



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

JAILTON MACENA DE ARAÚJO

**GASTRONOMIA E DESENVOLVIMENTO HUMANO: *SLOWFOOD* COMO
INTRUMENTO DE INCLUSÃO SOCIAL E PROMOÇÃO DA SEGURANÇA
ALIMENTAR**

**JOÃO PESSOA
2020**

JAILTON MACENA DE ARAÚJO

**GASTRONOMIA E DESENVOLVIMENTO HUMANO: *SLOWFOOD* COMO
INTRUMENTO DE INCLUSÃO SOCIAL E PROMOÇÃO DA SEGURANÇA
ALIMENTAR**

Trabalho de conclusão de curso que apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. Dra. Ingrid Conceição Dantas Guerra

JOÃO PESSOA
2020

Catálogo na publicação
Seção de Catálogo e Classificação

A663g Araújo, Jailton Macena de.

Gastronomia e desenvolvimento humano: slowfood como instrumento de inclusão social e promoção da segurança alimentar / Jailton Macena de Araújo. - João Pessoa, 2020.

42 f. : il.

Orientação: Ingrid Conceição Dantas Guerra.
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Direito humano à alimentação adequada. 2. Slowfood. 3. Gastronomia. 4. Combate à fome. 5. Pandemia da COVID-19. I. Guerra, Ingrid Conceição Dantas. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641

JAILTON MACENA DE ARAÚJO

**GASTRONOMIA E DESENVOLVIMENTO HUMANO: *SLOWFOOD* COMO
INTRUMENTO DE INCLUSÃO SOCIAL E PROMOÇÃO DA SEGURANÇA
ALIMENTAR**

Trabalho de conclusão de curso que apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. Dra. Ingrid Conceição Dantas Guerra

Aprovado em 07 de dezembro de 2020.

BANCA EXAMINADORA



Prof^a. Dra. Ingrid Conceição D. Guerra
Departamento de Gastronomia/UFPB
Orientadora

Prof^a Ma. Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso
Examinador externo/UFCG



Prof. Dr. Eduardo Pordeus Silva
Examinador externo/UFCG

**JOÃO PESSOA
2020**

A mãeinha, DETA ARAÚJO, por tudo o que me legou...

...seu exemplo de luta e alegria diante das dificuldades, sua força de vontade para superar os obstáculos e sua fé em Deus, que ainda ecoam e que jamais, em tempo algum, se perderão...

...dedico tudo de bom que é fruto do meu suor.

AGRADECIMENTOS

Ao PAI DOS CÉUS, meu DEUS, agradeço pelo dom da vida, por cada dia de trabalho e, principalmente, pela bênção de superar as dificuldades ao longo da minha jornada. Obrigado, meu SENHOR, pela a possibilidade e pelo privilégio de construir um novo caminho de aprendizado, saber e novas conquistas em um mundo completamente novo que surge na minha vida com a Gastronomia.

A DANIEL GUEDES, companheiro de uma vida e parceiro em todas as horas, agradeço o apoio e o carinho. Sua presença basta para demonstrar, em cada atitude, o que é o verdadeiro afeto e carinho.

À profa. INGRID DANTAS, minha orientadora e amiga, mestra dedicada e sempre aberta ao diálogo, agradeço as lições, confiança e respeito às minhas ideias. Seu exemplo de dedicação e trabalho será sempre lembrado em minha história e servirão de inspiração em cada uma das minhas ações enquanto professor e pessoa humana.

Aos grandes amigos SAIONARA SOARES, MICHELE SANTOS e EDGAR SURUAGY, agradeço a amizade verdadeira e a presença nos momentos de alegria e o apoio nas dificuldades enfrentadas no dia-a-dia, as risadas nos corredores, os corre-corre na cozinha e os momentos em sala de aula.

Aos demais colegas, funcionários, professores e amigos do CTDR que sempre se dedicaram e participaram em cada momento, cada aula e cada prato. Vocês me ajudaram muito no meu amadurecimento pessoal e profissional.

Muito obrigado por tudo!

RESUMO

O direito humano à alimentação adequada (DHAA) deve ser promovido pelo Estado através de políticas públicas, sempre de modo a garantir Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Desta maneira, as práticas alimentares, desenvolvidas no âmbito da cultura regional empreendidas pelas comunidades locais e regionais devem ser utilizadas como parte das estratégias de combate à fome e de promoção do desenvolvimento humano. Neste mesmo sentido, a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (CRFB/88) dá importância ao desenvolvimento, erigindo como fundamentos do Estado brasileiro a garantia de desenvolvimento nacional. Como forma de alcançar a efetivação das previsões constitucionais, surge uma série de programas cujo objetivo é o de combater a fome, como é o caso do movimento *slowfood*. Assim, quando profissionais da gastronomia valorizam, através da sua arte, a cultura e a produção local de ingredientes e produtos, a economia local é fortalecida garantindo mecanismos de promoção do DHAA. Nessa medida, apresenta-se a seguinte pergunta-problema: Em que medida, a gastronomia (através de movimentos como o *slowfood*), pode ser reconhecida como meio para promover a revitalização da cultura e das particularidades locais no intuito de promover o desenvolvimento humano, o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional? Para responder o questionamento o trabalho é desenvolvido sob a abordagem metodológica dedutiva, partindo-se da premissa geral de que a compreensão de desenvolvimento humano, múltipla e inclusiva, depende do envolvimento e esforço dos sujeitos sociais no sentido de sua construção e que o movimento *slowfood* garante através das ações da gastronomia o combate à fome e a promoção do DHAA, especialmente no atual contexto da pandemia da COVID-19.

Palavras chave: Direito humano à alimentação adequada. *Slowfood*. Gastronomia. Combate à fome. Pandemia da COVID-19.

ABSTRACT

The human right to adequate food (HRAF) must be promoted by the State through public policies, always in order to guarantee food and nutritional security. In this way, dietary practices, developed within the scope of regional culture undertaken by local and regional communities should be used as part of strategies to combat hunger and promote human development. In this same sense, the 1988 Constitution of the Federative Republic of Brazil gives importance to development, establishing the guarantee of national development as the fundamentals of the Brazilian State. As a way of achieving the effectiveness of constitutional forecasts, a series of programs emerges whose objective is to fight hunger, as is the case of the slowfood movement. Thus, when gastronomy professionals value, through their art, the culture and the local production of ingredients and products, the local economy is strengthened by guaranteeing mechanisms to promote DHAA. To that extent, the following question-problem is presented: To what extent, gastronomy (through movements such as slowfood), can be recognized as a means to promote the revitalization of culture and local particularities in order to promote human development, the human right to adequate food and food and nutritional security? To answer the question, the work is developed under the deductive methodological approach, starting from the general premise that the understanding of human development, multiple and inclusive, depends on the effort of social subjects towards its construction and that the slowfood movement ensures through the actions of gastronomy the fight against hunger and the promotion of HRAF, especially in the current context of the COVID-19 pandemic.

Key Words: Human right to adequate food. Slowfood. Gastronomy. Fight hunger. COVID-19 Pandemics.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
2. METODOLOGIA.....	7
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	8
3.1 Do ato de se alimentar ao direito humano à alimentação adequada	8
3.2 <i>Slowfood</i> e o papel da gastronomia no combate à fome	13
3.3 A pandemia da COVID-19: Reflexões sobre o <i>slowfood</i> e a gastronomia no combate à fome	19
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	28
REFERÊNCIAS.....	30

1 INTRODUÇÃO

O favorecimento do direito à alimentação, por intermédio das ações da sociedade e através de políticas públicas do Estado, é questão pontual nas discussões para a promoção do desenvolvimento humano, isto por que se tornam relevantes as pesquisas nas quais se toma em consideração exatamente o crescimento econômico, mas sem olvidar, principalmente, do aspecto ligado às questões sociais, que devem ser proporcionadas por políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Assim, as práticas alimentares, desenvolvidas no âmbito da cultura regional empreendidas pelas comunidades locais e regionais, devem ser utilizadas como parte das estratégias de combate à fome e de promoção do desenvolvimento humano. Estas ações e estratégias tem se implementado sob as mais variadas formas, e na gastronomia tem se revelado como uma das ações mais adequadas para a promoção da diversidade culinária e do combate à fome, a partir da promoção do chamado direito humano à alimentação adequada (DHAA).

Em tempos hodiernos, no qual a preocupação ambiental tem se tornado uma das grandes bandeiras em prol da responsabilidade social das empresas e do próprio Estado, a busca pelos alimentos, da forma mais limpa e saudável, tem se tornado uma premissa básica para o reconhecimento da qualidade dos alimentos e para a preservação ambiental e para a promoção da saúde humana. Evidentemente, essa preocupação se adequa à ideia de desenvolvimento humano, que deve levar em consideração as mais variadas faces das relações humanas (econômica, social e ambiental).

Neste mesmo sentido, a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (CRFB/88) dá importância ao desenvolvimento, erigindo como fundamentos do Estado brasileiro: a garantia de desenvolvimento nacional; a erradicação da pobreza e da marginalização; e a redução das desigualdades sociais e regionais, tudo isso com a garantia da realização dos direitos humanos, dentre os quais se insere o direito à alimentação (art. 6, CRFB/88).

Como forma de alcançar a efetivação das previsões constitucionais, surge uma série de programas, projetos e atos cujo objetivo é o de minorar as mazelas sociais, que afligem, de modo mais agudo, as parcelas mais pobres da população brasileira, é nesse contexto que surge o movimento *slowfood*, com a intenção de ampliar as preocupações com a alimentação humana reconhecendo a inteireza do ser e a sua inserção no ambiente onde vive e com o qual se relaciona.

A exigência para que os direitos humanos ao desenvolvimento e à alimentação adequada sejam preservados impõem que sejam adotadas um conjunto de medidas para que se possa preservar o meio ambiente e também a saúde humana. Nessa medida, apresenta-se a seguinte pergunta-problema: Em que medida, a gastronomia (através de movimentos como o *slowfood*), pode ser reconhecida como meio para promover a revitalização da cultura e das particularidades locais no intuito de promover o desenvolvimento humano, o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional, inclusive auxiliando na superação da crise provocada pela COVID-19?

Pretende-se, pois, avaliar como o *slowfood* pode influenciar a revitalização da cultura e das particularidades locais, a partir da gastronomia, de modo a promover o desenvolvimento humano, o direito humano à alimentação adequada (DHAA) e a segurança alimentar e nutricional, especialmente obstaculizadas no contexto da atual pandemia da COVID-19. Assim, alicerça-se a discussão no (a) reconhecimento da gastronomia como parte do aspecto geral das estratégias sociais para promoção do desenvolvimento humano e do direito humano à alimentação adequada; no (b) enfrentamento e sistematização das informações sobre o processo de empobrecimento que tem conduzido grande parcela da população mais pobre para uma situação de insegurança alimentar, o qual viola o DHAA; para ao final, (c) Correlacionar as ações do movimento gastronômico do *slowfood* como parte das alternativas sociais de combate à fome e de promoção do desenvolvimento humano capaz de promover o DHAA e a SAN, contexto atual da pandemia da COVID-19, que tem aprofundado os índices de pobreza e insegurança alimentar;

2. METODOLOGIA

Nos termos da compreensão metodológica de Lakatos e Marconi (1991, 2003), pretende-se desenvolver a presente pesquisa, a partir da abordagem metodológica dedutiva, partindo-se da premissa geral de que a compreensão de desenvolvimento humano, múltipla e inclusiva, depende do envide de esforço dos sujeitos sociais no sentido de sua construção. Desta maneira, a realização do direito humano à alimentação adequada depende da efetivação de outros direitos que se tornam seus corolários, assim, ações do movimento *slowfood*, no sentido da valorização da cultura gastronômica local, com a preservação do meio ambiente e a valorização do trabalho dos produtores consubstancia parcela importante para a promoção do desenvolvimento regional.

Como métodos de procedimento, pretende-se manejar os métodos específicos das ciências sociais (LAKATOS; MARCONI, 2003, p. 106) como os métodos: **histórico**, uma vez que será necessário perquirir acerca do percurso antropológico da cultura gastronômica, bem como as circunstancias que levaram a idealização do movimento do *slowfood*, bem como as ferramentas e instrumentos nacionais e internacionais que ensejam a proteção ao direito humano à alimentação adequada e a rede de segurança alimentar e nutricional; **comparativo**, de modo a se assegurar a análise correlacionada dos índices de desenvolvimento humano no Estado brasileiro, sua evolução, em face da articulação de políticas públicas de promoção do direito à alimentação; **monográfico**, fazendo um levantamento abrangente sobre o *slowfood*, sua repercussão na cultura gastronômica e sua influência no desenvolvimento regional; **funcionalista**, aprofundado a compreensão acerca das importantes relações entre as organizações públicas e privadas, bem como com os organismos internacionais, em razão das suas funções e atividades na promoção do direito ao desenvolvimento humano através da gastronomia.

As técnicas de pesquisa utilizadas serão a documental direta com a análise de dados e relatórios da ONU, FAO, OMS, Ministério da Agricultura, relatórios do IBGE, capazes de revelar os padrões de desenvolvimento econômico e social brasileiro. Ainda será manejada a técnica de pesquisa documental indireta, através da pesquisa bibliográfica, através da utilização de livros, artigos científicos, disponíveis em periódicos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Do ato de se alimentar ao direito humano à alimentação adequada

O ato de se alimentar circunscreve várias condições que envolvem não apenas as necessidades biológicas do ser humano, como também as formas e tecnologias de cultivo, manejo e coleta do alimento, a escolha, armazenamento e formas de preparo e apresentação, o que torna a alimentação um processo social e cultural (SONATI, s. a., p.137).

Desde o momento do nascimento, o ser humano passa a ter contato com os alimentos, apresentados pela sua família em consonância com a sua localização geográfica, com as suas condições socioeconômicas e com as crenças religiosas. Desta forma, todas essas nuances serão responsáveis pela formação dos seus hábitos alimentares. É nessa esfera que se compreende o direito humano à alimentação adequada (DHAA), o qual deve levar em consideração além das necessidades nutricionais, os hábitos, crenças e o meio social no qual o sujeito se insere (MEDEIROS; SILVA; ARAÚJO, 2007).

A alimentação envolve o acesso aos alimentos e a sua qualidade como parte da definição de bem-estar, saúde e qualidade de vida. É nessa esfera que se entrelaçam as perspectivas do direito e da gastronomia, desta maneira, reconhece-se que, muito além de uma necessidade, a alimentação é considerada um direito de todos os seres humanos, em decorrência da sua própria condição de humanidade. Além dessa compreensão ampla sobre o direito à alimentação, a ideia de que o ato de comer deve levar em consideração às necessidades humanas para a sua sobrevivência, reflete uma compreensão mais ampla e abriga a preocupação com o bem-estar e a dignidade da pessoa humana.

A gastronomia se expressa por meio de hábitos alimentares que fazem com que a forma de comer, o que se come e de onde os alimentos são retirados, possa ser reconhecida como parte da cultura humana de determinado local.

Desta maneira o enquadramento da seara da alimentação é responsável pela construção cultural de várias gerações de pessoas ao longo dos séculos. Quando o profissional da gastronomia se preocupa com as peculiaridades intrínsecas a determinada comunidade local, atua no sentido da preservação dos saberes, sabores e da própria cultura numa perspectiva mais abrangente. Essa preservação, além de promover o reconhecimento das demandas regionais,

atinentes ao próprio direito humano ao desenvolvimento, pode fomentar, através de outras ações, o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional.

O direito à alimentação perpassa, pois, diversos fatores, os quais levam em consideração, não apenas a possibilidade de ingerir alimentos, mas principalmente, os aspectos culturais (até mesmo religiosos) e econômicos que orientam a ação humana, especialmente, produção, abastecimento e sua distribuição equitativa e, nessa esteira, “conforme os tratados internacionais de direitos humanos, existem duas dimensões indivisíveis do DHAA: o direito de estar livre da fome e da má nutrição e o direito à alimentação adequada (CURSO, 2020, p. 21)”. Outrossim, é neste sentido que também se coloca a ideia de Segurança Alimentar e Nutricional definida na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN):

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (Art. 3º)

Nesta medida, na perspectiva dos direitos humanos, especialmente no que se refere ao DHAA, as preocupações quanto à realização do direito humano são colocadas como parte importante da segurança alimentar e também da própria gastronomia.

Cabe ressaltar que o DHAA e, correspectivamente, o acesso a alimentos saudáveis, nutritivos e culturalmente adequados, são parte do dever dos Estados na promoção dos direitos humanos. Dessa maneira, cabe ao Estado, através da adoção de políticas públicas amplas e includentes promover a qualidade de vida dos cidadãos e combater à fome – compreendida como verdadeira barreira à realização da dignidade. O DHAA abrange a ideia de disponibilidade do alimento, a qual pode ocorrer:

[...] diretamente “a partir de terras produtivas (agricultura, criação de animais, cultivo de frutas, hortas), ou de outros recursos naturais como pesca, caça, coleta de alimentos; ou indiretamente, a partir de alimentos comprados no comércio ou obtidos através de ações de provimento como, por exemplo, entrega de cestas básicas (CURSO, 2020, p. 22).

O direito humano à alimentação adequada abrange também a ideia de adequação do alimento, ou seja,

Não basta que os alimentos estejam disponíveis, eles precisam ser adequados no que diz respeito à cultura, à etapa do ciclo da vida em que as pessoas se encontram (bebê, criança, adolescente, idoso), às necessidades nutricionais ou de saúde específicas (intolerâncias e alergias, diabetes) e aos hábitos alimentares (CURSO, 2020, p. 22).

A ideia de acessibilidade ao alimento é também elemento primordial, pois leva em consideração o efetivo alcance destes alimentos, considerando-se as condições de sua disponibilidade e a sua adequação, e é compreendida em duas dimensões, acessibilidade econômica e acessibilidade física:

A acessibilidade econômica implica em acesso aos recursos necessários para a obtenção de alimentos para uma alimentação adequada com regularidade durante todo o ano. Já a acessibilidade física prevê que a alimentação deve ser acessível à todas e todos: lactentes, crianças, idosos(as), deficientes físicos, doentes acamados ou em cuidados paliativos, pessoas presas e etc. A alimentação também deve ser acessível a pessoas que vivem em áreas de difícil acesso, vítimas de conflitos ou de desastre ambientais (CURSO, 2020, p. 22).

É exatamente a perspectiva de acesso aos alimentos que sofre maior impacto com o atual contexto pandêmico, embora não se deva olvidar que há na esfera de realização do direito humano à alimentação adequada, expresso no nosso texto constitucional, muitas questões que impedem a sua efetiva realização. O DHAA está inserido na esfera das garantias constitucionais, sendo essencial para a promoção do bem-estar, saúde, desenvolvimento da pessoa e promoção da dignidade humana. Nessa esfera, o DHAA não pode ser compreendido como concessão oferecida pelo Estado, mas como verdadeira obrigação estatal, afirmada em vários tratados e acordos internacionais, dos quais muitos países são signatários.

O direito à alimentação adequada é objeto de proteção internacional, constando no rol de direitos do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC), do qual o Brasil é signatário. O PIDESC (BRASIL, 1992), nesta direção, determina que todos os Estados devem:

Melhorar os métodos de produção, conservação e distribuição de gêneros alimentícios pela plena utilização dos conhecimentos técnicos e científicos, pela difusão de princípios de educação nutricional e pelo aperfeiçoamento ou reforma dos regimes agrários, de maneira que se assegurem a exploração e a utilização mais eficazes dos recursos naturais.

O pacto constitui maneira de assegurar e promover a saúde, além de impedir ou proteger todas as pessoas da fome. Por isso que cada Estado tem o direito e o dever de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, de distribuição e de consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, respeitando as múltiplas características culturais dos povos.

Ainda, quando se trata da perspectiva dos direitos humanos e sua eficácia horizontal, entre os sujeitos sociais da esfera privada, são esperadas ações, pautadas na solidariedade, que favoreçam a sua efetivação (ARAÚJO *et al.*, 2018). Tal concepção, deve levar em consideração os mais variados processos sociais e econômicos, os quais devem ser consideradas em face das circunstâncias que tem levado aos retrocessos sociais agudos, decorrentes especialmente das crises econômicas e também da degradação do meio ambiente, e que tem como resultado mais grave a fome.

No caso do Brasil, o Ministério da Cidadania, por meio da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – é o responsável pelo desenvolvimento e implantação de políticas de SAN. No entanto, a partir da redução dos investimentos em políticas sociais, embora os recursos financeiros tenham se mantido mais ou menos estáveis, a situação econômica brasileira tem agravado as condições de trabalho e de acesso à renda da população (BRASIL, 2020).

Nessa esteira de retrocessos nas políticas públicas de alimentação, a Medida Provisória nº 870 de 2019 tentou uma nova configuração para os mecanismos de promoção de uma alimentação saudável, com a tentativa extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), o qual funcionava, desde sua criação em 2003, na estrutura organizativa do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Com toda a pressão social da sociedade sobre o Congresso Nacional, os artigos da Lei 11.346 de 2006, LOSAN, que regulamentam as atribuições do Consea, se mantiveram no texto, muito embora quando da aprovação do texto final da MP convertida na Lei 13.844 de 18 de junho de 2019, o Conselho tenha sido retirado do âmbito institucional do Ministério da Cidadania, o que na prática acaba por minar completamente a sua força e as possibilidades de sua atuação.

Isso representa grande perda para a garantia dos direitos humanos, sendo um fator que vulnerabiliza a segurança alimentar e nutricional das pessoas mais pobres. O Consea era o responsável por diversos programas para a construção de uma alimentação adequada, além de fomentar ações de acesso ao trabalho e a renda, o que garantia verdadeira inserção econômica. Dentre as suas ações estavam a instituição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que determinava o direcionamento de 30% do valor repassado aos municípios para a compra de alimentos seja destinado à utilização de produtos advindos da agricultura familiar. O Consea era responsável também pela organização do Plano Nacional de Segurança Alimentar e

Nutricional (PLANSAN), cuja última edição publicada em 2016, teve sua vigência encerrada em 2019. O PLANSAN tem como objetivo principal “promover o acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional” essencial para a produção de uma estratégia nacional de promoção do direito constitucional à alimentação.

A ausência do Consea impede que o Estado brasileiro tenha condições de dar respostas de forma estruturada às demandas sociais para a realização do DHAA¹. O Conselho era reconhecido pela FAO, como um modelo a ser seguido no mundo inteiro, por agregar um espaço de defesa do direito humano à alimentação adequada, que incluía uma ação de fomento à produção de alimentos mais sustentáveis e seguros, com a garantia de mecanismos de sustentabilidade e preservação do meio ambiente. A esse respeito, Castro (2019) assevera:

Isso é particularmente preocupante em um cenário de crise econômica aliada a uma política de austeridade fiscal, marcado pelo desmonte de políticas sociais e pelo estancamento ou piora de indicadores sensíveis à degradação das condições de vida: recrudescimento da mortalidade infantil, interrupção do processo de diminuição da desigualdade de renda e de raça, aumento do desemprego e da pobreza (com indícios de que o Brasil retornará ao Mapa da Fome), recrudescimento da violência no campo, entre outros. Além disso, **a extinção do CONSEA representa uma afronta à democracia e um retrocesso social, uma vez que desmonta um espaço de participação, um dos pilares da democratização do Estado, conforme pactuado na Constituição Federal** (grifos nossos).

Em resposta à factual extinção do CONSEA, Almeida e Frozi (2020, p. 210) observam que não foi sem resistência que os movimentos sociais se posicionaram:

Em reação, houve uma mobilização social em mais de 40 cidades, denominado Banquetaço, no intuito de fornecer à população elementos caseiros, naturais e de qualidade, chamando a atenção para a desconstrução de várias políticas públicas da segurança alimentar e nutricional no novo governo de Jair Bolsonaro, inclusive a conscientização e a luta pelo retorno do CONSEA Nacional, órgão de construção coletiva e importante lugar para debates públicos de participação e controle social.

¹ Como bem observa Melito (2020), “A elaboração do novo plano passava pela Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que seria realizada em 2019. Mas, sem o Consea, o encontro não foi sequer convocado. A conferência é o principal fórum de discussão das políticas para a área, com participação da sociedade civil na proposição de diretrizes que fornecem subsídios para a elaboração do novo plano junto aos representantes do governo. ‘Não há nenhuma movimentação para a reorganização do Consea Nacional’”. Hoje o sistema protetivo estatal encontra-se emperrado pela opção ideológica de ignorar o problema da fome e, neste sentido, de reduzir o poder de articulação dos órgãos estatais de atuação para efetivação do DHAA, todavia, não se pode olvidar que “[...] independentemente da vontade do governo, houve uma articulação da sociedade civil para organizar uma conferência popular em 2020 (MELITO, 2020)”, a qual aconteceria no mês de agosto, mas acabou sendo adiada, conforme se pode ver da carta convocatória para a Conferência Nacional, Popular, Autônoma, cf. <http://www.sasop.org.br/artigos/Cartaconvocatoriainferencia2020.pdf>.

Na realidade, o que se visualiza é que, embora as políticas estatais tenham sido objeto de retrocesso, a sociedade brasileira permanece mobilizada em busca de realização do DHAA. O Brasil precisa romper as barreiras que impõem uma realidade socioeconômica periférica, reflexa e semicolonial, como denuncia Furtado (1998, p. 57). A eficácia das ações de combate à fome também tem sido afetada e há uma tendência de aumento do número de pessoas subnutridas, o que revela que a situação de exclusão socioeconômica afeta diretamente a qualidade de vida e o desenvolvimento das pessoas (ONU, 2020).

O que exige que haja um direcionamento articulado de esforços no sentido de promoção do direito humano à alimentação adequada, de forma interdisciplinar e cada vez mais eficiente e próxima das pessoas que realmente necessitam. É nesse sentido que a capacidade criativa do homem deve se voltar, nas palavras de Furtado (1998, p. 47), “para a descoberta de suas potencialidades, e ele se empenha em enriquecer o universo que o gerou” e isto deve ser apreendido pela atuação dos profissionais da gastronomia.

Na perspectiva do desenvolvimento humano, se reconhece que a valorização das pessoas, responsáveis pela produção, colheita, preparo e distribuição de alimentos, promove o fortalecimento dos vínculos sociais que permitem que a cultura e as raízes das comunidades locais sejam preservados. Em outra perspectiva, quando se incentiva a produção de alimentos, com o aproveitamento dos conhecimentos tradicionais adquiridos através das gerações, se permite que a produção de bens de consumo alimentícios seja mais próxima das pessoas, facilitando o acesso ao alimento e funcionando como instrumento de combate à insegurança alimentar (MARSON, 2010).

Assim, quando profissionais da gastronomia valorizam, através da sua arte, a cultura e a produção local de ingredientes e produtos, a economia local é fortalecida. Nesse sentido o reconhecimento da FAO quanto à importância dos Chefs de cozinha como verdadeiros agentes de mudança:

Eles promovem dietas saudáveis, adaptadas ao estilo de vida atual, alinhadas com a cultura e patrimônio alimentar local, bem como a produção sustentável da agricultura familiar e a redução do desperdício de alimentos. Eles também facilitam o intercâmbio de conhecimentos e experiências nesses assuntos entre diferentes países e regiões do mundo (FAO, 2019^a, p. 3)².

² Tradução do autor. No original: “They promote healthy diets adapted to current lifestyles, in line with the local food culture and heritage, as well as sustainable production from family farms and food waste reduction. They also

Novos chefs e restaurantes de alta gastronomia, além de movimentos como o *slowfood*, promovem a valorização de pequenos produtores, ampliam o espectro de trabalhadores que cultivam e produzem produtos das culturas locais, fomentando o turismo e permitindo que as novas gerações possam ter contato com formas seculares de produção de alimentos (ARAÚJO *et al.* 2018).

A FAO reconhece a importância dos chefs que tem atuado na promoção de um acesso à alimentação segundo os princípios mais caros aos direitos humanos. Também como uma forma de criar uma rede de comunicação e conscientização sobre o desperdício de alimentos e o DHAA, convidou o chef Massimo Bottura, para compartilhar suas experiências e percepções sobre o combate ao desperdício de alimentos, através de uma iniciativa que funciona com diferentes parceiros para criar e manter cozinhas comunitárias em todo o mundo e para aumentar a conscientização sobre as questões de desperdício de alimentos e isolamento social (FAO; UNESCO, 2019)³.

Ações como estas revitalizam a impressão de que o conjunto de benefícios econômicos associado à responsabilidade socioambiental permite que haja a preservação da cultura alimentar e sejam valorizados os sabores e saberes, os quais são capazes de atuar na promoção do direito humano à alimentação adequada, além da preocupação com o desperdício de alimentos, também como uma forma de combater a fome.

A fome é, ao longo dos anos, um dos grandes desafios enfrentados pela humanidade, configurando-se o seu combate, inclusive, como um dos objetivos de desenvolvimento sustentável da Organização das Nações Unidas, definidos em 2015, os quais colocam como prioridade a satisfação das necessidades básicas. Furtado (1998, p. 51-52), reflete sobre como superar a condição de subdesenvolvimento um verdadeiro esforço político conjunto, o qual exige que “parte do excedente seja deliberadamente canalizada para modificar o perfil de distribuição da renda, de forma que o conjunto da população possa satisfazer as necessidades básicas de alimentação, saúde, moradia, educação etc.”

facilitate the exchange of knowledge and experiences in these matters among different countries and regions of the world.”

³ Por esta iniciativa o Chef Bottura foi também condecorado como Embaixador da Boa Vontade para o Meio Ambiente pelo programa das Nações Unidas: “O reconhecimento vem através de seus projetos *Reffetorios*, distribuídos pela América Latina e Europa e impulsionados pela sua fundação *Food for Soul*. A palavra *Reffetorio*, derivada do latim, remete a recuperar. É esse o objetivo do projeto: reaproveitar a comida que iria para o lixo (AMENDOLA, 2020)”.

As medidas propostas pela ONU foram discutidas pelos seus Estados membros no intuito de determinar globalmente as ações para acabar com a pobreza, promover a prosperidade e o bem-estar de todos, além de proteger o meio ambiente e enfrentar mudanças climáticas, uma vez que “[e]xistem evidências científicas substanciais que vinculam dietas à saúde humana e à sustentabilidade ambiental. (EAT-LANCET, 2019, p. 5). Até 2015, os avanços sociais no mundo eram claros e muitos dos antigos objetivos do milênio estavam caminhando para serem alcançados, todavia, a nova fase de dificuldades enfrentadas mundialmente, tem gerado, nos últimos três anos, retrocessos inimagináveis, em razão, principalmente, dos conflitos armados e das crises econômicas, além das variações climáticas – decorrentes das ações humanas de degradação do meio ambiente que tem causado fenômenos naturais extremos, como secas e enchentes.

A fome, assim, que antes caminhava para erradicação, voltou a crescer, conforme dados da ONU (2018), houve aumento considerável da subnutrição. Especificamente no Brasil, segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2017-2018, foram estimados um total de 68,9 milhões de domicílios particulares permanentes no Brasil, dos quais 63,3% estavam em situação de segurança alimentar (SA), enquanto a insegurança alimentar (IA) atingia os 36,1% dos domicílios restantes. Deste número, cerca de 24,0% em IA leve, 8,1% dos domicílios particulares em IA moderada e 4,6% em IA grave:

Considerando o nível de IA grave como a forma mais severa de baixo acesso domiciliar aos alimentos, é possível afirmar, com base nos resultados da POF 2017-2018, que cerca de 3,1 milhões de domicílios passaram por privação quantitativa de alimentos, que atingiram não apenas os membros adultos da família, mas também suas crianças e adolescentes (POF, 2017-2018, p. 28)

Além do estado de ausência quase total de alimentos, a pesquisa realizada pela POF (2017-2018) indica que há uma menor aquisição, quanto maior a gravidade da IA, de produtos naturais e mais saudáveis, como hortaliças, frutas, panificados, carnes, aves, ovos, laticínios, açúcares, doces e produtos de confeitaria, de sais e condimentos, óleos e gorduras, bebidas e infusões e dos alimentos preparados e misturas industriais, o que acaba por reduzir também a diversidade nutricional na ingestão de alimentos pelas famílias mais vulnerabilizadas.

Desta maneira, reconhece-se que é imperioso que ações de todas as esferas da sociedade sejam adotadas para combater a fome, dentre os quais se apresentam movimentos como o *slowfood* que tem se tornado uma alternativa à expansão do agronegócio, fundado na exploração

extenuante da terra, na utilização de agrotóxicos em larga escala e na eliminação das peculiaridades das culturas locais, permitindo que sejam apresentadas alternativas mais baratas, nutritivas, saudáveis e próximas das pessoas em condição de insegurança alimentar.

3.2 *Slowfood* e o papel da gastronomia no combate à fome

A preocupação social com o combate à fome e a promoção da segurança alimentar tem se tornado uma das grandes preocupações globais para se atingir o desenvolvimento humano. Assim, a gastronomia, através de movimentos em que a preocupação social é a grande tônica, tem se aberto para incluir no seu campo de estudo as repercussões sociais e econômicas dos conhecimentos milenares sobre a produção dos alimentos.

Desta forma, surge o *slowfood*, como meio de promover uma filosofia na qual a alimentação é reconhecida como parte inerente à dignidade humana. Nesta senda, à medida que a gastronomia se volta para ingredientes e para a cultura local, favorece a percepção sobre como esses ingredientes, o seu cultivo, a colheita, o preparo, a utilização de utensílios etc. são capazes de valorizar a cultura das comunidades locais, o que acaba por promover a valorização e o desenvolvimento de regiões menos favorecidas.

A fome ou a subnutrição provocada pela insegurança alimentar tem se colocado como uma das mais perversas formas de violação à existência humana, fazendo com que haja o fortalecimento de movimentos sociais como o *slowfood*⁴.

Este movimento, pautado numa filosofia de promoção da qualidade da alimentação humana, com respeito ao meio ambiente e com as pessoas que produzem os alimentos, tem se fortalecido cada vez mais no mundo, tendo hoje mais de 100 mil apoiadores em mais de 150 países. Nesse sentido:

O *Slow Food* opera tanto localmente como mundialmente junto de instituições internacionais como a FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação. Estabelece laços de amizade com governos em todo o mundo, prestando consultoria para o Ministério da Agricultura italiano, trabalhando com o presidente da câmara de Nova Iorque e colaborando com o governo Brasileiro (SLOWFOOD BRASIL, 2007).

⁴ O movimento *slowfood* iniciou-se na Itália, com a criação de uma associação internacional, sem fins lucrativos, por Carlo Petrini, em 1986 (SLOW FOOD BRASIL, 2007).

Como se pode ver, o movimento reverbera as preocupações dos organismos mundiais com a segurança alimentar e nutricional. A esta evidência, no que se refere às grandes dificuldades da humanidade em superar esses problemas, a rede global de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), tem se colocado diante uma tendência mundial do aumento do número de pessoas subnutridas, o que precisa ser combatido de forma veemente.

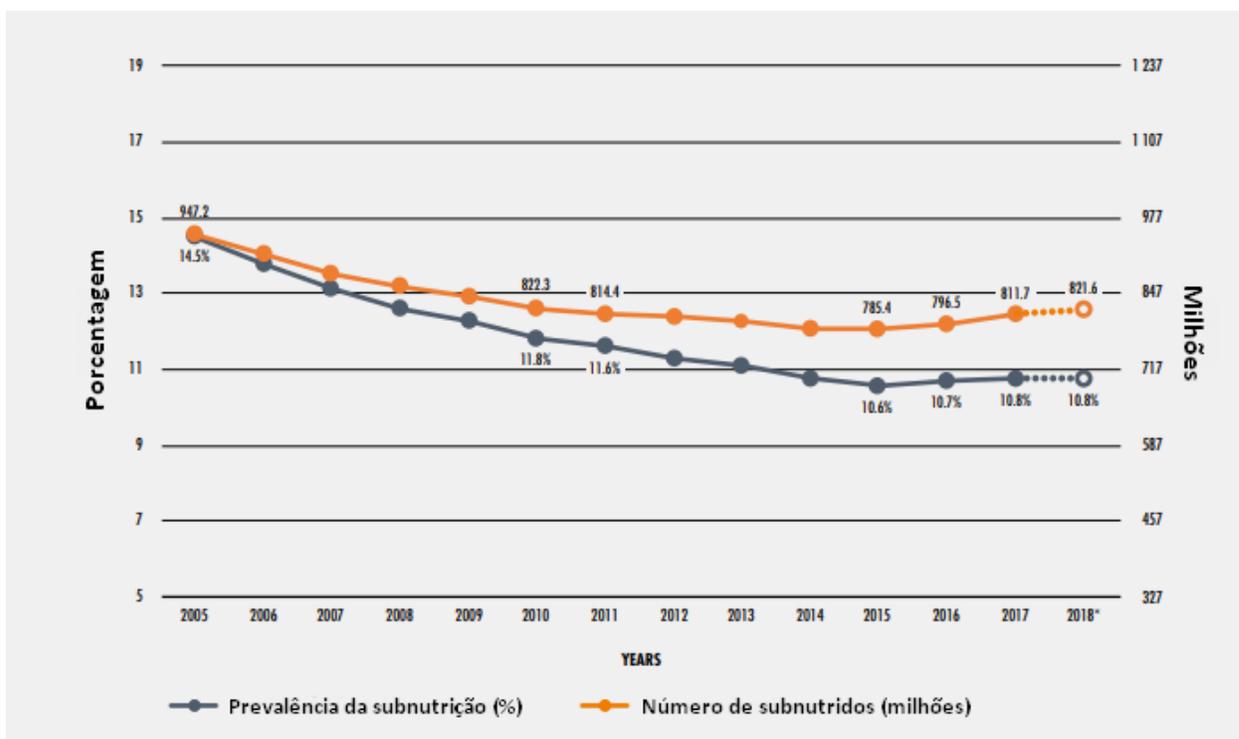
Ademais, surgem os estudos acerca do desenvolvimento como liberdade, implementados, principalmente por Amartya Sen (2005), como proposta de ver a economia sob o prisma da valorização do desenvolvimento humano e, com isso, pode gerar riquezas ao meio social (aniquilar com as formas de pobreza e fome), do qual o Poder Público não se deve afastar, sob pena de comprometer os processos de desenvolvimento.

Assim, os Estados deverão oferecer meios econômicos e acessibilidade física para a efetiva concretização do direito humano à alimentação adequada. É nesta seara que se insere o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que está relacionada, como reflete Valente *et al.* (2009), à disponibilidade de alimentos, acessíveis e seguros (não contaminados biológica ou quimicamente), de qualidade (nutricional, biológica, sanitária e tecnológica), produzidos de forma sustentável, equilibrada, culturalmente aceitáveis e também incorporando a ideia de acesso à informação.

A SAN agrega uma ampla construção social e nutricional que deve levar em consideração a promoção do bem-estar, principalmente das populações mais vulnerabilizadas e empobrecidas. A esta evidência, não se pode olvidar que o direito humano à alimentação adequada tem por pano de fundo as práticas alimentares promotoras de saúde, atinentes à diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (MEDEIROS; SILVA; ARAÚJO, 2007, p. 34).

Esses elementos que compõem a ideia da SAN foram, durante anos, objeto de pactuação em nível internacional, gerando adoção de inúmeras medidas que levaram a redução dos índices de pessoas subnutridas até o ano de 2014. A partir daí, com a estagnação dessas ações esse número tem regredido, gerando uma redução da rede de proteção. O gráfico abaixo apresenta os dados do monitoramento da fome no mundo desde o ano de 2005.

Figura 1 - Número de pessoas subalimentadas no mundo



FAO (2019a, p. 6)

Desde o ano de 2005 até o ano de 2014, houve uma tendência clara de redução do número de pessoas subnutridas. Todavia, desde o ano de 2015, esse número tem aumentado, apresentando, no trecho pontilhado uma tendência de aumento prospectivo ainda maior para o ano de 2018. Como se vê ainda, segundo os dados da Agência da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), pelo terceiro ano consecutivo, foi registrado um aumento no número de pessoas passando fome no mundo: em 2016 eram cerca de 800 milhões de indivíduos, em 2017 esse número atingiu quase 812 milhões (com uma projeção de cerca de 822 milhões de pessoas na miséria em 2018). Apenas na América Latina aumentou em 400 mil o número de pessoas subalimentadas, atingindo cerca de 39,3 milhões.

Esses números são estarrecedores e decorrem não apenas das condições acima mencionadas, há, também segundo o relatório da FAO, uma tendência global de estagnação das ações de combate à fome no mundo, o que pode gerar nos próximos anos uma ampliação do número de subalimentados.

Como se pode vislumbrar, ainda do gráfico, o descaso dos Estados ante o avanço das dificuldades que se apresentam tem levado o número de pessoas em condição de fome a patamares do ano de 2010, representando um retrocesso inigualável no campo dos direitos

humanos. O acirramento de ações de redução dos gastos com políticas públicas assistenciais adotadas por governos cada vez mais conservadores, tem determinado, no mundo inteiro, uma ampliação das vulnerabilidades sociais que impedem a manutenção das redes de combate à fome. Como denuncia o OXFAM (2020), a fome tem se tornado um verdadeiro vírus que tem aumentado cada dia mais com a pandemia da COVID-19, especialmente em razão de uma inercia estatal no sentido de assegurar a realização dos direitos sociais, como o DHAA:

Novos países e regiões com alta incidência de fome também estão surgindo. Como documentamos neste relatório, países de renda média como Índia, África do Sul e Brasil estão experimentando níveis de fome que vêm crescendo rapidamente à medida que milhões de pessoas que estavam conseguindo se alimentar razoavelmente bem a duras penas são empurradas para uma situação de fome pela pandemia. Mesmo os países mais ricos do mundo não estão imunes a esse fenômeno. Dados do governo do Reino Unido mostram que, nas primeiras semanas de lockdown no país, cerca de 7,7 milhões de adultos foram obrigados a reduzir o tamanho das suas refeições ou pular refeições, e até 3,7 milhões de adultos precisaram recorrer a comida de caridade ou a um banco de alimentos (OXFAM, 2020).

O Relatório OXFAM (2020) apresenta ainda algumas alternativas de ações que podem ser adotadas para superar essa condição de fome e subnutrição como “[...] ajuda humanitária diante da COVID-19 para prestar ajuda às comunidades e grupos mais vulneráveis, incluindo mulheres, trabalhadores migrantes e comunidades deslocadas”; a construção de sistemas alimentares mais justos, resilientes e sustentáveis; a promoção mais igualitária da participação das mulheres nos processos decisórios quanto a adoção e execução de políticas públicas; o cancelamento de “dívidas para permitir que os países em desenvolvimento promovam mecanismos mais sólidos de proteção social”, medida que liberaria cerca de 1 trilhão de dólares em receita para ajudar os países; “[...] um cessar-fogo global [...] para permitir que pessoas recebam ajuda humanitária e que os esforços de paz avancem”; a adoção imediata de “medidas urgentes para reduzir drasticamente as emissões de gases de efeito estufa, impedir que as temperaturas globais subam acima de 1,5 grau e ajudar pequenos produtores a se adaptar às mudanças climáticas”.

É exatamente no sentido da adoção de medidas de preocupação com o desenvolvimento sustentável e de proteção ambiental que Brown (2003, p. 178) afirma, ao determinar a importância das políticas públicas condizentes com a promoção de segurança alimentar e da sustentabilidade ambiental, que:

Uma das principais causas da fome é a indiferença de governos, uma atitude que se evidencia frequentemente nas suas prioridades. [...] a menos que os líderes políticos estejam dispostos a adotar medidas complexas para criar uma eco-economia agrícola, palavras bonitas sobre a erradicação da fome não têm sentido algum. [...] o alastramento

da insegurança alimentar poderá levar à instabilidade política, numa escala que destruirá o avanço econômico global.

Neste sentido, pode-se aduzir, ainda nas palavras de Brown (2003, p. 155), que “pobreza e fome andam de mãos dadas”, assim, deve-se exigir do Poder público atuação efetiva com redução real da situação dos excluídos (que garanta o mínimo essencial para a manutenção do patamar mínimo civilizatório a cada cidadão). Cabe ressaltar que, em um país onde cerca de 24,1 % da população vive abaixo da linha da pobreza, há uma necessidade premente de atuação do Estado para a redução das desigualdades sociais, obviamente sem olvidar a necessária participação da sociedade civil.

Isso é um dado socioeconômico bastante importante, uma vez que é inegável que a preocupação com a produção e distribuição de alimentos que sejam produzidos pelas próprias pessoas, de acordo com os seus conhecimentos, repassados através das gerações, favorece ao reconhecimento de sua identidade e o sentimento de dignidade. A ideia de dignidade, especialmente ligada ao desenvolvimento humano das populações mais pobres, é vislumbrada como parte da relação entre crescimento econômico e desenvolvimento social, mas não apenas a isso. Como bem observa Amartya Sen (2001):

[...] a ligação entre investimento social e o fim da pobreza é muito forte. Funciona direta e indiretamente. A forma direta que quero enfatizar que, quando se gera mais educação, mais saúde, isso em si é uma eliminação de pobreza, pois pobreza não é apenas baixa renda, também é analfabetismo, também é não ter tratamento médico quando necessário. E, ao dar isso, contribui-se diretamente para a eliminação da pobreza. Em segundo lugar, com a expansão da educação e a maior empregabilidade de pessoas com mais educação, alfabetizados, em vez de analfabetos, segundo grau, em vez de primário, educação superior, em vez de segundo grau, todos esses níveis, você pode aumentar a qualidade dos recursos humanos envolvidos. Você está contribuindo não apenas com o crescimento econômico, mas também com um sistema mais compartilhado de crescimento econômico. Se oportunidades econômicas forem mais compartilhadas, os frutos do crescimento econômico também serão.

As liberdades humanas e o desenvolvimento social podem ser conjugados com as políticas, projetos e ações de desenvolvimento econômico, porque ações de movimentos como o *slowfood* têm a intenção de aproximar da realidade a ideia de que “Comer é fundamental para viver (SLOWFOOD BRASIL, 2007)”. É neste sentido que se afirma que “O princípio básico do movimento [*slowfood*] é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores (Id. *ibid.*)”.

Baseado nesses fatos, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) deve atuar promovendo a concretização e a efetivação do direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentos de qualidade, em quantidade satisfatória, de modo a não afetar o acesso a outras necessidades essenciais da dignidade da pessoa humana (MEDEIROS; SILVA; ARAÚJO, 2007). O que, não se pode olvidar, está intimamente ligado aos objetivos do *slowfood*.

O *slowfood* reconhece as tradições gastronômicas observando e defendendo a biodiversidade alimentar, o que permite a promoção de um modelo sustentável de agricultura que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem-estar animal e humano (SLOWFOOD BRASIL, 2007), o que se coaduna de maneira clara a ideia incentivada pela Comissão EAT-Lancet (2019) de que “A comida é a alavanca mais forte para otimizar a saúde humana e a sustentabilidade ambiental na Terra”.

Nesta medida, a forma de se alimentar, defendida pelo movimento *slowfood* e incentivada pelos chefs de cozinha ao redor do mundo, favorece também a realização do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional, ambos corolários do desenvolvimento humano, uma vez que se apoia, nos termos de seu conjunto de princípios, dentre os quais se deve respeitar “[...] as demandas de soberania alimentar, ou os direitos das comunidades de decidir o que cultivar, produzir e comer (Id. *ibid.*)”.

Nesse sentido, FAO e a Unesco em iniciativa conjunta estabeleceram, como pontos de convergência para o alcance dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), antigos objetivos do milênio. Essas ações da FAO e da Unesco (2019a, p. 8)⁵, sobre alimentos e cultura, envolvem chefs como verdadeiros agentes de mudança, e se apresenta como uma importante oportunidade de trabalho conjunto na defesa da importância da cultura e do patrimônio histórico-cultural para alcançar dietas saudáveis e agricultura sustentável e tem como fundamentos as ações:

(1) Defender o valor cultural para alcançar sistemas alimentares sustentáveis e dietas saudáveis, bem como fortalecer a importância da agricultura e dos alimentos na formação da cultura em diferentes comunidades, sublinhando a importância da diversidade;

(2) Construir alianças amplas e uma plataforma global para mobilizar as capacidades de diferentes atores, como chefs, para fortalecer o diálogo político em torno da cultura, alimentos, dietas saudáveis, produção sustentável e inclusiva e redução do desperdício de alimentos;

⁵ Texto traduzido e adaptado da versão original em inglês do *The way forward for FAO and UNESCO*.

(3) Promover o estabelecimento de plataformas nacionais para a colaboração entre governos e atores não governamentais nas áreas da cultura, gastronomia, alimentação, saúde e educação, os quais promovem dietas saudáveis adaptadas aos atuais estilos de vida, em consonância com a cultura alimentar local e o patrimônio histórico, bem como a produção sustentável da agricultura familiar, a associada à redução do desperdício de alimentos.

(4) Facilitar a troca de conhecimento e de experiências nestes assuntos entre diferentes países e regiões do mundo;

(5) Demonstrar o valor agregado desta aliança de chefs como uma plataforma única e prestigiada que irá combinar o talento, o alcance e a capacidade de mobilização, o *know-how* dos chefs e a experiência da FAO e da UNESCO em alimentação, cultura e patrimônio histórico, entre outros;

(6) Fornecer uma plataforma para mudança comportamental que, ao mesmo tempo, mostre como FAO, UNESCO, chefs e outras partes interessadas envolvidas estão em trabalhando conjuntamente para o cumprimento dos ODS;

(7) Combinar os esforços de defesa e educação da FAO e da UNESCO para atingir os jovens com mensagens/ações orientadas para a ação sobre como implementar uma mudança positiva, encorajando aqueles que estão começando suas carreiras na gastronomia no sentido de levar as ações de segurança alimentar para um nível mais elevado de proteção.

Adotar estas ações e este ponto de vista sobre uma ação combinada, voltada para o fomento de uma perspectiva cultural e comprometida da gastronomia com as novas personalidades na área de alimentos, liga-se à ideia de desenvolvimento humano, que deve ser reconhecida como uma verdadeira alternativa para a melhoria das condições alimentares, principalmente das pessoas mais vulnerabilizadas, especialmente, quando se percebe a participação e o usufruto dos seus benefícios por cada cidadão envolvido na produção dos alimentos. O grande desafio que se coloca é, nas palavras de Furtado (1998, p. 39), “como preservar a identidade cultural e unidade política em um mundo dominado por grupos transnacionais que fundam seu poder de controle da tecnologia, da informação e do capital financeiro?”

É preciso reforçar que a proposta teórica do desenvolvimento, no sentido de que a participação de todas as pessoas é importante para a sua consecução, também se corporifica, uma

vez que o *slowfood*, parte da premissa de que devem ser reconhecidas e valorizadas as particularidades locais.

3.3 A pandemia da COVID-19: Reflexões sobre o *slowfood* e a gastronomia no combate à fome

Como parte do já conturbado cenário global de insegurança alimentar causado pelo aprofundamento do fosso socioeconômico e da redução da proteção social, decorrente dos avanços neoliberais, desde o final do ano de 2019, tomou proporções globais a pandemia do novo Coronavírus, o Sars-Cov-2, causador da COVID-19.

A pandemia da COVID-19 tornou ainda mais preocupante as dificuldades para o enfrentamento da fome mundial. Os impactos da pandemia, como alerta a FAO no seu 8º Boletim sobre os impactos da pandemia na América Latina, crescem diariamente. A imposição do distanciamento social e do isolamento físico tem provocado mudanças e impactos incontornáveis para a vida de muitas pessoas, como bem observa Conti (2020), a coexistência da chamada tripla crise do COVID-19 (comportamental, sanitária e econômica), estabeleceu uma nova realidade que tem imposto um novo padrão social de comportamento.

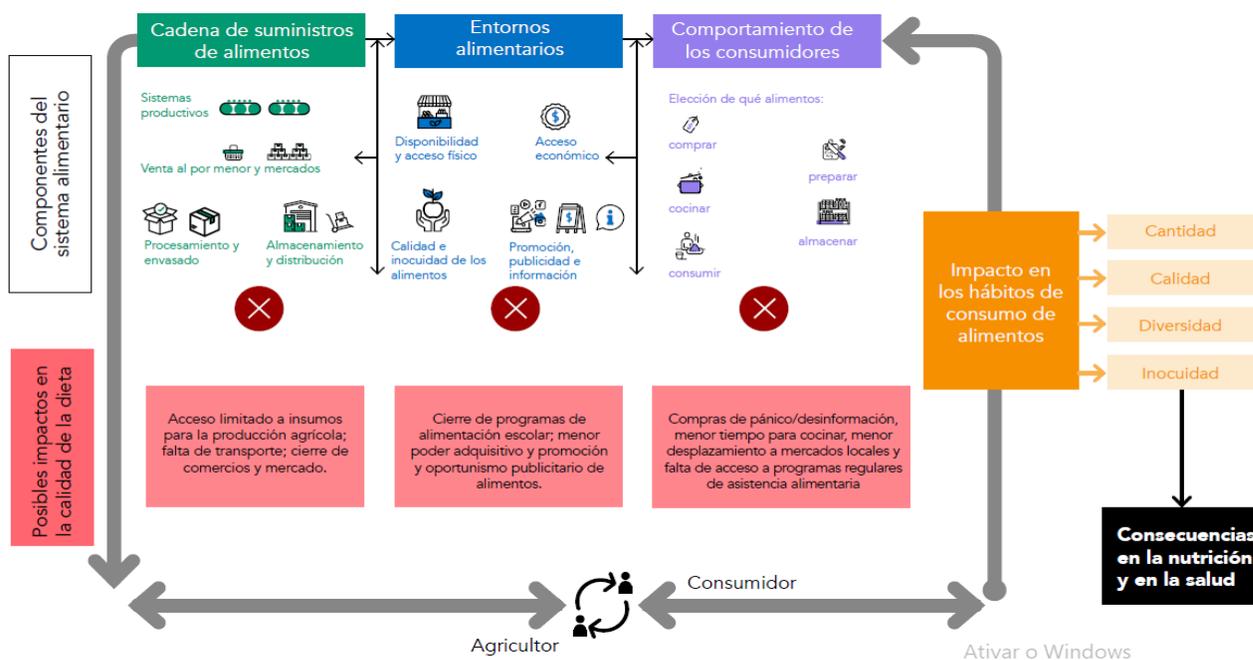
A partir das reflexões de Conti (2020) é possível observar que a exigência de uma mudança rápida e completamente nova dos hábitos sociais, o risco real, que dura já cerca 6 meses, de colapso do sistema de saúde brasileiro e mundial – em razão da intensidade e velocidade de propagação do vírus –, acompanhada da quebra de muitos estabelecimentos comerciais e redes de circulação de alimentos, além de todas as dificuldades econômicas acabaram por transformar profundamente a rotina das pessoas e a dinâmica econômica da distribuição dos alimentos, gerando séria preocupação com o abastecimento alimentar, principalmente das pessoas mais pobres, dependentes da assistência social.

A crise socioeconômica desencadeada pela pandemia da COVID-19, tem imposto consequências crescentes e de duração ainda desconhecida sobre os índices de pobreza e segurança alimentar. De acordo com estimativas da FAO e da CEPAL (2020) o nível de pobreza global aumentará para 548 milhões e haverá também um incremento do número de pessoas que padecem de insegurança alimentar, no que se estima em cerca de 183 (cento e oitenta e três)

milhões de pessoas. Apenas na América Latina, este número pode chegar a um aumento de 4,4% nos índices de pobreza, cerca de 30 milhões de pessoas. A FAO tem defendido com alternativa para combater a insegurança alimentar nos países da América Latina a implementação de ações de sustentabilidade econômica, social e ambiental, através de soluções urgentes e inovadoras do sistema agroalimentar (FAO; CEPAL, 2020).

Como bem observa, Rios (2020) observa que além das dificuldades oriundas do isolamento, distanciamento e quarentena, outra grande dificuldade para a circulação dos alimentos tem sobressaído, como consequência das medidas de combate e prevenção à doença, que é a redução das fontes de renda para famílias agricultoras, com a suspensão das feiras locais. Esta situação tem atingido fortemente os hábitos alimentares, principalmente das pessoas mais pobres, as quais tem sido cada vez mais expostas a produtos industrializados, ultraprocessados, os quais são as principais causas de morbidez, mortalidade e incapacitação no mundo (NCD-RisC, 2017).

Figura 2: Possíveis impactos da COVID-19 nos hábitos de consumo de alimentos saudáveis



Fonte: FAO; CEPAL, 2020a, p. 4

Esse conjunto de dificuldades não apenas para a produção do alimento, mas também na sua circulação e comercialização acaba por provocar também o aumento de preços nos mercados

convencionais, agravando ainda mais o problema da fome no Brasil, especialmente nas periferias das zonas urbanas. Como bem noticia Mukiibi (2020):

Em muitas comunidades em todo o continente onde o bloqueio foi implementado, o foco e a preocupação estão mudando das implicações com a saúde por conta do COVID-19 até a iminente crise alimentar, que lentamente, mas constantemente, está começando a se manifestar em muitas áreas urbanas, principalmente atribuída à mobilidade reduzida de alimentos das áreas produtoras para os principais mercados, bem como os efeitos que o surto de coronavírus impôs às práticas agrícolas gerais em muitas partes do continente. Embora os preços dos alimentos em muitos países como a Tanzânia e o Malawi permaneçam estáveis, em alguns países como Uganda, Quênia e Nigéria, para mencionar apenas alguns, os preços dos alimentos básicos, como arroz e farinha de milho, tiveram um aumento recorde, resultado da especulação de comerciantes de alimentos que se aproveitam da situação, à medida que os consumidores tentam estocar alimentos em preparação para os tempos difíceis no futuro. Isso deixou a maioria dos residentes urbanos que não têm contas bancárias estáveis e muitos dos trabalhadores informais na mão, sem a pouca comida disponível nas principais cidades do continente.

Ao mesmo tempo, em que problemas de acesso aos alimentos saudáveis produzidos pela agricultura familiar, sob as diretrizes do *slowfood*, estão em ascensão outra grande questão se coloca, como problema para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional é o sistema de escoamento de produtos durante a pandemia. Isto porque, as relações entre produtores e consumidores é depende das cadeias de distribuição que foram interrompidas pela imposição de distanciamento social (reconhecida como única medida eficaz para controle da disseminação do vírus). De forma alternativa, chefs e movimentos sociais, preocupados em garantir uma alimentação adequada e nutritiva, tem formado os chamados circuitos curtos de comercialização (CCC):

O abastecimento alimentar via redes alternativas é feito prioritariamente através de circuitos curtos de comercialização (CCC). O mais importante para caracterizar um circuito curto ou uma cadeia curta é o fato de um produto chegar nas mãos do consumidor com informações que lhe permitam saber onde o produto foi produzido (lugar), por quem (produtor) e de que forma (sistema de produção) em oposição à alimentação padronizada, impessoal e anônima das cadeias longas (DAROLT, 2020, p. 19).

Essas redes já existiam antes da pandemia, mas a sua importância tem sido cada vez mais reafirmada diante da necessidade de se estabelecer um contato direto, adequado e seguro entre os pequenos produtores e os consumidores finais. Essa preocupação apresentada com a informação sobre o alimento, sua produção, quem o produziu e onde foi produzido adequa-se perfeitamente à ideia defendida pelo *slowfood*.

São ações como essas que, notadamente, pela sua preocupação solidária com todos os envolvidos na cadeia produtiva, mostram como é importante a mobilização social diante de

tantos retrocessos vivenciados por parte do Estado brasileiro. Na realidade, a situação de descaso pré-pandemia já alertava para a necessidade de uma nova visão sobre a alimentação, uma vez que os riscos de uma alimentação baseada no sistema dominante em que padronização, impessoalidade e manipulação excessiva pela indústria de alimentos (que tem importância, mas que não pode ser a única alternativa para garantir a comida das pessoas, especialmente das mais vulnerabilizadas). Essa “síndemia global” na produção de alimentos determina uma “uniformização global de padrões de produção e consumo alimentar em consequência da interação de três fenômenos que geram ou agravam doenças em todo mundo: obesidade, desnutrição e mudanças climáticas (OBHA, 2020, p. 33)”.

Em 16 de setembro de 2020 foi emitida a Nota Técnica nº 42/2020/DAEP/SPA pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) solicitando uma revisão do Guia Alimentar para a População Brasileiro (2014), no sentido de abolir a classificação trazida pelo guia em alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Essa classificação chama a atenção para a adição de processos industriais para produtos alimentícios e visa proteger a população brasileira no sentido da orientação nutricional.

A Nota Técnica, na onda neoliberal de condução das políticas sociais voltadas para alimentação, tenta reverter a lógica da saúde em torno da alimentação, tentando estabelecer como padrão alimentar aquilo que é produzido pela indústria. Nestes termos, classifica o Guia para a alimentação de 2014 como “confusa, incoerente e prejudica a implementação de diretrizes adequadas para promover a alimentação adequada e saudável para a população brasileira” numa clara omissão aos princípios alimentares definidos pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2019).

É importante que se frise que a nova classificação estabelecida pela nota técnica toma por base o posicionamento do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL, 2018), que tenta construir uma visão diferente quanto à saudabilidade dos produtos *in natura* e dos alimentos industrializados em face daquela definida pela ciência de alimentos. A ITAL numa tentativa de estabelecer um distanciamento da ideia negativa dos alimentos ultraprocessados, informa que:

A análise crítica das características especificadas para definir alimentos como sendo “ultraprocessados” revela como esse conceito está baseado em premissas que contradizem as agências regulatórias, que não têm relação direta com o conteúdo dos produtos e que se verificam falsas para a maioria das categorias de produtos industrializados rotuladas como “alimentos ultraprocessados” (ITAL, 2018, p. 26).

Acrescentando ainda que:

Existem milhares de pessoas que moram sozinhas, pessoas sem habilidades culinárias, sem condições financeiras de manter ingredientes em estoque para preparar refeições completas, que preferem usar o tempo para lazer ou para outras atividades em vez de cozinhar, e outras várias situações que dificultam a meta de preparar uma refeição no ambiente doméstico. Para essas pessoas, a recomendação de preparar e tomar refeições em casa torna-se quase uma utopia (ITAL, 2018, p. 22).

Na realidade, o que se visualiza é a construção de um argumento frágil em face da necessidade de se fortalecer as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, violando os princípios de universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação; preservação da autonomia e respeito à dignidade das pessoas; participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional em todas as esferas de governo; e transparência dos programas, das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para sua concessão, estabelecido para o SISAN (art. 8, da LOSAN).

Na realidade, a emissão da Nota Técnica nº 42, de 2020, do MAPA acaba por desvirtuar o sentido da conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos, da promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social e da garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população, as quais, dentre outras, são diretrizes basilares da segurança alimentar e nutricional (art. 4º, da LOSAN).

Ainda a respeito da Nota Técnica nº 42 do Ministério da Agricultura, a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) se manifestou com profunda preocupação quanto à alteração dos parâmetros propostos para a classificação dos alimentos, inclusive reconhecendo a necessidade de uma continua revisão dos guias alimentares, mas sempre pautada em critérios científicos e jamais econômicos:

[...] Considerando que a Medicina e a Nutrição são ciências dinâmicas (que não têm ainda perfeitamente conhecidos todos os seus fenômenos), é compreensível que vários países revisem periodicamente seus guias alimentares. Inclusive os Estados Unidos ao publicar, já estipula a data de atualização [...]; vale ressaltar que esta atualização compreende 3 estágios, sendo o primeiro a revisão da evidência científica atual (2). Dessa forma, a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) conclui que revisões são necessárias, com ampla participação de atores da academia, associações, profissionais das áreas da saúde e da tecnologia de alimentos e do governo, sendo

condição *sine qua non*, que as discussões sejam desenvolvidas estritamente sob a ótica científica (SBAN, s. a. – grifos do original).

A classificação dos alimentos segundo os princípios da FAO é orientada segundo as “estratégias para a implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS), que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e a Política Nacional de Promoção da Saúde do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2014)”, deve ser fundada na responsabilidade e no conhecimento científico, a qual funciona, em momentos de crise socioeconômica como o que se está enfrentando atualmente com a pandemia da COVID-19, como uma possibilidade de baixo custo e acessível de promoção da segurança alimentar e nutricional, através de ações e políticas públicas estatais de garantia de acesso à alimentos de saudáveis e boa qualidade.

Na esteira da proteção alimentar promovida pela FAO, e trazida no Guia Alimentar, é preciso fortalecer as redes de colaboração alimentar que orientam a produção local, familiar e em feiras, no sentido de permitir a recuperação econômica e o combate à fome através de ações que respeitem o direito humano à alimentação adequada. Adotando esse ponto de vista, o movimento *slowfood* tenta fortalecer um nível de organização e cooperação entre grupos de consumo, intermediando ações de comercialização com produtores de alimentos (DORIGON, 2020).

A construção de uma rede solidária em torno do fortalecimento da estrutura social e econômica que fomenta a Segurança Nutricional e Alimentar deve levar em consideração a necessidade de um sistema de proteção social contínuo, que leve em consideração as variáveis sociais que podem levar ao surgimento inclusive de outras epidemias (pandemias – dado o hodierno sistema global de interação humana). Conforme reflete Medeiros (2020),

Uma rede é uma infraestrutura. Sobre ela pode ser montada qualquer tipo de transferência, universal ou focalizada, permanente ou temporária. Essa rede precisa ser protegida dos ciclos econômicos, para poder se expandir nas recessões. Também precisa ser protegida dos ciclos políticos, para não ser usada como moeda eleitoral. Tampouco deve depender de grandes mobilizações políticas para obter um orçamento de emergência. Precisa ainda ser ágil, de baixo custo operacional. Melhor ainda se trouxer benefícios à população que a justifiquem mesmo fora das emergências.

É nesse sentido que a ideia do movimento *slowfood* se alicerça como uma alternativa que pode gerar, de modo claro, uma estrutura que promova a proteção da segurança alimentar e que deve ser estabelecida como uma política pública de saúde preventiva e de efetivação do direito humano à alimentação adequada, não devendo estar sujeita às intempéries políticas e aos

retrocessos e tentativas de suplantação da ideologia neoliberal, a qual torna a própria vida uma mercadoria, como se viu na tentativa de modificação do guia alimentar brasileiro, o que contraria toda a lógica nutricional e as orientações das Organizações das Nações Unidas:

Comer de manera saludable minimiza los riesgos de contraer enfermedades. Eso no ha cambiado durante la pandemia. Las iniciativas de los gobiernos deben, entonces, apuntar a una alimentación más saludable, asegurando el acceso a productos frescos y nutritivos, impulsando campañas comunicacionales que pongan en valor la alimentación saludable y, por último, facilitando la comercialización de productos frescos y de calidad producidos localmente por pequeños y medianos productores (FAO; CEPAL, 2020a).

Vale salientar que a FAO e a CEPAL (2020) veem no fortalecimento da agricultura verdadeira oportunidade para superação dos problemas alimentares mundiais, especialmente no pós-pandemia, especialmente com a adoção de um enfoque inclusivo, eficiente e sustentável, através de ações estatais significativas, estabelecidas através de marcos propícios de políticas e incentivos:

Los esfuerzos de los gobiernos para lograr una transformación digital del sector agroalimentario debieran enfocarse en la infraestructura y la conectividad, la accesibilidad, el grado de instrucción y el apoyo institucional, diseñando servicios para los desconectados.

Ainda, a reconstrução socioeconômica da estrutura alimentar, no pós-pandemia, deve ser alicerçadas em ações capazes de promover o fortalecimento social através de ações como o incentivo em uma (i) subsídios inteligentes de demanda e oferta; (ii) apoio a incubadoras, aceleradoras, grupos de inovação; e (iii) melhor acesso a produtos financeiros adequados (empréstimos subsidiados e outras formas de incentivo financeiro à produção agrícola local) para novas empresas e provedores de serviços (FAO; CEPAL, 2020). Todas essas ações apoiadas no incentivo à digitalização e uso de tecnologias que possam apoiar os pequenos produtores, sempre com respeito aos conhecimentos e saberes locais, aliando a preservação histórico-cultural com o avanço que permita tornar mais eficiente a produção, com custos menores e permitindo a permanência das populações rurais.

Partindo dessa constatação, um importante mecanismo de prevenção à COVID-19 entre os produtores de alimentos é a sensibilização sobre a doença nas zonas rurais, com a intenção de ajudar a reduzir a propagação do vírus e garantir que se possa levar o apoio adequado, em termos de produção, produção e cumprimento das novas normas vigentes, as quais garantem a saúde e segurança tanto de produtores, como consumidores.

Igualmente importante é assegurar a proteção sanitária e social das/os trabalhadoras/es em todas as atividades do sistema alimentar de quem dependemos para assegurar o abastecimento de alimentos, instando empregadores na agricultura, indústria e comércio a adotarem medidas concretas nessa direção, e orientando trabalhadoras/es formais e informais sobre procedimentos requeridos com fornecimento de material de higiene (MALUF, 2020, p. 6).

É com base nessa preocupação que a FAO (2020) estabeleceu ainda um conjunto de ações e medidas que visam promover uma melhoria na condição agroalimentar e da produção de alimentos na América Latina, ao (1) avaliar a situação no campo e defender soluções para as necessidades dos agricultores (de modo a manter os informados os Estados e garantir o fornecimento de serviços personalizados que permitem uma tomada de decisão rápida e adequada para garantir a saúde e o abastecimento alimentar); (2) garantir apoio contínuo aos produtores rurais em situação de distanciamento físico, com o fornecimento de fontes confiáveis de contatos que garantam o abastecimento e a produção de alimentos com o melhor acesso a insumos, sementes, transporte e finanças durante a pandemia; (3) criar parcerias para superar as interrupções do mercado e garantir o funcionamento da cadeia de abastecimento: extensão agrícola e serviços de consultoria podem melhorar o acesso para os agricultores ao comércio eletrônico, facilitando a promoção de cadeias curtas de valor e a produção local; (4) Ajuda a abordar problemas sociais emergentes: ao mesmo tempo que facilita o acesso a serviços de proteção social por meio do desenvolvimento de redes de proteção social, aconselhamento sobre oportunidades alternativas de geração de renda e resolução de conflitos locais.

Fica claro que a preocupação local como diretriz normativa orientadora das Nações Unidas, através da FAO, parte do reconhecimento de que as interrupções pela falta de mercados e insumos, além do aumento do desperdício de alimentos, provocados pelos gargalos no seu escoamento, afetada pela redução da mão-de-obra e da logística limitada requer soluções apropriadas e inovadoras focadas nos desafios e diagnósticos locais. Não se pode olvidar que:

La pandemia ha exigido a los agricultores, procesadores de alimentos y canales de distribución a cumplir protocolos para reducir las vías de contagio y garantizar la protección del consumidor. Sumar alianzas digitales permite realizar procesos de auditoria y procedencia en segundos en lugar de días, aportando al cumplimiento de requisitos, inocuidad y a la confianza entre usuarios y consumidores (FAO; CEPAL, 2020, p. 12).

Como avanço na discussão, é importante que se reafirme, em consonância ao que é difundido pelo Guia Alimentar Brasileiro e pela FAO, na instituição de princípios nutricionais alimentares básicos, que “una alimentación saludable – compuesta de una variedad de alimentos

con alto valor nutritivo – contribuye a un buen funcionamiento del sistema inmunitario [...] Necesitamos, además, de consumidores empoderados, conscientes y conectados para tomar acciones en pos de una alimentación saludable (FAO; CEPAL, 2020a)”.

É preciso fortalecer a compreensão furtadiana no sentido de que a busca pelo desenvolvimento deve ser construída através da

[...] criatividade humana, hoje orientada de forma obsessiva para a inovação técnica a serviço da acumulação econômica e do poder militar, seria reorientada ara a busca do bem-estar coletivo, concebido este como a realização das potencialidades dos indivíduos e das comunidades vivendo solidariamente (FURTADO, 1998, p. 65).

Essa criatividade humana orientada pela atuação da gastronomia, associada aos princípios do *slowfood*, repercutida pelos ODS e das diretrizes da FAO para alimentação são instrumentos poderosos para, sob uma vontade política comprometida, superar a condição de fome e subnutrição. Para além desta reflexão outras ações são essenciais para a revitalização da segurança alimentar e para a promoção do desenvolvimento social, como parte da promoção e efetividade do direito humano à alimentação adequado, como a reativação dos comitês multisetoriais de em nutrição, os quais devem defender uma alimentação saudável, frente inclusive ao fortalecimento imunológico das pessoas, como parte de uma estratégia de combate à COVID-19.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação adequada engloba a ingestão mínima de calorias preceituada pela FAO, adequada composição nutricional e ausência de resíduos tóxicos e nocivos à saúde como fertilizantes, defensivos agrícolas e demais produtos utilizados de maneira inadequada e indiscriminada. Acredita-se que a atuação do poder público e da sociedade civil seja essencial para que o problema da fome seja superado.

Como se afirmou, a preocupação social com o combate à fome e a promoção da segurança alimentar tem se tornado uma das grandes preocupações globais para se atingir o desenvolvimento humano, especialmente em razão das crises cíclicas do capitalismo global que tem levado à agudização dos problemas decorrentes da chamada questão social, a qual tem sido cada vez mais posta em evidência, com a insurgência global do Sars-Cov-2, causador do COVID-19.

Desta maneira, ações sociais da mais ampla rede de atuação têm sido adotadas para reduzir os impactos na segurança alimentar e na realização do DHAA. Neste contexto, o *slowfood* e a gastronomia pautada no reconhecimento cultural local, firmado nas tradições e na produção lenta dos alimentos se coloca como alternativa para a promoção da segurança alimentar e nutricional.

O *slowfood*, como parte desta solução, permite que haja, de modo claro uma preocupação com a produção dos alimentos que se coaduna à dignidade humana. O *slowfood* como movimento gastronômico, social e cultural, volta-se para os ingredientes e para os modos de fazer que ampliam a compreensão do direito humano à alimentação adequada, o que acaba por promover a valorização e o desenvolvimento de regiões menos favorecidas. Assim, adotando-se este ponto de vista, garante-se a realização do desenvolvimento humano, objetivo constitucional, que se alicerça na participação e no usufruto dos seus benefícios por cada cidadão envolvido na produção dos alimentos.

No caso do Brasil, as medidas adotadas têm também, ao longo dos anos, geraram até meados de 2016, resultados satisfatórios, todavia, o contexto socioeconômico atual tem sido causa da redução no índice de pessoas que saem do nível de pobreza, situação que tem sido ainda mais dificultada com a pandemia da COVID-19. Desta forma, em consonância às orientações da FAO, as ações do Conselho Nacional de Segurança Nacional devem ser reforçadas e

revitalizadas, como modo a impedir que o retorno da fome ocorra, impedindo ainda que retrocessos como a mudança na nomenclatura dos agrotóxicos para “defensivos fitossanitários” sejam aprovadas e possam gerar ainda mais violações ao DHAA.

Como bem afirma Maciel (2020), “as repercussões sociais e econômicas da pandemia serão devastadoras” e é tempo de cuidar dos vivos e, nesta perspectiva, ações integrais de proteção. A rede *slowfood* de apoio a produção comunitária de alimentos como uma resposta solidária diante da crise, garantindo a proximidade de alimentos adequados, nutritivos e saudáveis a população. No mesmo sentido a FAO e a CEPAL (2020a, p. 7), orientam que seja adotado um enfoque de gênero nas ações alimentares, uma vez que as mulheres são as mais propensas a experimentar a diminuição de renda e, conseqüentemente, redução nutricional.

Hoje, os cidadãos estão obrigados pelas circunstâncias e de preservação da sua própria saúde a praticar uma alimentação saudável e zelar pelo seu bem-estar, enquanto suas ações contribuem para uma maior responsabilidade coletiva e solidária ao longo da cadeia de valor agroalimentar, da produção ao consumo e a gestão de resíduos alimentares (FAO; CEPAL, 2020b; FAO, 2020a).

Todas essas ações não serão possíveis se não houver um comprometimento estatal no sentido de proporcionar aos cidadãos meios e informação para que possam exercer o seu direito a uma alimentação saudável. Sob esse enfoque, torna-se imperioso afirmar, a partir das orientações da FAO que é necessário enfatizar a importância de uma educação nutricional que integre uma visão inovadora dos sistemas alimentares e que permita ao consumidor compreender, assimilar e refletir sobre as múltiplas dimensões sanitárias, ambientais, socioculturais e econômicas dos alimentos relevantes, especialmente em razão da crise do COVID-19 (FAO; OMS, 2019).

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Sandra Oliveira de; FROZI, Daniela Sanches. Direito à alimentação adequada e a medida provisória 870/2019: um estudo à luz da constitucionalidade. **Teoria Jurídica Contemporânea**, PPGD/UFRJ, v. 5, n. 2, jul. -dez. 2020, p. 211-244. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/rjur/article/download/25761/21531>. Acesso em: 10 dez. 2020.
- AMENDOLA, Bruna. Chef Massimo Bottura é nomeado Embaixador da Boa Vontade pelo Meio Ambiente para a ONU, *Gastronomia*, **GQ**, 30 set. 2020. Disponível em: <https://gq.globo.com/Lifestyle/Gastronomia/noticia/2020/09/chef-massimo-bottura-e-nomeado-embaixador-da-boa-vontade-pelo-meio-ambiente-para-onu.html>. Acesso em: 25 nov. 2020.
- ARAÚJO, Jailton Macena *et al.* A reinvenção da alta gastronomia pela valorização da cultura local: desafios e perspectivas do turismo gastronômico em João Pessoa-PB. In: **12º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu**, Foz do Iguaçu: 2018. Disponível em: <https://festivaldascataratas.com/forum-turismo/anais/2018/gastronomia/a-reinvencao-da-alta-gastronomia-pela-valorizacao-da-cultura-local-desafios.pdf>. Acesso em: 18 jul. 2020.
- ARAÚJO, Jailton Macena. Constituição, cidadania e trabalho: premissas para o reconhecimento de uma racionalidade estatal pautada na solidariedade. **Direito, Estado e Sociedade**, 52, p. 134-158, jan.-jun. 2018.
- BRASIL, SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, **Ministério da Cidadania**, Brasil, 2020. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-sisan>. Acesso em: 3 ago. 2020.
- BRASIL. Decreto n. 591, Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Promulgação. Presidência da República. **Diário Oficial da União**. 6 jul. de 1992. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d0591.htm>. Acesso em: 12 set. 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BROWN, L.R. **Eco-economia**: construindo uma economia para a terra. Trad. Mallett, H.J., Mallett, C. Salvador: UMA. 2003.
- CASTRO, Ines Rugani Ribeiro de. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, n. 2, p. 1-4. 2019. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/csp/2019.v35n2/e00009919>. Acesso em: 25 nov. 2020.
- CURSO Básico de Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas, Módulo 1, **FIAN Brasil**, 2020. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Curso-Dhana-M%C3%B3dulo-I-FIAN-Brasil.pdf>. Acesso em: 7 dez. 2020.
- DAROLT, Moacir Roberto. Redes alimentares alternativas, circuitos curtos, agroecologia e produção orgânica no Brasil. **Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares – OBHA**, O que

comemorar no dia mundial da alimentação de 2020? ano 1, 2 ed., Out. 2020. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1qGktx5p98digV49Ct5Eox2yKt_ner_qO/view. Acesso 10 dez. 2020.

DORIGON, Caio. Pandemia Covid-19 na Itália: efeitos e reações locais em um sistema agroalimentar globalizado. **Slowfoodbrasil**. 6 maio 2020. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1543-pandemia-covid-19-na-italia-efeitos-e-reacoes-locais-em-um-sistema-agroalimentar-globalizado>. Acesso em 16 out. 2020.

EAT-LANCET. Alimento, planeta, saúde: dietas saudáveis de sistemas alimentares sustentáveis. **Relatório Sumário da Comissão EAT-Lancet**, 2019. Disponível em: https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Portugese.pdf. Acesso em: 10 dez. 2020.

FAO. Extension and advisory services: at the frontline of the response to COVID-19 to ensure food security. **FAO**, 2020. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca8710en/CA8710EN.pdf>. Acesso em: 09 out. 2020.

FAO. School-based food and nutrition education (SFNE): A White Paper on the current state, principles of effectiveness and challenges of SFNE for low and middle-income countries, with recommendations for action. **FAO**, Roma. 2020a.

FAO. The state of food security and nutrition in the world. **United Nations**. WHO. UNICEF. 2019a. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2020.

FAO; CEPAL. 2020. Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe: La oportunidad de la transformación digital. Boletín N.º8. Santiago, **FAO**, 10 jun. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/ca9508es>. Acesso em: 25 nov. 2020.

FAO; CEPAL. Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe: Hábitos de consumo de alimentos y malnutrición. Boletín N.º10. Santiago, **FAO**, 16 jul. 2020a. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/cb0217es>. Acesso em: 14 out. 2020.

FAO; CEPAL. Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe: Cómo disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos. Boletín N.º9. Santiago. **FAO**, 2020b. Disponível em: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9728es>. Acesso em: 14 out. 2020.

FAO; OMS. 2019. Sustainable Healthy Diets. Guiding principles. **FAO** Roma. Disponível em: <http://www.fao.org/3/CA3063EN/ca3063en.pdf>. Acesso em: 5 out. 2020.

FAO; UNESCO, Chefs as agents of change, FAO and Unesco collaboration on food and culture, **FAO, Unesco**, 2019. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca3715en/ca3715en.pdf>. Acesso em: 25 nov. 2020.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1991.

MACIEL, Everardo. A indispensável tarefa de cuidar dos vivos, *Economia, Estadão*. 4 jul. 2020. Disponível em: <https://economia.estadao.com.br/noticias/geral,a-tarefa-de-cuidar-dos-vivos,70003324134>. Acesso em: 16 out. 2020.

MALUF, Renato F. Comer em tempos de pandemia e após. **Portal UFRJ**, 3 abr. 2020. Disponível em: <https://portal.ufrj.br/wp-content/uploads/2020/04/MalufR-Comer-em-tempos-de-pandemia-e-ap%C3%B3s.pdf>. Acesso em: 12 dez. 2020.

MARSON, Ana. Tempo de valorizar o alimento bom, limpo e justo. *Caderno Metr pole, Correio Popular*, Campinas, SP, 19 dez. 2010. Disponível em: <https://www.slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-metropole.pdf>. Acesso 07 jul. 2020.

MEDEIROS, Marcelo. Um plano para os mais pobres. ** poca**. 20 jun. 2020. Disponível em: <https://epoca.globo.com/economia/artigo-um-plano-para-os-mais-pobres-24486937>. Acesso em: 16 out. 2020.

MEDEIROS; Robson Antão de; SILVA, Eduardo Pordeus; ARAÚJO, Jailton Macena de. A (in)segurança alimentar e nutricional no Brasil e o desenvolvimento humano. **Prim@Facies**, 6, 11, 26-40, 2007. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/index.php/primafacie/article/view/4351>. Acesso em: 25 nov. 2020.

MELITO, Leandro. Bolsonaro promove desmonte das políticas de combate   fome, **Brasil de Fato**, 4 fev. 2020. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2020/02/04/bolsonaro-promove-desmonte-das-politicas-de-seguranca-alimentar>. Acesso em: 12 dez. 2020.

MUKIIBI, Edie. COVID-19: Perspectiva da Rede Africana do Slow Food. **Slowfood**. Dison vel em: <https://www.slowfood.com/pt-pt/covid-19-perspectiva-da-rede-africana-do-slow-food/>. Acesso em: 16 out. 2020.

NCD-RisC. Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2 416 population-based measurement studies in 128.9 million children, adolescents, and adults, 2017. **The Lancet**, 390 (10113), 2627-2642. Disponível em: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(17\)32129-3/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(17)32129-3/fulltext). Acesso em: 09 out. 2020.

OBHA, Maria Emília Lisboa Pacheco fala sobre o tema do Dia Mundial da Alimenta o 2020, " Cultivar, nutrir, preservar. Juntos.", diante do contexto brasileiro de pandemia. Entrevista. **Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares – OBHA**, O que comemorar no dia mundial da alimenta o de 2020? ano 1, 2 ed., Out. 2020. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1qGktx5p98digV49Ct5Eox2yKt_ner_qO/view. Acesso 10 dez. 2020.

ONU, Fome aumenta no mundo e atinge 820 milhões de pessoas, diz relatório da ONU, **Na es Unidas no Brasil**, 2020. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/fome-aumenta-no-mundo-e-atinge-820-milhoes-de-pessoas-diz-relatorio-da-onu/>. Acesso em: 03 ago. 2020.

ONU. 2 Fome zero e agricultura sustentável. *Nações Unidas*. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/ods2/>. Acesso em 12 set. 2018.

ONU. FAO: fome aumenta no mundo e afeta 821 milhões de pessoas. **Nações Unidas no Brasil**. 11 set. 2018. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/fao-fome-aumenta-no-mundo-e-afeta-821-milhoes-de-pessoas/>. Acesso em: 12 set. 2018.

OXFAM, O Vírus da Fome: como o coronavírus está aumentando a fome em um mundo faminto, **Oxfam Brasil**, 2020. Disponível em: <https://d2v21prk53tg5m.cloudfront.net/wp-content/uploads/2020/07/Informe-Virus-da-Fome-embargado-FINAL-1.pdf>. Acesso em 10 dez. 2020.

POF. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: análise da segurança alimentar no Brasil, IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101761.pdf>. Acesso em 10 dez. 2020.

RIOS, Luciana. Em tempos de pandemia mundial, o resgate de hábitos alimentares de famílias agricultoras pode garantir segurança alimentar em comunidades rurais. **Slowfoodbrasil**. 6 maio 2020. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1548-em-tempos-de-pandemia-mundial-o-resgate-de-habitos-alimentares-de-familias-agricultoras-pode-garantir-seguranca-alimentar-em-comunidades-rurais>. Acesso em: 16 out. 2020.

SBAN, Nota Técnica nº 42/2020 do MAPA, **Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, s. a. Disponível em: <http://www.sban.org.br/notas-tecnicas-interno.aspx?post=14>. Acesso em: 26 nov. 2020.

SEN, Amartya. **Desenvolvimento como liberdade**. Trad. Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

SEN, Amartya. **Entrevista concedida ao Programa Roda Viva/TV Cultura**, 2001. Disponível em: http://www.rodaviva.fapesp.br/materia/32/entrevistados/amartya_sen_2001.htm. Acesso em: 03 dez. 2008.

SLOW FOOD BRASIL, **O movimento slowfood**, 4. Jul. 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>. Acesso em: 27 de mar. 2019.

SONATI, Jaqueline Girnos *et al.* Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas. Cap. 14. *In*: MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis. (org.), **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. v. 1, p. 137-147, Campinas: IPES, UNICAMP, 2009. Disponível em: https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap14.pdf. Acesso em: 10 dez. 2020.

VALENTE, F. et al. Módulo I – Segurança alimentar e nutricional (SAN) e o direito humano à alimentação adequada. **Curso Formação em direito humano à alimentação adequada**. Abrandh. 2009.