grandes capitalistas e, assim, comungar uma diversidade de opiniões, interesses ou “saberes” sempre pautados no princípio da democracia participativa para a elaboração de uma política de boa governança e manutenção da governabilidade.

#### 4.5.1 Breve resgate histórico do MAREAN e da EAN

Embora tenha sido lançado pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome (MDS), tal documento foi elaborado mediante a formação de um Grupo Assessor da EAN<sup>77</sup>, o qual promoveu a realização de 4 momentos de

76“A expressão soberania alimentar tem origem quando Egito, Jamaica, México e Peru, com apoio de Marrocos e Nigéria, apresentaram propostas na Rodada do Uruguai (1986-1993) para as negociações da agricultura. [...] utilizado no sentido de: (i) autodeterminação nacional do que se produzia e como se produzia; (ii) garantia de suficiente oferta a preços e disponibilidade adequados; e (iii) incentivos ao desenvolvimento rural e nacional sobre a base de aumento da produção, do consumo e da renda dos produtores.” (NASCIMENTO, 2009, p.210-211)

77Integram este grupo os representantes das seguintes instituições: Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Ministério da Saúde; Ministério da Educação; Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Associação Brasileira de Nutrição; Conselho Federal de Nutricionistas;

colaboração coletiva<sup>78</sup>, contendo representantes da gestão, universitários (docentes e discentes), profissionais da saúde (principalmente nutricionistas), da educação e do serviço social, além da representação de movimentos sociais, principalmente naqueles integrantes dos conselhos de participação social. Neste processo, muitas contribuições teóricas de intelectuais da SAN, entre estes, muitos políticos ligados aos interesses da esquerda democrática<sup>79</sup>.

Estas pessoas determinaram neste referencial teórico-político educacional o “[...] objetivo [de] promover **um campo comum de reflexão e orientação da prática** no conjunto de iniciativas de EAN que tenham origem, **principalmente, na ação pública.**” (BRASIL, 2012, p.2). Assim, percebemos o sentido estrito do marco, vinculado apenas às ações estatais para um governo da esquerda democrática, sendo estas voltadas à Educação, Saúde, Assistência Social ou à denominada área de SAN.

Com setenta e duas páginas, o documento está dividido em 12 tópicos, além da apresentação e os anexos (2), que, sem demais delongas ou análises críticas da realidade, busca colocar o que seria imprescindível para ações públicas em EAN. Para tal, o texto foi organizado inicialmente com uma apresentação assinada pelos três ministérios envolvidos, onde colocam a importância deste documento como uma culminância de mudanças conceituais e práticas para que a

Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília. (BRASIL, 2012)

78Em ordem cronológica: (1) Encontro Educação Alimentar e Nutricional – Discutindo Diretrizes (Brasília, outubro de 2011); (2) Atividade Integradora sobre Educação Alimentar e Nutricional realizada durante a IV Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Salvador, novembro de 2011; (3) Oficina de trabalho pré-congresso World Nutrition – 27 de abril de 2012 no Rio de Janeiro, e (4) Consulta Pública realizada entre 04 de junho a 07 de julho de 2012 (BRASIL, 2012)

79Após a trágica experiência dos países ditos socialistas, com suas ditaduras brutais que em vez de tornar as pessoas mais livres, podavam-se as possibilidades de liberdade. Nesse contexto surgem intelectuais, principalmente italianos e franceses. Estes últimos colocavam a crítica de certas categorias marxistas, enquanto que os primeiros passaram a defender a via democrática para se alcançar uma sociedade socialista. Nesta perspectiva a cidadania plena é sinônimo de liberdade, ou seja, emancipação política é igual à emancipação humana. Caberia a educação a tarefa social de formar os cidadãos engajados na luta política por reformas do estado. (TONET, 2005) No Brasil, destacamos inicialmente, três grandes expoentes dentro dos fóruns de discussões da Segurança Alimentar e Nutricional, a saber, José Graziano da Silva, Renato Maluf e Flavio Valente.



EAN possa estar inserida no “âmbito das políticas públicas no contexto da promoção da saúde e da SAN” (p.6)<sup>80</sup>.

Em seguida, é descrito o histórico e contexto do MaREAN, o qual buscou destacar um processo de ampla participação entre diversos setores. São elencadas as entidades representantes do Grupo de Trabalho e descritas quatro atividades envolvidas do processo de elaboração.

Depois se abarca o contexto conceitual do MaREAN, justificando a importância de uma EAN como um campo considerado uma “estratégia fundamental para prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos” (p.13). Alguns aspectos chamam a atenção, como, por exemplo, a relação entre individualidade e universalidade colocado no trecho,

De fato, as escolhas alimentares são influenciadas por determinantes oriundos de duas grandes dimensões, a saber: individuais e coletivas. Entre os determinantes individuais encontram-se os aspectos subjetivos, o conhecimento sobre alimentação e nutrição, as percepções sobre alimentação saudável. Já entre os determinantes coletivos encontram-se os fatores econômicos, sociais e culturais (p.14).

Neste item é colocado que o ato de comer “além de satisfazer as necessidades biológicas é também fonte de prazer, de socialização e de expressão cultural” (p.14), e que os “modos de vida contemporâneos” determinam esse ato, devido à ampla oferta de alimentos e preparações alimentares, ao apelo midiático, a influência do marketing e da tecnologia de alimentos.

Portanto, o poder e a autonomia de escolha do indivíduo são mediados por esses fatores sendo que as ações que pretendam interferir no comportamento alimentar devem considerar tais fatores e envolver diferentes setores e profissionais.

Por fim, é reforçado que a “capacidade de gerar impacto depende de ações articuladas entre as dimensões do que o indivíduo pode definir e alterar com aquelas que o ambiente determina e possibilita”. (p.14)

<sup>80</sup>Para evitar repetições cansativas, optamos por apenas citar a página quando referenciamos uma citação direta do Marco de Referência estudado.

Assim, devidamente justificados e apresentados os conceitos do Marco, é colocado seu objetivo, conforme já exposto, e o texto adentra para focar a EAN em si, com sua História, seus Princípios, Campos de Prática, Comunicação e Mobilização, Formação Profissional e Educação Permanente, as Parcerias necessárias e, por fim, propõe uma Agenda Pública. Trata-se de um documento recheado de conceitos balizadores para as políticas para EAN, o primeiro a ser escrito sobre o assunto, e espera-se que seu conteúdo possa ser revisto e atualizado.

Um breve histórico nacional é colocado sobre as diferentes formas de conceituar algumas das práticas educativas. Ainda que não esteja demarcado no corpo do texto, percebemos na leitura, duas grandes partes históricas, uma primeira que trata do período anterior ao século XXI, focando nas décadas de 1930, 1970 e 1990. Numa segunda parte são colocados todos os marcos regulatórios nacionais e internacionais, a partir dos anos 2000, principalmente após 2003.

Conforme o MaREAN, as primeiras ações públicas estatais de educação para alimentação, na década de 1930, coincidem com o período de instauração do parque industrial nacional e de formação dos operários brasileiros. A demanda colocada para a educação estava direcionada ao ensinamento dos trabalhadores (as) quanto à aceitação dos produtos colocados na cesta básica, quando havia uma profissional responsável para tal, a “visitadora de alimentação”, que fazia visitas domiciliares. Segundo o documento, essa prática, além de abordar meramente aspectos biológicos nutricionais, não teve muito resultado por ser considerada como invasiva e por isso de pouca aceitação.

O segundo momento, quatro décadas depois, foi marcado por um contexto em que a educação alimentar foi uma das preocupações nas formulações de políticas para incentivo da expansão do parque industrial para o campo, baseado no modelo de produção do agronegócio, principalmente da soja. Eram ensinados nas escolas, conteúdos de cunho biológico, para que este grão e seus produtos derivados fossem aceitos no mercado. Destaque para a inserção no cardápio das merendas escolares, tornando o estado o maior comprador deste produto alimentício.

Vinte anos mais tarde, a década de 1990 caracteriza-se por um período de transição, no qual os conceitos de educação alimentar são ampliados para além dos conteúdos direcionados para aspectos biológicos/nutricionais, para colocar a ênfase da alimentação inserida em um processo de formação da cidadania, ou seja, de pessoas que possam não apenas se alimentar, mas que elas também possam lutar pelos seus direitos, concebendo a alimentação como um desses direitos. Além disso, as discussões sobre a promoção da saúde, os denominados aspectos culturais da alimentação, além das necessidades de eliminar com a destruição da natureza, passam a reverberar cada vez mais na educação, de uma forma geral, e na alimentação especificamente.

Essa parte histórica se encerra com as políticas do início do século XXI, descrevendo inúmeros documentos oficiais (nacionais e mundiais), os quais remetem a práticas de EAN como necessidade urgente nas políticas de Saúde, Educação, Desenvolvimento Social e Combate à Fome. O Marco apresenta os seguintes documentos que propõem ações em que a EAN é respaldada. São estes:

- Programa Fome Zero (2001);
- Estratégia Global para a Alimentação do Bebe e da Criança Pequena (2002);
- Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (2004);
- Portaria 1010/2006 que estabelece as bases da promoção da alimentação saudável das escolas (2006);
- Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (1999 e 2012);
- Política Nacional de Alimentação Escolar (2009);
- Programa de Alimentação do Trabalhador;
- Política Nacional de Promoção da Saúde (2010) e
- Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil (2011).

Na ausência de um documento específico para nortear conceitos, princípios e diretrizes para as ações de educação alimentar, demandou a Organização a elaboração do MaREAN.

#### 4.5.2 Conceito de EAN

Pela falta de um marco regulatório específico para tratar dos processos educativos para alimentação que reunisse todas as discussões e unificasse os conceitos, foi colocada a tarefa de escrever um documento para tal. Nesse contexto, emerge a ideia de um Marco de Referência da EAN para as Políticas Públicas, que define,

[...] “**Educação Alimentar e Nutricional**, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar” (p.23).

Nesta definição, percebemos a finalidade da formação política para a cidadania nos processos educativos, mediante pedagogias que centram suas ações nos educandos. As teorias pedagógicas mais próximas destas características, segundo Saviani (2013) nos ensina, poderiam ser o neoescolanovismo e o neoconstrutivismo, nos moldes de uma educação popular espelhada pela releitura do pensamento de Paulo Freire.

Outro aspecto que está relacionado aos fundamentos da EAN remete a uma denominada teoria sistêmica ou holística, disseminada pelo pensamento de Edgar Moria, que procura dar conta de explicar a interrelação de diferentes setores políticos e áreas do conhecimento, chamados de diferentes saberes.

Outra observação, digna de estudos mais aprofundados, é a influência de teorias neokantianas (LUKÁCS, 2012), como a fenomenologia<sup>81</sup> que na Saúde vem se constituindo como uma corrente de pensamento desde a década de 1970's, da qual uma das consequências práticas, segundo García (1989, p. 90) seria:

reduzir e confinar todos os acontecimentos sociais às experiências imediata e ao consenso da comunidade [o que] leva a negar a existência dos fenômenos estruturais e a concentrar-se na experiência cotidiana na qual os indivíduos se encontram e interagem em termos de símbolos arbitrários e significativos convencionais. É a partir desta posição que os fenomenologistas se identificam nos anos 70 com os grupos minoritários, criticando o Estado, as instituições médicas, a ciência positivista etc. e adquirem o qualitativo de "radicais". Sem dúvida, sua concepção epistemológica contém elementos que irão levá-los a uma posição claramente reacionária nos fins dos anos 70 e começo dos 80.

Para tal realização do conceito de EAN proposto, seria necessário contemplar uma série de outros conceitos colocados nos princípios e diretrizes, os quais serão apresentados a seguir.

#### 4.5.3 Os princípios para a EAN

Um dos destaques do documento, com a definição de EAN e da agenda para sua implementação, são os princípios que norteiam as ações de EAN. Além de remeter as diretrizes do Sistema Único de Saúde, do Sistema Único de Assistência Social, do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional e da Política Nacional de Alimentação Escolar, são somados mais nove, descritos a partir da página 24 até a 30<sup>a</sup>, que são:

- 1) Sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- 2) Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;

81“A fenomenologia é uma filosofia neokantiana criada por Edmund Husserl, que postula que os atos sociais envolvem uma propriedade que não está presente em outros setores do universo: a propriedade do significado. Segundo Husserl, o significado somente pode ser entendido subjetivamente, pois afasta a possibilidade de separar o observador do observado. A verdade nunca é uma característica das sensações de um indivíduo, sempre será reconhecida no conhecimento dos membros de uma comunidade (Husserl, 1970). Para a fenomenologia, a verdade é sempre relativa e social: daí que considere o conhecimento científico a experiência subjetiva de uma comunidade de participantes em uma dada cultura e, por conseguinte, tão válida e “verdadeira” como a experiência subjetiva do xamanismo, do curandeirismo e da meditação transcendental.” (GARCÍA, 1989, p. 89 e 90)

- 3) Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;
- 4) A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- 5) A Promoção do autocuidado e da autonomia;
- 6) A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;
- 7) A diversidade nos cenários de prática;
- 8) Intersetorialidade, e
- 9) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

Tais princípios buscam apresentar o formato pela qual a cidadania deve ser consolidada mediante um processo educativo. Inicialmente, a tão almejada sustentabilidade, que a partir da Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento, em 1992, a ECO 92 e que, atualmente, na Agenda 2030 (Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável) vem sendo irradiada para todas as políticas públicas. Antes apenas como ambiental, a sustentabilidade conceituada pela ONU em 1987, atualmente também abrange um conceito de “ecologia integral”, colocada por autores como Leonardo Boff (1999)<sup>82</sup> e no relatório Jacques Delors<sup>83</sup> da UNESCO, os quais “estendem-se às relações humanas, sociais e econômicas estabelecidas em todas as etapas do sistema alimentar.” (p. 24). Isso significa uma EAN, a qual:

[...] refere-se à satisfação das necessidades alimentares dos indivíduos e populações, no curto e no longo prazo, que não implique o sacrifício dos recursos naturais renováveis e não renováveis e que envolva relações econômicas e sociais estabelecidas a partir dos parâmetros da ética, da justiça, da equidade e da soberania (p. 24).

82BOFF, L. **Saber Cuidar. Ética do Humano** – Compaixão pela Terra. Petrópolis, Ed. Vozes, 1999.

83DELORS, J. **Educação: um tesouro a descobrir**. Relatório para Unesco da comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. Brasília: Unesco, 1999.

A sustentabilidade está fortemente relacionada à integralidade, ao entendimento da natureza enquanto uma parte constituinte do corpo social, em uma percepção holística da realidade, que são permeadas de concepções éticas voltadas a uma ontologia místico-religiosa, colocando o cuidado como uma categoria fundante da humanidade, conforme a leitora de Boff (1999).

Esse segundo princípio, a integralidade, trata de descrever as “dimensões” existentes no processo denominado sistema alimentar, quais sejam:

o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição; a escolha e consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e a destinação de resíduos. (p.25)

Cada uma destas etapas deve contemplar uma ação de EAN de forma que esteja relacionada com as demais, “de maneira a contribuir para que os indivíduos e grupos façam escolhas conscientes” (p. 25). Podemos considerar que muitos desses documentos trabalham na perspectiva cíclica dos sistemas alimentares, ou seja, a destinação dos resíduos sendo direcionada para a fertilidade da terra, a qual será um dos elementos no processo de trabalho agrícola. Ontologicamente, o ideal seria aproveitar o ciclo de elementos inorgânicos (átomos, moléculas) entre as esferas natural e social do ser, para a produção de alimentos. O que se come recebe um tratamento para ser colocado na natureza para produzir mais comida.

Além de se preocupar com esse sistema alimentar, também é colocada a diversidade de alimentos e formas de preparo alimentar são destacadas no terceiro princípio. Não apenas as diferenças regionais, com suas formações étnicas específicas, a EAN também ressalta a importância de “[...] considerar a legitimidade dos saberes oriundos da cultura, religião e ciência”. (p.25) Mediante este princípio, as ações educativas para alimentação devem “contemplar as práticas e os saberes mantidos por povos e comunidades tradicionais, bem como diferentes escolhas alimentares, sejam elas voluntárias ou não como, por exemplo, as pessoas com necessidades alimentares especiais”(p. 25).

No quarto item fica mais explícita a compreensão dos “significados e aspectos simbólicos”, intentando, assim, uma concepção holística para além de uma visão biológica da comida.

Assim, as pessoas, diferentemente dos demais seres vivos, não se alimentam de nutrientes, mas de alimentos e preparações escolhidas e combinadas de uma maneira particular, com cheiro, cor, temperatura, textura e sabor, se alimentam também de seus significados e dos aspectos simbólicos (DAMATA, 1987)<sup>84</sup> (p. 26)

Tais aspectos simbólicos dialogam com as concepções antropológicas da história da alimentação, em que a transformação cultural do alimento é colocada como o momento em que a humanidade saltou ontologicamente para a condição de seres humanos. Esta é uma concepção muito forte e presente nesta proposta de EAN.

E a consideração cultural tem direta relação com as ações de promoção da saúde atualmente em curso. O quinto princípio para uma EAN, o autocuidado, de forma semelhante advém de ações propostas de promoção em saúde, sobretudo no enfrentamento das DCNT. Segundo o MAREAN,

O autocuidado é um dos aspectos do viver saudável. É a realização de ações dirigidas a si mesmo ou ao ambiente, a fim de regular o próprio funcionamento de acordo com seus interesses na vida; funcionamento integrado e de bem-estar

Além disso, é lembrado que “o autocuidado e o processo de mudança de comportamento centrado na pessoa, na sua disponibilidade e sua necessidade são um dos principais caminhos para se garantir o envolvimento do indivíduo nas ações de EAN.” (p. 27)

Tal aspecto é considerado de extrema importância para manter a atenção de cada indivíduo aos processos educativos que lhe ensinam sobre “conhecimentos e habilidades” para o “empoderamento” de seu corpo, possibilitando assim a adoção por indivíduos de mudanças ou a manutenção de comportamentos saudáveis.

Em seguida é descrito o princípio específico da Educação, diretamente ligado aos processos de ensino-aprendizagem, de cunho neoescolanovista e

84DAMATTA, R. **Sobre o Simbolismo da Comida no Brasil**. In.: O Correio da Unesco. Rio de Janeiro, 15 (7), p.22-23, 1987.



neonstrutivista (SAVIANI, 2013). Alguns dos princípios da educação popular de Paulo Freire são destacados, como

os processos ativos, que incorporem os conhecimentos e práticas populares, contextualizados nas realidades dos indivíduos, suas famílias e grupos e que possibilitem a integração permanente entre a teoria e a prática

O conceito “permanente” remete sobre a importância dos processos de EAN estarem presentes em todas as etapas de vida, “desde a formação dos hábitos alimentares na primeira infância à organização da sua alimentação fora de casa na adolescência e idade adulta” (p. 27). Dessa forma, é colocada a necessidade do “senso crítico frente às diferentes situações” (p. 28) para que possam conseguir obter a capacidade de “estabelecer estratégias adequadas para lidar com elas” (p. 28). Assim,

diante das inúmeras possibilidades de consumo, bem como das regras de condutas dietéticas, a decisão ativa e informada significa reconhecer as possibilidades, poder experimentar, decidir, reorientar, isto é, ampliar os graus de liberdade em relação aos aspectos envolvidos no comportamento alimentar (p. 28).

Muito interessante essa percepção de educação, pois dialoga muito com o intento da emancipação humana na educação, de influenciar outras consciências a decidirem entre possibilidades, qual escolha faz, com quais valores utilizam para escolher seus alimentos.

Nos dois próximos itens é colocado, de forma breve, que a EAN deve estar inserida em todos os lugares, governamentais ou não, e para todas as pessoas. Ou seja,

as estratégias e os conteúdos de EAN devem ser desenvolvidos de maneira coordenada e utilizar abordagens que se complementem de forma harmônica e sistêmica. Além de estarem disponíveis nos mais diversos espaços sociais para os diferentes grupos populacionais (p. 28)

Ao especificar o fortalecimento da articulação entre diferentes setores governamentais (Saúde, Educação, Desenvolvimento Social, etc.), o MAREAN denomina este processo como sendo a intersectorialidade que “implica a troca e a construção coletiva de saberes, linguagens e práticas entre os diversos setores envolvidos com o tema, de modo que nele se torna possível produzir soluções

inovadoras [...]” (p. 28-9). A intersectorialidade entra como princípio em outras políticas públicas de combate à fome, saúde e educação.

Por fim, um processo de planejamento, necessariamente participativo “de maneira que as pessoas possam estar legitimamente inseridas nos processos decisórios” (p. 29). Compreende-se o planejamento como

[...] um processo organizado de diagnóstico identificação de prioridades, elaboração de objetivos e estratégias para alcançá-los, desenvolvimento de instrumentos de ação, previsão de custos e recursos necessários, detalhamento de plano de trabalho, definição de responsabilidades e parcerias, definição de indicadores de processo e resultado [...] (p. 29)

Tal processo remete a uma concepção de planejamento estratégico situacional, muito utilizada na década de 1980 pelo movimento de reforma sanitária e fundamentada na obra do economista chileno Carlos Matus<sup>85</sup>. Tal perspectiva é historicamente vinculada às propostas de cidadania fundamentada pela democracia participativa, organizando espaços institucionais (como exemplo, o Consea) para reunir os movimentos sociais nas deliberações sobre a alimentação no Brasil.

Após a apresentação introdutória sobre a proposta de EAN para as políticas públicas, percebermos no conjunto conceitual do Marco de Referência uma proposta reformista e individualista, fundamentalmente ancorada nos princípios dos relatórios mundiais da Educação para Todos. A contextualização dos problemas na realidade e suas respectivas propostas de solução apenas tangem a superficialidade da crise alimentar atual, depositando o foco de suas ações nos indivíduos e nos processos culturais, sem compreender as causas dos processos alienantes essencialmente instaurados pelo assalariamento do trabalho.

Uma proposta de mitigação da alimentação numa cidadania que intenta reformar uma sociabilidade fundada na luta de classes; ou seja, é tentar amenizar um sistema sociometabólico cuja consequência essencial é a produção de mais doença e mais fome. O Marco, em si, contém conceitos e princípios embasados na

<sup>85</sup>“Ainda no final dos anos 70 e, principalmente, durante a década de 80, desenvolveu-se o enfoque situacional, vertente representada pela contribuição de Carlos Matus, economista chileno que desenvolveu uma reflexão abrangente sobre Política, Planejamento e Governo (MATUS, 1993), título de uma das suas obras mais difundidas no Brasil, especialmente na área de saúde, onde o autor tem sido largamente utilizado em cursos e consultorias, além de inspirar estudos e pesquisas acadêmicas”. (TEIXEIRA, 2010, p. 26)

cidadania que promova a saúde e a sustentabilidade social, ambiental, econômica, num contexto de respeito às diferentes culturas alimentares. Nesses conteúdos, há possibilidades de necessária resolução imediata e pontual de alguns problemas de saúde, o que alivia, sem acabar com as causas do sofrimento causado pela exploração de muitos trabalhadores; todavia na realidade em que este propõe intervir, existem elementos e fatos históricos que tal documento não abrange e nem conseguiria, pois se trata de um documento para um tipo de governabilidade que tenta conciliar o inconciliável, ou seja, tenta-se harmonizar o capital com o trabalho. Em outras palavras, uma busca pela humanização dos processos capitalistas, omitindo convenientemente para uma política de governo, a lógica de produção destrutiva. Isso seria um engodo para a classe trabalhadora.

A capacidade de produção emancipada está presente em nossa realidade e pode ser teorizada. Temos no método ontológico de Marx os fundamentos para compreender a essência do ser social, de um metabolismo social engendrado pelo trabalho. Tais fundamentos são significativos para o processo de emancipação humana, a partir da atual realidade da crise alimentar em uma crise estrutural do capital. Nesse cenário contemporâneo, as propostas necessárias para um processo emancipatório estão, explicitamente, ligadas para uma superação do Estado, e na construção da auto-organização daqueles que mantêm esse metabolismo funcionando, e que estas pessoas direcionem seus trabalhos para a reprodução da vida, da autoconstrução do ser social. Essa autonomia do trabalho tem a força capaz de engendrar uma alimentação sem a necessidade de se ter políticas ou mercados. O trabalho é a atividade vital que gera mais vida.

## 5. CONSIDERAÇÕES

Diante das pesquisas realizadas, é possível afirmar que, atualmente, somos educados para aceitar um genocídio em nossa alimentação. Ainda que seja possível identificar algumas resistências e formas alternativas de produzir alimentos, a ordem sociometabólica do capital impera na nossa alimentação; e a educação, estrategicamente, é utilizada para manter essa forma de assassinato social.

Ainda que não tenhamos tratado de determinadas questões desse tema tão vasto e abrangente, as contribuições, com o presente trabalho, foram desenvolvidas no intuito de demonstrar a essência de uma alimentação que atualmente, obedece um processo relacionado a inúmeras mortes. Um procedimento advindo de um sociometabolismo engendrado pela exploração do trabalho. De uma forma geral, tanto as comidas quanto os hábitos alimentares, são fatores relacionados direta ou indiretamente à morte por DCNT e, junto com a fome, integram uma história genocida.

Frente a essa realidade histórica da alimentação, é perceptível que nesse momento contemporâneo de crise estrutural, a perspectiva ontológica presente na obra de Marx e Engels contribui, sobremaneira, para entendermos a malha tecida pelo conjunto de causalidades, principalmente para enxergarmos a possibilidade real de construir uma alimentação que possa superar a atual degenerescência humana.

A classe burguesa tomou o projeto de rejeitar qualquer tipo de ontologia fundamentada na ciência. Esse fato de expurgar do pensamento científico as questões sobre o ser em sua totalidade, é como uma forma de refletir a realidade sem visualizar aspectos mais universais do ser. Assim, o importante para os dirigentes da classe dominante é a manipulação do conhecimento, com o intuito de evitar e contradizer as reflexões sobre o ser em si, os fatos que levam a entender a destruição de um ser social, como Marx nos mostra em seus estudos econômicos-filosóficos, ou na sua principal contribuição para a crítica do sistema atual, O Capital.

Como vimos, esse complexo assume inúmeras formas histórico-culturais e, também, sempre mantém a sua fundamental função de compor e reconstituir socialmente o corpo orgânico do ser social. Destarte, podemos inferir que mediante

a alimentação estamos inseridos, de corpo e alma, nos ciclos naturais dos elementos inorgânicos, e nos (trans)formamos enquanto seres naturalmente sociais na integração com uma cadeia alimentar.

Percebemos a alimentação do ser social, longe de ser apenas um momento pontual, é um processo muito maior, uma assimilação no qual abrange desde a produção dos gêneros alimentícios, passando pelo preparo das comidas em refeições bem como o retorno dos desejos na terra que produz mais alimentos. Sendo assim, trata-se de um processo em que pode, e deve, ser aproveitado para manter este ciclo em um metabolismo socialmente orientado à reprodução da vida.

Contudo, o oposto ocorre no complexo alimentar capitalista. Conforme nossas análises expostas, engendra-se nesse complexo uma ruptura do ciclo de elementos naturais na alimentação, acumulando em lixões e depósitos ao ar livre, grandes quantidades de nutrientes, retirando da terra os nutrientes e deixando-a infértil; além de causar problemas sanitários com as pilhas de nutrientes desperdiçados em lixões. Soma-se a essa falha metabólica, o atual fenômeno da contaminação por resíduos tóxicos e biotecnológicos (transgenia e nanopartículas). Nessa falha sociometabólica tem como principal causa o confinamento de milhões de pessoas nas grandes cidades, locais de onde se produz toneladas de lixos.

Enfim, a ordem sociometabólica controlada pelo capital origina sua fundamental contradição, a saber, a fome na fartura do alimento; ou seja, condições muito mais que suficientes de alimentar todas as pessoas, mas incapaz disso sem acabar com as relações de competição. Contudo, esse sistema fragmentado só é mantido se houver em seu cerne a produção da fome, da miséria alheia além da abdução de nutrientes, em todas as esferas do ser. Para as vias capitalistas continuarem a controlar e dominar os elementos inorgânicos e orgânicos, essa manipulação, pretendidamente ilimitada, do movimento da natureza na alimentação, é necessária para submeter as pessoas a condições subumanas, no intuito maior de explorar de sua força de trabalho. Neste sentido, é possível imaginar o capital como um parasita que suga nutrientes do seu hospedeiro.

O capital pode ser considerado um parasita sociometabólico dependente, ou seja, só se reproduz sugando o metabolismo social. Assim sendo, podemos lembrar em Marx que o ser social pode viver sem o capital, mas o capital não é

reproduzido sem o ser social. E nessa perspectiva de entender o metabolismo e suas alienações (as garras do parasita), o primeiro capítulo é voltado para a compreensão histórica do alimento, em momentos marcantes na gênese e autonomização do complexo alimentar social. Seguimos a leitura numa apresentação das transformações radicais no funcionamento do metabolismo social. Desde o salto ontológico, quando a alimentação começa a ter suas primeiras feições de comida, em um processo de milhões de anos que legou para a humanidade de hoje, o conhecimento sobre as mais antigas fontes alimentares vegetais, animais e minerais; além disso, os primeiros artefatos cortantes, um estado rudimentar da atual faca, feito de seixos lascados; também deixou os processos de conservação pelo fogo e sal; a agregação social em torno da comida, e entre tantos outros comportamentos e conhecimentos.

Tais instrumentos possibilitaram habilidades e conhecimentos das vias metabólicas, as quais recuaram as barreiras naturais, ao mesmo tempo em que estabelecia novos caminhos no horizonte da história do ser. Após milhões de anos durante o salto ontológico para esfera social, o acúmulo de conhecimentos e as condições naturais encontradas favoreceram um maior contato e novas observações detalhadas de ciclos naturais, desde as sementes, a água, o sol, a lua, os planetas, e a relação destes entre si na produção de um fruto, raiz ou cereal comestível.

Neste contexto, observamos, igualmente, a transformação da mente do próprio ser humano, de como a realidade vem a ser refletida no interior de cada pessoa. Como se trata de consciência de um ser histórico-cultural que começa a ter um novo modo de relacionar-se com o mundo, no qual principia uma inserção ativa na transformação da natureza. Por mais que tenhamos informações, podemos apenas nos aproximar minimamente, e imaginar as elucubrações na mente de um *Homo sapiens*, há 100 mil anos, quando buscava meios de sair da fome, trazendo os alimentos de forma cada vez mais conhecedora dos movimentos naturais. A devoção para com a natureza, a observação e o respeito pelo movimento natural tornam possível a elaboração de ontologias místicas, como o animismo. Ontologias ancestrais têm, em muitos casos, uma realidade de penúria, da escassez de alimento, e por isso uma forma de diálogo com a natureza, pedindo e agradecendo

pelo alimento, pelo fogo, pelos instrumentos de produção, de artefatos para a armazenagem e utensílios de consumo deste.

De alguma forma, ainda mantemos a base de uma alimentação advinda de nossos primeiros ancestrais, os primeiros do gênero *Homo* que além de descobrirem uma diversidade de fontes alimentares foram engendrando uma essência do ser social na produção da comida. Somos herdeiros de um processo tortuoso e repleto de becos sem saída, no qual apenas podemos ter uma noção imprecisa, mas que após milhões de anos coletando e caçando, temos a certeza de que apenas uma, entre tantas espécies, sobreviveu, o *Homo sapiens*.

Com o acúmulo de conhecimentos e habilidades na relação com a natureza, nossa espécie se deparou com uma nova forma de trabalho, dedicado aos cuidados e observação do ciclo de desenvolvimento das plantas e animais que foram condicionados para o lar, culminando, acidentalmente, na domesticação de seres orgânicos. O resultado desse processo foi um maior estoque de alimentos e uma comida preparada de forma artesanal ou camponesa. Esse fato possibilitou o encontro de seres humanos com uma nova relação temporal. Após muito trabalho agrícola, sobrava mais tempo além de aumentar o número de pessoas no grupo. Assim, a possibilidade do ócio e da divisão social do trabalho.

Essa possibilidade desenrolou vias metabólicas ainda latentes na forma primitiva de trabalho (a caça e a coleta), ou seja, a possibilidade de dedicar mais tempo à educação, à arte, à ciência, e também, à comensalidade. O trabalho começou a se dividir em momentos diferenciados e intrinsecamente dependentes dele, em complexos sociais relativa e sucessivamente autônomos. Com isso, alguns indivíduos puderam se deparar com condições propícias para desenvolver uma nova forma de linguagem, a escrita, além de produzir as primeiras estátuas em templos, organizar o tempo em calendários, desenvolver uma matemática para trabalhar com as safras, entre outras possibilidades.

A partir de então, o complexo da alimentação começa a ter a sua forma de preparo camponesa, e algumas comidas começam a ser processados numa nova cozinha, com os primeiros fogões, caldeiras, colheres, pilão, facas, preparando farinhas, e a partir destas os pães, tapiocas, tortilhas e cuscuz. Uma história cheia

de possibilidades, entre erros e acidentes, mas que, apesar de tudo, essa refeição se inicia com essa primeira revolução agrícola.

O aumento no estoque de viveres, contudo, teve uma outra possibilidade, surgida neste período, a saber, a exploração do trabalho, desencadeando uma sociedade fragmentada em classes. Como tal desdobramento, as vias metabólicas do organismo social começam a se fragmentar e violentamente direcionadas para manter o domínio da alimentação. A humanidade começa a conformar uma nova alimentação, advinda com a alienação no trabalho, na escravidão antiga. Tem origem uma forma alienada de alimentação, na qual os provimentos terão uma restrição, oportunamente pensada para exploração de muitos.

A ontologia no período da revolução agrícola neolítica é outro exemplo em que a humanidade, em diversos lugares no mundo, elaborou complexas maneiras de explicar a agricultura, tendo como bases questões ontológicas. Os estudos indicam que a revolução agrícola no Crescente Fértil foi um contexto de alta fecundidade devido ao clima pós-glaciação, somado a um grau elevado no desenvolvimento da tecnologia lítica, além de relações sociais propícias para a colaboração, entre si, na busca pela sobrevivência de todos. A observação dos acontecimentos naturais trouxe impactos no metabolismo social, e podemos perceber isso no patrimônio culturalmente deixado pelos nossos primeiros camponeses que, além das sementes, foi a linguagem escrita, a matemática, os estudos dos astros, o calendário, a arquitetura, entre tantos outros legados usados até hoje e advindos com a revolução agrícola, em todos os centros de origens.

Nesse contexto foi elaborado entendimento sobre o que é o tempo, nas explicações astrológicas que relacionam o engendramento com as estações, a importância da terra, da luz solar, dos ventos e da água para manter um crescimento de plantas e animais desejáveis para a alimentação. Muita ficção também foi criada, mas no fim das contas, foi gerada uma enorme transformação na relação com a natureza, possibilitando duas decisivas finalidades para tal produtividade: ou a competição em torno da comida, ou a sociabilização do alimento. Como se sabe, as relações competitivas prevaleceram e se mantêm prevalecendo. Por muitos motivos; um deles talvez seja explicado por que em períodos de escassez gera o medo em determinados grupos.



De uma forma geral, prevaleceram a força dos grupos que desenvolveram as relações de violência. São estes que apostaram nas guerras, na organização inicial de pequenos exércitos e hordas de pessoas armadas para guerrear e saquear estoques alheios e, posteriormente, transformaram prisioneiros de guerra em escravos, condição *sine qua non* para a produção de imensos impérios. Para provocarmos novos estudos, ousamos afirmar que onde houve revolução agrícola houve a formação de classes sociais e de impérios, e em quase todos, escravos. Cada qual com suas especificidades locais, com relações mais ou menos violentas, onde os impérios se originam com uma quantidade de estoque alimentar acumulada e usada para manter o seu controle. Em outros lugares, como, por exemplo, no sul do Brasil, grupos da etnia guarani, há cerca de 2 mil anos, avançaram nas técnicas agrícolas da cultura do milho, e mesmo com a possibilidade de criar relações competitivas foram se reproduzindo conforme a cooperação, sem a necessidade de classes dividindo a organização social. Sua concepção ontológica, ou seja, as explicações usadas para explicar o movimento de tudo, leva-os a ter uma atitude de fugir dos conflitos.

A partir desse período histórico, cerca de 12 mil anos atrás, o domínio sobre estoques de víveres apresenta-se como uma possibilidade de usá-lo como “arma” destinada à manipulação sobre os determinados grupos. Como uma necessidade de amenizar os impactos desse artifício, proprietários de terras da antiguidade fundam o Estado. As primeiras formas consistiram de Grandes impérios, como Roma, no qual teve sua estrutura destruída com a crise de fome que assolou a classe trabalhadora, por conseguinte enfraqueceu os exércitos da defensiva contra os bárbaros.

A sociedade feudal mantém, com particularidades, a apropriação alienada da alimentação, mantendo a essencial fragmentação nesse complexo, sendo uma realidade composta entre aqueles que esbanjam comidas em grandes banquetes, e aqueles que vivem das migalhas que sobram dos castelos, ou das igrejas, mediante a caridade religiosa. Há também uma relação em que se estabelece um tipo de trabalho servil, no qual as pessoas recebem um pedaço de terra para ser trabalhado a fim de sua subsistência, e outro para ser pago ao senhor feudal.

Os tipos de alimentos também foram transformados em complexos processamentos para o preparo da comida. No começo, eram unicamente na forma *in natura*, sem muitas elaborações, muito parecido aos de nossos ancestrais mais distantes. Com a agricultura, algumas comidas começam a ser um pouco mais elaboradas e surgem os primeiros alimentos beneficiados, uma comida artesanal. Por último, com a industrialização da comida, temos a possibilidade de produzir alimentos ultraprocessados. A alimentação capitalista é composta desses três tipos de alimentos, mas sua principal fonte de lucro está nos ultraprocessados, fator o qual é uma das causas que contribui com as DCNT. Certos alimentos desse tipo podem ser usados pela sociedade, como o macarrão, por exemplo, para estocar por um período maior e além de poder chegar às regiões mais remotas. No entanto, uma dieta exclusivamente desses produtos não aparenta ser a forma mais saudável de se alimentar. Os alimentos *in natura* ainda são as melhores escolhas.

Com relação à distribuição dos alimentos, na forma ancestral todos deveriam comer respeitando as necessidades daqueles que precisavam de mais. Com a agricultura, após atender a demanda das pessoas, o excedente possibilita uma distribuição baseada na troca, e alguns alimentos podiam ser levados para feiras e mercados. Na forma industrial, o alimento passa a ser disseminado pelas grandes redes de supermercado, dominadas pelo agronegócio.

A variedade de fontes alimentares é outro fato importante de ser ressaltado. Embora se tenha uma vasta quantidade hoje conhecida, contudo, à medida que a sociedade de classes avança, a diversidade usada para uma comida diminui. Contraditoriamente a realidade em que há um conhecimento de centenas de milhares de plantas alimentícias têm sido utilizadas menos que uma centena delas. Por conseguinte, há uma subutilização da qualidade e das quantidades de plantas alimentícias, sendo escolhidas algumas poucas, aquelas mais rentáveis, ou seja, aquelas consideradas commodities, que são produzidas em grandes dimensões.

Por outro lado, a produtividade, ainda que em baixa diversidade de gêneros alimentícios, aumentou indiscutivelmente. A partir da revolução agrícola, as técnicas e os instrumentos incorporados na produção alimentar permitiram em muitos momentos, não todos, aumentar produção; no entanto, ao custo da exploração humana e da destruição ambiental. Outros meios podem ser usados

para manter a produtividade em condições suficientes para a reprodução de todos os seres vivos, incluindo o social.

A sociedade de classe também traz com ela a transformação da ocupação territorial, desde a revolução neolítica. A falha metabólica reside sobre este fenômeno, no qual as áreas de produção agrícola são destinadas aos trabalhadores sendo as classes dominantes ocupantes de territórios urbanizados. Essa cisão espacial entre rural e urbano, ou campo e cidade, tendencialmente não é uma necessidade genuinamente humana (uma necessidade sem alienações); uma vez superada a falha sociometabólica todas as áreas existentes serão potenciais espaços para a produção de alimentos e áreas rurais poderão crescer sem a concentração de terra.

Sobre a alimentação contemporânea podemos inferir sua crise se aprofundando com a sociedade de classes. No encontro dos seus próprios limites de reprodução, o capital tem ampliado seu potencial destrutivo na alimentação. A comida é preparada de todas as formas para apropriação voltada primordialmente na troca, tão necessária à expansão do mercado, impondo a falsa impressão que os problemas alimentares podem ser resolvidos, contudo sem a superação da exploração do trabalho.

Nessa história da alimentação alienada, a fome foi como um chicote que açoitou muitos escravos e hoje, junto com uma comida adulterada; é uma arma de dimensões planetárias para submeter uma classe de pessoas à venda da sua força de trabalho. Como vimos, nem mesmo ao desgaste do corpo, a alimentação ofertada pelo mercado capitalista é capaz de considerar. E ainda pior, acaba agravando a fatalidade dessa arma, com enorme porção de veneno e genes forçosamente alterados. Uma arma que mata pela omissão e/ou pela ação hostilizada.

Podemos dizer que há uma luta de classes? Sim. Na real, nessa guerra de classes, as armas se apresentam nos compostos biocidas, químicos e biotecnológicos que vão sendo detonadas sucessivamente, que tem seu estrago alastrado pelo tempo, e afeta a vida de maneira crônica, muitas vezes irreversível. Um lento genocídio pelo estômago de uma guerra de classes. Contudo, isso jamais significa um fim catastrófico da humanidade. Essa artilharia pode ser destruída para,

a partir disso, engendrar uma nova sociabilidade fundamentada na emancipação humana. Encontramos em uma quadra histórica em que o fim da humanidade é uma das possibilidades, bem como a barbárie generalizada e uma sociedade fundada em relações emancipadoras.

Considerada a história da alimentação, como esse genocídio desdobra nas políticas educacionais?

As políticas educacionais estão voltadas à manutenção da ordem de reprodução do capital. No entanto, apresentam formas de governabilidades diferenciadas entre a proposta do agronegócio, com ações explicitamente abertas e desregulamentadora do mercado alimentar, e o outro lado, um governo de gestão participativa, institucionalizando as lutas sociais no interior de conselhos alimentares, desviando o potencial de transformação extrainstitucional.

A proposta do agronegócio tem prevalecido para que o capital possa ser reproduzido no entorno das commodities agrícolas. A tônica da produtividade a qualquer custo para alimentar todas as pessoas até 2050 tem sido usada como justificativa, bem como o discurso da sustentabilidade, agora não apenas ambiental, mas também social, econômica e cultural. Nesse âmbito, novas tecnologias integrarão ao pacote de desenvolvimento, entre elas aquelas relacionadas a uma agricultura ecologicamente inteligente e tantos outros riscos de consequências ainda sendo ignorados, e o princípio da precaução sendo omitido. Os principais meios educativos têm ensinado sobre os valores de uma dieta saudável. Contudo, quando se adentra um supermercado, é imposto financeiramente uma comida ultraprocessada, muitas das vezes, a alternativa mais barata e de consumo extremamente estimulado através de propagandas televisivas, eventos esportivos e outros meios de comunicação; muitas delas ferozmente voltadas para o público infantil culminam em hábitos alimentares que provocam, à criança, a desnutrição e a obesidade. Os esforços dos pais e professores são ainda insuficientes para competir contra as propagandas e o marketing capitalizado pelo agronegócio.

Os rótulos e embalagens é outro assunto controverso no qual a bancada ruralista no poder legislativo tem apresentado sucessivas propostas para desregulamentar a rotulação de produtos de origem transgênica, além de

formatações pouco inelegíveis a respeito dos inúmeros ingredientes utilizados, alguns deles extremamente hostis à saúde humana.

Para que a produtividade do agronegócio possa crescer e continuar representando uma das maiores fatias do Produto Interno Bruto brasileiro, e cargo chefe das negociações no mercado internacional, suas propostas serão adotadas pelo governo, apesar das resistências contrárias. No cenário econômico em que o agronegócio tem sido o único setor que cresce nas estatísticas econômicas, a educação é propagandeada como base para que as tecnologias possam ser “retiradas das prateleiras e colocadas no campo”. Além disso, a formação de uma consciência extremamente consumista, cada vez mais distante da compreensão sobre a produção destrutiva de cada uma dessas inovações aplicadas à agricultura, será o princípio de uma educação alimentar, nas escolas ou outros espaços.

Contraopondo a proposta do agronegócio, temos algumas concepções que dialogam com a luta da classe trabalhadora que busca sua autonomia. O ecossocialismo é uma dessas e a agroecologia também. Os fundamentos destes trazem a construção de uma sociedade em que se considerem as consequências das tecnologias colocadas para a agricultura e a escolha daquelas formas em que o impacto na natureza seja o menor possível e que permita a manutenção da fertilidade. São propostas que podem ser apropriadas para a luta da emancipação e que na atual realidade tem que lidar com o mercado e o Estado, muitas vezes preocupados em manter essas organizações, sem aprofundar sobre a essência humana direcionada à superação da luta de classes sociais.

A agroecologia também tem sido uma proposta que dialoga com busca da sustentabilidade colocada pelas políticas internacionais em torno da Agenda 2030, e que algumas vezes têm sido apropriadas como uma estratégia para políticas que buscam amenizar a destruição do agronegócio, sem eliminar o capital e muito menos o Estado. Essa proposta de tecnologias ecológicas na agricultura também pode ser usada para criação e expansão de novos mercados, como o de alimentos orgânicos, que surgem com o apelo da saúde e ambiente, mas não apresentam intenções de eliminar a luta de classes. É preciso se apropriar das tecnologias de produção agroecológica para alimentar todas as pessoas, sobretudo aquelas da

classe trabalhadora, para que estas possam, em seu processo de emancipação, também vir a emancipar a humanidade dessa falha no metabolismo do ser social.

Estamos sendo educados para manter e aceitar esse atual genocídio, pois a educação alimentar na sociedade capitalista atual tem sido direcionada para que seja mantido o padrão de produção destrutiva da comida, colocando uma “ração” com um mínimo de nutrientes e cheia de adulterações. Nos inúmeros projetos, programas e políticas de educação alimentar existentes e ofertados pelo Estado, em nenhum deles a concepção de “comida” é, de fato, comida de verdade, sendo aquela que contem todos os nutrientes naturais de diversas fontes alimentares, sem contaminações. Pouco se ensina ainda sobre uma refeição em que os alimentos usados não foram produzidos em detrimento das florestas, dos campos, dos rios e mares, do ar e de toda atmosfera, enfim de toda a natureza. Uma comida em que o trabalho não foi explorado e nem oprimido, e que este possa ser executado por pessoas que tenham plenas condições de realizar muito mais que as suas necessidades elementares.

Numa sociedade emancipada, a apropriação da alimentação não estaria centrada na alienação do trabalho, mas sim, na sua forma livre e associada. A falha metabólica deve ser eliminada, mas, para isso, não bastam apenas mudança nas tecnologias empregadas, e sim nas relações sociais voltadas para superar a humanidade de toda a exploração e opressão, historicamente construída em torno da comida. Está nas mãos da classe trabalhadora um processo de emancipação de uma sociedade fragmentada e, com esta, a abundância alimentar humanamente distribuída, sem a necessidade de intermediações do Estado ou do mercado.

Cada canto do mundo pode produzir alimentos. Já alcançamos um período histórico em que os conhecimentos e os instrumentos são capazes de fazer verdadeiros campos de fontes alimentícias por todas as partes, sem a necessidade de se expor aos riscos causados por agrotóxicos, transgênicos, nanotecnologias, etc, obtendo, assim, uma quantidade e diversidade alimentar muito superior ao que se oferece no mercado atualmente. Interessa é integrar tal produção ao processo de emancipação humana que, essencialmente, visa acabar com qualquer falha no metabolismo social, incluindo a eliminação total da exploração e opressão entre as pessoas e da natureza. Por conseguinte, deixa de ser necessária a divisão entre

área urbana e rural, campo e cidade, que a sociedade de classes demanda. Seria, em linhas gerais, pensar numa ocupação de todos os territórios para uma produção diversificada e generalizada de alimentos, garantindo o uso apropriado da terra destinada à liberdade alimentar, algo genuinamente humano, relacionado com o cerne social do ser.

Além do fim de uma sociedade de classes, a alimentação também deve superar as opressões raciais e entre gêneros, e consideramos esta estratégia como fulcral para a emancipação de processos alienantes construídos até então. A produção da comida para a maioria do mundo passa por mãos de mulheres, e muitas delas negras e indígenas, pessoas que além do respeito e valorização, devem ter a possibilidade de ter plena liberdade de decidir se vão, ou não, cozinhar. No entanto, para isso, outras pessoas devem sair de sua zona de conforto, de seus privilégios, e assumir a responsabilidade de também produzir o alimento, e cozinhar a comida em conjunto. Bem como os privilegiados da classe burguesa também devem abrir mão de seus lucros, da exploração da força de trabalho e possibilitar um caminho de vida plenamente sem fome, e com muitos desejos de cooperação para a realização das necessidades mais elementares. As demais atividades serão desenvolvidas com esta realização, podendo atingir outras formas de se produzir a ciência, a arte, a educação, e outros complexos sociais, os quais estarão inseridos em uma nova forma de totalidade na reprodução social. Seria uma realização dos sentidos humanos a patamares genuinamente sociais.

O pensamento marxiano traz muitas contribuições para uma ontologia do ser social. Enquanto houver a exploração entre as pessoas voltadas para a reprodução do capital, tem um lugar precioso na compreensão parcialmente aproximadora da essência dos problemas da fome e da adulteração da comida. Mesmo sabendo que os processos emancipatórios possam acontecer sem a teoria marxiana, sabemos igualmente que com esta, enorme passos são trilhados mais rapidamente. Assim como outras teorias, esperamos que a ontologia marxiana-lukasciana possa contribuir teoricamente na educação de pessoas para destinar suas atividades essencialmente ligadas aos processos que permitem uma emancipação humana na alimentação e na totalidade do ser.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARAÚJO, Massilon J. **Fundamentos de Agronegócio**. São Paulo: Atlas, 2007
- ARAÚJO, Ney B; WEDEKIN, Ivan; PINAZZA, Luiz Antônio. **O Agribusiness Brasileiro**. 1989.
- BRASIL. **Saúde Brasil 2015/2016**: uma análise da situação de saúde e da epidemia pelo vírus Zika e por outras doenças transmitidas pelo Aedes aegypti. Brasília, 2017
- BRASIL. Ministério da Saúde; Ministério da Educação; Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília, 2012
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022**. Brasília, 2011
- BRASIL. Ministério da saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: ministério da saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 18 nov. 2011.
- Brasil. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providencias. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 18 set. 2006.
- CARNEIRO, Fernando Ferreira; AUGUSTO, Lia Giraldo da Silva; RIGOTTO Raquel Maria, FRIEDRICH, Karen; BÚRIGO, André Campos. **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.
- CARSON, Rachel. **Primavera Silenciosa**. São Paulo: Melhoramentos, 1964
- CASTRO, Josué de. **Fome: um tema proibido**: últimos escritos de Josué de Castro (organizado por Anna Maria de Castro). 4ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.
- CASTRO, Josué de. **Homens e caranguejos**. São Paulo: Ed Brasiliense, 1967
- CHASIN, José. **Marx: estatuto ontológico e resolução metodológica**. São Paulo: Boitempo, 2009.
- DAVIS, Angela. **Mulheres, Raça e Classe**. São Paulo: Boitempo, 2016
- DAVIS, Angela. As mulheres negras na construção de uma nova utopia. **Geledés**. Instituto da Mulher Negra, 2011. Disponível em <https://www.geledes.org.br/as->



mulheres-negras-na-construcao-de-uma-nova-utopia-angela-davis/. Acessado em 04 out 2017.

DIEESE. **Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos**. Disponível em <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/salarioMinimo.html#2018>. Acessado em 16 mai 2018.

EATON, SB; EATON III, SB; KONNER, MJ Paleolithic nutrition revisited: A twelve-year retrospective on its nature and implications. **European Journal of Clinical Nutrition**, n.51, p.207-216, 1997

ENGELS, Friederich. **A origem da família, da propriedade privada e do estado**: Trabalho relacionado com as investigações de L. H.Morgan. 9. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1984.

ENGELS, Friedrich. Sobre o papel do trabalho na transformação do macaco em homem. IN: ANTUNES, Ricardo. **A Dialética do trabalho**. São Paulo: Expressão Popular, 2004.

ENGELS, Friedrich. **A situação da classe trabalhadora na Inglaterra**. São Paulo: Boitempo, 2010.

FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **Declaración de la cumbre mundial sobre la seguridad alimentaria**. ROMA, 2009. Disponível em [www.fao.org.br](http://www.fao.org.br). Acessado em 11/01/2013

FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **The State of Food and Agriculture 2012**. Roma: FAO, 2012. Disponível em [www.fao.org.br](http://www.fao.org.br). Acessado em 11/10/2014

FAO. **Edible insects Future prospects for food and feed security**. Roma: FAO, 2013

FERNANDEZ-ARNESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, Vanessa Alves; MAGALHÃES, Rosana. Práticas alimentares cotidianas de mulheres obesas moradoras da Favela da Rocinha (Rio de Janeiro, RJ, Brasil). **Ciência Saúde Coletiva**, v.16, n.6, p. 2983-2991, 2011.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000

FOLADORI, Guillermo. A questão ambiental em Marx. **Crítica Marxista**. São Paulo, v.1, n.4, p.140-161, 1997.

FOTOS da Pré História. **Cultura Mix**. Disponível em <http://cultura.culturamix.com/curiosidades/fotos-da-pre-historia>. Acessado em 30 jan 2018

FOLADORI, Guillermo. BEJARANO, Fernando; INVERNIZZ, Noela. Nanotecnología: gestión y reglamentación de riesgos para la salud y medio ambiente en América Latina y el Caribe. **Trabalho, Educação e Saúde**. Rio de Janeiro, v. 11, n. 1, p. 145-167, jan./abr. 2013.

GARCÍA, Juan César. A medicina e sociedade: correntes de pensamentos no campo da saúde. In: NUNES, Everardo Duarte (org). **Pensamento Social em Saúde na América Latina**. Abrasco / Cortez Editora, São Paulo, 1989, p. 68-99

GEORGE, Susan. **O mercado da fome**. São Paulo: Paz e Terra, 1976

GIOVANNETTI, Glen. T. ;JAGGI, Gautam. **Beyond borders global biotechnology report 2012**. Disponível em: [www.ey.com](http://www.ey.com). Acesso em: 15 nov. 2012.

SANTOS, Deribaldo; COSTA, Frederico; JIMENEZ, Susana. **Ontologia, Estética e Crise Estrutural do Capital**. Campina Grande: EDUFCEG / Fortaleza:EdUECE, 2012.

JIMENEZ; Susana Vasconcelos. MENDES SEGUNDO, Maria das Dores. Erradicar a pobreza e reproduzir o capital: notas críticas sobre as diretrizes para a educação do novo milênio. **Cadernos de Educação**. Pelotas n.28, p.119-137, jan./jun, 2007.

JIMENEZ, Susana; RABELO, Jackline; MENDES SEGUNDO, Maria das Dores. **Marxismo, educação e luta de classes**. Fortaleza: EdUECE/IMO, 2010.

KUIJT, Ian; FINLAYSON, Bill. **Evidence for food storage and predomestication granaries 11,000 years ago in the Jordan Valley**. Disponível em [www.pnas.org/content/106/27/10966.full.pdf+html?sid=d58c5b79-cb82-4dfa-a3da-961bebca8339](http://www.pnas.org/content/106/27/10966.full.pdf+html?sid=d58c5b79-cb82-4dfa-a3da-961bebca8339). Acesso em dez/2013.

LANG, R. M. F.; NASCIMENTO, A. N.; TADDEI, J. A. A. C. Nutritional transition and child and adolescent population: protective measures against the marketing of harmful food and beverages. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim**, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 217-229, dez. 2009.

LESSA, Sérgio. **Mundo dos homens: trabalho e ser social**. 3 ed. São Paulo: Instituto Lukács, 2012.

LESSA, Sérgio. **Para compreender a ontologia de Lukács**. 3 ed. Ijuí: Ed. Unijuí, 2007.

LIMA, Martean. Ferreira de; JIMENEZ; Susana Vasconcelos. O complexo da educação em Lukács: uma análise à luz das categorias trabalho e reprodução social. **Educação em revista**, Belo Horizonte, v. 27, n. 2, ago. 2011.

LUKÁCS, G. **As Bases Ontológicas do Pensamento e da Atividade do Homem**. São Paulo: Ciências Humanas LTDA, 1978.

LUKÁCS, Georg. **Estética I: la peculiaridad de lo estético**. Barcelona-México, D. F.: Ediciones Grijalbo, 1982.

LUKÁCS, György. **Para uma ontologia do ser social I**. São Paulo: Boitempo, 2012.

LUKÁCS, György. **Para uma ontologia do ser social II**. São Paulo: Boitempo, 2013.

LUKÁCS, György. **Prolegômenos para uma ontologia do ser social: questões de princípios para uma ontologia hoje tornada possível**. São Paulo: Boitempo, 2010.

LEONTIEV, Alexis. **O desenvolvimento do psiquismo**. Lisboa: Livros Horizonte, 1978

MARX, Karl. **Glossas críticas marginais ao artigo “O rei da Prússia e a reforma social” de um prussiano**. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

MARX, Karl. **Manuscritos econômico-filosóficos**. São Paulo: Boitempo, 2010.

MARX, Karl. **O capital**: crítica da economia política: livro I. 30. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **A ideologia alemã**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

MARX, Karl. ENGELS, Friederich. **Manifesto Comunista e Princípios do Comunismo**. São Paulo: Sandermann, 2007.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

MÉSZÁROS, István. A Crise Estrutural do Capital. **Revista Outubro**. n. 4, São Paulo: Instituto de Estudos Socialistas, 2000.

MÉSZÁROS, István. **Para além do capital. Rumo a uma teoria da transição**. São Paulo: Boitempo, 2002. Cap. 16-20

MINAYO, Maria Cecília de Souza; NETO, Otávio Cruz. Introdução. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Raízes da Fome**. Rio de Janeiro: FASE/Vozes, 1986, p. 14-29.

MOTA, I.F.D. DA; SILVA, A.M.M DA; OVIDER, I.C.; CARVALHO, T.M.J.P.; LIMA, J.E.S. DE. Investigação da presença de bromato de potássio em pães do tipo francês comercializados na cidade de Fortaleza. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 25., 2016.Gramado. **Anais...** Gramado, 2016. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/1287.pdf>. Acesso em 14 fev. 2017.

MONTANARI, Massimo. Romanos, bárbaros, cristãos: na aurora da cultura alimentar europeia. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Esatação Liberdade, 2018, p. 278-281

NADER, Valéria. Agronegócio apropria-se da crise alimentar para aprovar novo Código Florestal. **Correio da cidadania**, 25 de mar 2011. Disponível em <http://www.correiodacidade.com.br/a-ordem-na-midia/5647-25-03-2011-agronegocio-apropria-se-da-crise-alimentar-para-aprovar-novo-codigo-florestal>. Acesso em 10 jul. 2018

NASCIMENTO, Renato Carvalheira. A fome como uma questão social nas políticas públicas brasileiras. **Revista IdeAS**, v. 3, n. 2, p.197-225, jul./dez. 2009

NASCIMENTOS, Amália Leonel; ANDRADE, Sonia Lúcia L. Sousa de. Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania? **Revista Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 34 – 38, 2010

OLDRINI, Guido. Gramsci e Lukács: adversários do marxismo da Segunda Internacional. **Crítica Marxista**, São Paulo, n. 8, p. 67-80, jun. 1999.

ONU. **Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em <https://sustainabledevelopment.un.org> Acessado em 13 out 2015

PASSOS, Kelly Estarla dos; BERNARDI, Juliana Rombaldi; MENDES, Karina Giane. Análise da composição nutricional da Cesta Básica brasileira. **Ciência e Saúde Coletiva**. v. 19, n.5, p.1623-1630, 2014

PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018, capítulo 1, p. 36-53

PELAEZ, V.; MELO, M.; HOFMANN, R.; HAMERSCHMIDT, P.; MEDEIROS, G.; MATSUSHITA, A.; TEODOROVICZ, T.; MOREIRA, F.; WELINSKI, J.; HERMIDA, C. **Monitoramento do mercado de agrotóxicos**. Departamento de Economia, UFPR, 2010.

PONCE, Aníbal. **Educação e Luta de Classes**. 20. ed. São Paulo: Cortez, 2003.

PROJETO FOME ZERO. **Uma proposta política de segurança alimentar para o Brasil**. Instituto Cidadania, São Paulo. 2001.

RABELO, Jackeline; SEGUNDO, Maria das Dores Mendes; JIMENEZ, Susana; CARMO, Maurilene do. A produção destrutiva como princípio da lógica expansionista do capital em crise. *In*: SANTOS, Deribaldo; COSTA, Frederico; JIMENEZ, Susana. **Ontologia, Estética e Crise Estrutural do Capital**. Campina Grande: EDUFCEG / Fortaleza: EdUECE, 2012, p. 37-59.

SALLES-FILHO, Sérgio. Idéias Fundadoras – Apresentação. *In*: **Revista Brasileira de Inovação**, v. 4, n. 1, jan./jun, 2005. Disponível em <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rbi/index>. Acesso em 12 jul 2018

SANTOS, C. R. A. dos. **A alimentação e seu lugar na História**: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SANTOS, Deribaldo; JIMENEZ, Susana; VIANA, Cleide Maria Quevedo Quixadá; RABELO, Jackline. **Educação Pública, Formação Profissional e Crise do Capitalismo Contemporâneo**. Fortaleza: EdUECE, 2013.

SAVIANI, D. **Pedagogia Histórico-Crítica. Primeiras aproximações**. 10 ed. Campinas: Autores Associados, 2008.

SAVIANI, Dermeval. **História das Ideias pedagógicas no Brasil**. 4 ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2013

SANTOS, Maria Escolástica de Moura. **A educação social e a gestão da pobreza**: gênese, desdobramentos e função na sociabilidade do capital em crise. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, 2017

SENAR, **Portal eletrônico EAD**. Disponível em <http://ead.senar.org.br/>. Acesso em 12 jul 2018

SILVA, Rosângela Ribeiro. **As políticas socioeducativas no Brasil e a gestão da**

**pobreza no contexto de crise estrutural do capital:** uma análise à luz da crítica marxista. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, 2015

SOUZA, Felipe Guilherme de. **A carência da alimentação na formação humana na crise estrutural do capital:** apontamentos marxiano-lukacsianos. Dissertação (Mestrado em Educação) – Centro de Educação, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2014.

STÉDILE, João Pedro. Capitalismo e política alimentar. O mundo não pode ser um grande supermercado. **Centro de Estudos Bíblicos.** Disponível em <https://cebi.org.br/noticias/nao-categorizado/capitalismo-e-politica-alimentar-o-mundo-nao-pode-ser-um-grande-supermercado/>. Acesso em 30 jan 2018.

TEIXEIRA, Carmen Fontes. Enfoques Teóricos- Metodológicos do Planejamento em Saúde, In: TEIXEIRA, Carmen Fontes (org) **Planejamento em Saúde: conceitos métodos experiências.** Salvador: EDUFBA, 2010, p. 17-32

TONET, Ivo. Educação, cidadania e emancipação humana. Ijuí: Unijuí, 2005.

UN. **The Millennium Development Goals Report 2013.** New York: United Nations, 2013. Disponível em <http://www.un.org/en/development/desa/publications/mdgs-report-2013.html>. Acesso em 18 mar. 2014

TOMAZINI, Carla Guerra; LEITE, Cristiane Kerches da Silva. Programa Fome Zero e o paradigma da segurança alimentar: ascensão e queda de uma coalizão? **Revista Sociologia Política**, v. 24, n. 58, p. 13-30, jun. 2016

UNIFESP, Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.** São Paulo: CECANE-UNIFESP; Brasília:CECANE- UNB, 2010.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista Nutrição**, Campinas, 18, v. 4, p. 439-457, jul./ago., 2005

VIDAL, John. Especuladores da fome fazem preço dos alimentos aumentar. **Carta Maior**, 01 mar. 2011. Disponível em <https://www.cartamaior.com.br/?/Editoria/Economia-Politica/Especuladores-da-fome-fazem-preco-dos-alimentos-aumentar/7/16630>. Acesso em 10 jul 2018.

WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo. Como Cozinhar nos Tornou Humanos.** Editora Zahar. Gorman, 2010

WFP, World Food Program. **Hunger. What causes hunger?** Disponível em <http://www.wfp.org/hunger/causes>. Acesso em 20 abr. 2014

ZIEGLER, Jean. **Destruição em Massa: Geopolítica da Fome.** São Paulo: Editora Cortez, 2013.