

**PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS:
UMA AMEAÇA À SOBERANIA ALIMENTAR*¹**

FOOD QUALITY STANDARDIZATION: A THREAT TO FOOD SOVEREIGNTY

**Veridiane Guimarães Ribas Sirota² & Mônica de Caldas Rosa dos Anjos³
& Islandia Bezerra da Costa⁴**

veridiansirota@yahoo.com.br - monica.anjos@ufpr.br - islandia.ufpr@gmail.com
Universidade Federal do Paraná
Paraná, Brasil

RESUMO

No contexto mundial, o fenômeno da fome é usualmente relacionado à insuficiência de alimentos e à sua inacessibilidade. Porém, esta realidade confronta-se com os recordes de safras e com o desperdício de alimentos. O desperdício de alimentos pode ocorrer em várias etapas, seja na produção, logística, comercialização e consumo. No caso do Brasil, muitos alimentos são excluídos do mercado no momento da comercialização, sobretudo, nas centrais de abastecimento, por não atendimento às legislações que focam, principalmente, em aspectos estéticos, mais conhecidos como padrões de qualidade. Este artigo traz elementos para questionar a forma de como se dá esta classificação. A proposta é extrapolar a visão acerca da qualidade trazendo-a para uma perspectiva ampla, a começar pelo sistema de produção, enfatizando o equilíbrio ecológico, ética, dispensa de agrotóxicos e sementes transgênicas, respeito ao ciclo da natureza e às práticas culturais de produção e consumo. Para tanto, toma-se como base o modelo de produção e consumo pautado na agroecologia para refletir sobre tal classificação, sendo uma estratégia que fortalece e sustenta a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Sugere-se que seja superada a visão frente a estética dos alimentos, para alcançar desvinculação do marco padronização-natureza e, assim, minorar o desperdício de alimentos.

Palavras-chaves: agroecologia, desperdício, qualidade dos alimentos, soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional.

ABSTRACT

In the global context, the phenomenon of hunger is usually related to insufficient food and its inaccessibility. But this reality is faced with record yields and food waste. Food waste can occur in several stages, either in production, logistics, marketing and consumption. In Brazil, many foods are excluded from the market at the time of marketing, especially in supply centers for non-compliance

* Artículo recibido el 12 de junio de 2015; aceptado el 18 de diciembre de 2015.

¹ Este artigo é inédito, sendo o resultado do Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição/UFPR.

² Tecnóloga em Gastronomia. Graduada em Nutrição. Universidade Federal do Paraná/UFPR. Endereço: Av. Lothário Meissner, 632, Curitiba, CEP 80210-170, Paraná, Brasil.

³ Nutricionista. Doutora em Educação e Ciência Tecnológica/UFSC. Professora adjunta no Departamento de Nutrição. Universidade Federal do Paraná/UFPR

⁴ Nutricionista. Doutora em Ciências Sociais/UFRN. Professora Adjunta no Departamento de Nutrição e do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional/PGSAN. UFPR.

to the laws that focus mainly on aesthetics, better known as quality standards. This article brings elements to question the way how is this classification. The proposal is to extrapolate the vision about the quality bringing it to a wide perspective, beginning with the production system, emphasizing the ecological balance, ethics, waiver of transgenic pesticides and seeds, respect for the cycle of nature and the cultural practices of production and consumption. Therefore, it takes as a basis the model of production and consumption in agroecology guided to reflect on this classification, with a strategy that strengthens and supports the Sovereignty and Food and Nutritional Security. It is suggested that forward vision is overcome the aesthetics of food to achieve untying the framework standardization-nature and thus reduce food waste.

Key words: agroecology, waste, quality of food, food Sovereignty, food and nutritional security.

Introdução

A fome historicamente vem sendo relacionada à insuficiência de alimentos para suprir a necessidade da população. Neste sentido, pacotes tecnológicos, que oferecessem a possibilidade de aumentar a produção de alimentos, foram propostos e inseridos na prática agrícola. Dentre estes, o pacote surgido com a chamada Revolução Verde, trouxe, na sua implantação, esperança aos agricultores, que conseguiriam produzir até muitas vezes mais alimentos, em um hectare de terra, aumentando, conseqüentemente, a renda familiar (Mazoyer, Roudart, 2010; Zamberlam, Francheti, 2012).

A Revolução Verde, pautada na promessa de aumentar a oferta de alimentos e erradicar a fome no mundo, por meio de um novo modelo tecnológico de produção agrícola, baseado na utilização de insumos químicos (fertilizantes e agrotóxicos), mecânicos (maquinários e implementos) e biológicos (melhoramento genético) (Mazoyer, Roudart, 2010; Zamberlam, Francheti, 2012), teve sua ascensão interrompida, na década de 60, devido à descoberta de danos causados ao meio ambiente e à saúde humana e animal, em decorrência do uso excessivo de fertilizantes e de agrotóxicos. Com o tempo, indicativos de que a produção de alimentos estava em declínio, e que seu potencial teria sido reduzido em 40 vezes, levaram ao desenvolvimento de novas pesquisas, que resultaram na elucidação de possíveis causas que geraram tal situação. Entre estas, Dufumier (2011) cita os desequilíbrios ecológicos que levaram à proliferação de insetos predadores resistentes a pesticidas, multiplicação de ervas adventícias, diminuição dos lençóis freáticos, poluição das águas, erosão e empobrecimento do solo. Bezerra (2010) coloca que a Revolução Verde deixou como consequência a destruição ambiental, deterioração na qualidade dos alimentos, além de exclusão social, econômica e cultural de uma grande parcela da população do meio rural.

Na tentativa de alcançar uma agricultura ecológica e sustentável, e de reverter as consequências causadas pela tecnologia proposta na Revolução Verde, estudos relacionados ao desenvolvimento de espécies vegetais resistentes ao ataque de pragas e doenças, com a possibilidade de reduzir o uso de agrotóxicos, foram iniciados, dando origem, por meio de pesquisas em biotecnologia e em engenharia genética, aos Organismos Geneticamente Modificados (ou Transgênicos) (Algeroni, Pelaez, 2007). Vale ressaltar que as empresas químicas, produtoras de agrotóxicos, foram as pioneiras neste ramo, lançando no mercado sementes resistentes ao ataque de insetos, doenças e produtos químicos.

De acordo com Bombardi (2011), a utilização de transgênicos consolidou a subordinação da renda da terra ao capital, por meio do controle, por poucas empresas (Monsanto, Syngenta/Astra Zeneca/Novartis, Bayer, DuPont, Basf e Dow), de todas as etapas, desde a venda de sementes até o uso de fertilizantes e agrotóxicos que garantam a produção. No Brasil,

no período de 1990 a 2008, ocorreu um aumento de 140% nas vendas de agrotóxicos, por conta da utilização de plantas geneticamente modificadas, tornando-o, em 2009, o maior consumidor mundial de agrotóxicos, repercutindo em um bilhão de litros ao ano (Carneiro *et al.*, 2015), o que representa 86% do consumo de agrotóxicos na América Latina e 19% do consumo mundial (IBGE, 2010). Dados do AS-PTA (Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa) indicam que o consumo de agrotóxico por habitante, no Brasil, chegou a 5,5 quilos em 2009/2010 (Ferment, 2011). No início de 2015 o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA) um órgão vinculado ao Ministério da Saúde se posicionou contra as atuais práticas de uso de agrotóxicos no país, ressaltando os riscos à saúde, em especial nas causas do câncer (Brasil, 2015).

Entre os produtos que mais necessitam da utilização de agrotóxico está a soja, com uma área produzível, no Brasil, de 21,32 milhões de hectares, na safra de 2007/2008, podendo chegar a 26,5 milhões na safra de 2018/2019. Um agravante é que as empresas transnacionais, que dominam o ramo de compra de grãos de soja, atuam em outros mercados, financiando a produção, fornecendo insumos químicos e transportando e armazenando os grãos, ampliando, desta forma, os investimentos e fortalecendo o setor (Maluf *et al.*, 2009). Cabe destacar que muitos dos agrotóxicos comercializados no Brasil são proibidos em outros países devido à comprovação dos efeitos tóxicos dos ingredientes ativos à saúde humana. Carneiro *et al.* (2015) alertam que dos 50 agrotóxicos mais utilizados na agricultura do país, 22 são proibidos na União Europeia.

Quanto aos efeitos negativos na sociedade como um todo e no meio ambiente, o sistema agroalimentar hegemônico é marcado pelo avanço do desmatamento para criação de áreas voltadas à produção de monoculturas de grãos para exportação e ração animal, principalmente, destruindo a paisagem natural e criando desertos verdes; degradação dos solos, devido ao uso intensivo de agroquímicos e monocultura; redução da diversidade de alimentos; contaminação das águas e dos lençóis freáticos; desapropriação de terras familiares e de povos originários e tradicionais para ser enquadrada à agricultura industrial, provocando êxodo rural; dependência e subordinação dos agricultores às multinacionais de sementes; promoção da fome e insegurança alimentar e nutricional no campo, uma vez que há diminuição ou extinção da plantação de alimentos para consumo da família; formação de consumidores desinformados acerca dos componentes utilizados na produção de alimentos e industrializados; distanciamento da relação produtor-consumidor; contaminação das sementes crioulas a partir dos genes de plantas geneticamente modificadas; acumulação de ativos dos agrotóxicos no organismo humano, dentre estes o leite materno (Menezes, 1998; Fuchs, 2008; Azevedo, Rigon, 2011; Burlandy, Maluf, 2011; Azevedo, Pelicioni, 2012; Anjos, 2014; Brasil, 2015; Carneiro *et al.*, 2015).

Várias são as causas diretamente ou indiretamente relacionadas à fome. Contudo, no sistema capitalista uma das principais diz respeito ao fato do alimento ser considerado *commodity* estando o seu valor vinculado diretamente ao de mercado sendo este portanto, considerado como uma mera mercadoria. É neste mesmo sistema que as desigualdades sociais são, cada vez mais, ampliadas. Neste sentido, a produção de alimentos passa a ser controlada pelo mercado internacional, onde os preços são estipulados de acordo com o grau de tecnologia agregado ao produto. Países que não detêm de conhecimento específico para a produção de bens de média e alta tecnologias, tendo como principal fonte a produção agrícola na efetivação da troca mercadológica, são achatados por este mercado, que promove a desvalorização constante dos bens agrícolas para consumo humano, impedindo o desenvolvimento tecnológico e social destes países. Dessa forma, a relação ser humano-natureza é distanciada, separada. Neste modelo o homem tem a natureza como um objeto a ser explorado e os alimentos produzidos como uma mercadoria (Poulain, 2013). O aumento da produtividade é a prioridade

nesse sistema agroalimentar hegemônico, descartando-se a qualidade nutricional dos alimentos e a saúde tanto do consumidor quanto do trabalhador do campo.

Deste sistema, muitos são excluídos, tornando-se invisíveis pela sociedade, ficando a mercê da fome e desnutrição por dificuldade de acesso a alimentos, seja por meio da aquisição ou da ausência de condições para a própria produção. Neste contexto, a Pesquisa Orçamentaria Familiar (POF) 2008-2009 (IBGE, 2010) realizada no Brasil traz evidências de como se configura a situação atual do Brasil frente à quantidade de alimentos consumidos. No país, 64,5% das famílias investigadas declararam ter alimentos em quantidade suficiente, ao contrário de 35,5% que avaliaram em normalmente insuficiente ou eventualmente insuficiente. Quando pontuada as áreas rurais e urbanas, chegou-se ao resultado que 45,6% das famílias residentes na área rural possuem quantidade de alimentos insuficiente, seja normalmente ou eventualmente, e logo, a área urbana, com o percentual de 34%. Dessa forma, estes dados confirmam que um número significativo da população convive com o acesso dificultado a alimentos independentemente do meio onde vivem.

Dados da FAO (2013) indicam que entre um quarto a um terço dos alimentos produzidos para o consumo humano, o equivalente a 1,3 bilhão de toneladas são perdidos ou desperdiçados anualmente, em um momento histórico onde 795 milhões de pessoas estão em situação de insegurança alimentar e nutricional (FAO, 2015). Estima-se que 6% das perdas mundiais de alimentos se dão na América Latina e no Caribe e a cada ano a região perde e/ou desperdiça cerca de 15% dos alimentos disponíveis. As perdas se referem à diminuição da massa disponível de alimentos para o consumo humano nas fases de produção, pós-colheita, armazenamento e transporte. Cabe destacar que o desperdício de alimentos está relacionado com as perdas derivadas do descarte de alimentos que não se adequam as normas referentes à qualidade e dos serviços de venda de refeições (FAO, 2013).

A padronização da concepção de qualidade como potencializadora do desperdício de alimentos

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (Brasil, 2009) a qualidade dos alimentos vegetais é alcançada quando em todas as fases de produção há atenção às normas de Boas Práticas, um conjunto de princípios, normas e recomendações que se baseiam em aspectos sanitários. Este órgão estabelece portarias que determinam as normas de identidade e qualidade para diversos tipos de vegetais que se destinam ao consumo *in natura*, pautando além dos aspectos sanitários os aspectos estéticos.

De forma mais aprofundada, se fará aqui um recorte acerca da situação do Brasil frente aos demais países da América Latina no que diz respeito à padronização de alimentos para fins de consumo e comercialização. Os alimentos *in natura* devem atender a legislações vigentes que focam, principalmente, em aspectos estéticos e sanitários, descartando aqueles que não atendem aos parâmetros de qualidade estabelecidos (Mazon, 2010). Apesar do entendimento que se tem sobre a importância do controle sanitário dos alimentos, é importante ressaltar que sua adoção em si não é suficiente para designação de qualidade.

As legislações que tratam da identidade e qualidade dos alimentos *in natura* determinam como defeito qualquer lesão e alteração causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade e a apresentação do alimento em questão. Também apontam que os alimentos devem atender a parâmetros estabelecidos de diâmetro, comprimento e peso, quando cabível, resultando em alimentos descartados, designados inadequados ao consumo quando não atendem aos critérios estabelecidos, independente das ótimas condições nutricional e microbiológica.

Toma-se como exemplo o Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura, que divulga normas de classificação de diversos alimentos *in natura*, e que considera qualidade como a ausência de defeitos. De um modo geral, este programa classifica como defeitos graves, por exemplo, casos de deformação do vegetal, afirmando que estes defeitos “inviabilizam o consumo e depreciam muito a aparência e o valor do produto” (ver figura 1). As orientações deste Programa são colocadas em prática em grandes centros de distribuição de alimentos, que selecionam os “perfeitos” antes mesmo de ofertar ao mercado, impedindo que o consumidor escolha qual padrão de alimento deseja comprar.

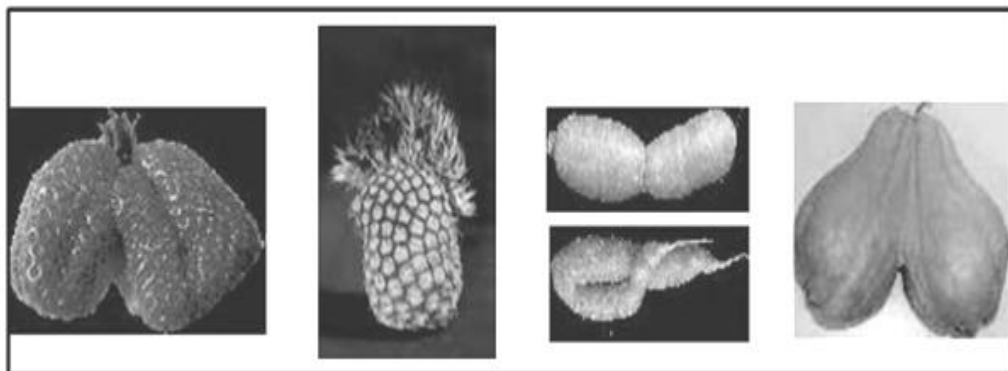


Figura 1. Exemplos de defeitos graves em alimentos elencados pelas Normas de Classificação. Fonte: Imagens retiradas das cartilhas do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura - Normas de Classificação do Morango (2009); Abacaxi (2003); Cenoura (2000); Chuchu (2008).

Categorizar e classificar alimentos a partir de especificações restritas sobre padrões estéticos implica em considerar que a natureza ao produzir alimentos define formas uniformes para todas as espécies em qualquer que seja o local de produção. Essa relação estabelecida é inexistente, visto que não há padronização quando se trata de natureza, o que pode implicar no aparecimento de características diferentes entre as mesmas espécies, sem, necessariamente, causar danos à saúde do consumidor.

Outro ponto que deve ser levado em consideração é que a grande maioria das preparações culinárias feitas a partir de vegetais passa por algum tipo de processo de manipulação, como por exemplo, quando é triturada, ralada, cozida, moída, entre outros, resultando na modificação do aspecto visual ou da consistência original. Sendo assim, a aparência original deste alimento, torna-se uma exigência secundária, uma vez que a presença de deformidades estruturais, em geral, não acometem o aroma, o frescor e o sabor, sendo estas as características que são, de fato, primordiais as quais se devem buscar nos alimentos.

Em Portugal foi criada a Cooperativa Fruta Feia, que se propõe a inverter as tendências de normalização de padrões estéticos dos vegetais com o objetivo de combater o desperdício alimentar (Cooperativa Fruta Feia, 2014), cujo slogan é "Gente bonita come fruta feia" (ver figura 2).



Figura 2. Imagens que representam a campanha portuguesa. Fonte: <http://www.frutafeia.pt>

Na França também há a campanha chamada “*Fruits et légumes Inglorious*” (Frutas e vegetais inglórios) criada por uma rede de supermercado em prol da conscientização dos consumidores a respeito da diversidade estrutural dos alimentos de uma mesma espécie (Intermarché, 2014) (ver figura 3). Nos mercados participantes de ambos os movimentos, o preço a ser pago pelos vegetais que seriam descartados é inferior se comparado a aqueles que se adequam aos padrões de qualidade. Contudo, convém referenciar que ainda que existam iniciativas desta natureza em curso em diferentes países, ainda se reproduz a concepção do padrão estético como sendo uma característica que deve ser valorizada.



Figura 3. Imagens que representam a campanha francesa. Fonte: <http://itm.marcelww.com/inglorious>

É necessário, portanto, superar o estigma que vem configurando esses alimentos, a respeito de feio-bonito, uma vez que esse julgamento acaba por inferiorizar o alimento disforme, criando uma imagem negativa do consumo. Ao que parece esse "padrão de beleza" institui a busca incessante pelo perfeccionismo que ocorre na sociedade como um todo, como a que é imposta às mulheres, as quais são desvalorizadas se não estão devidamente enquadradas a tal estereótipo. A qualidade conferida do que é aceitável pode estimular a produção de outra variedade alimentar em busca de uma irreal perfeição, como no caso da maçã transgênica criada para evitar a oxidação e a coloração escurecida adquirida quando cortada.

Da mesma forma, é de suma importância discutir na sociedade as questões relativas ao acesso aos alimentos -uma das dimensões pautadas no conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)-, já que àqueles considerados "perfeitos" são destinados à um segmento social mais abastado, enquanto que as pessoas que detêm menor poder de compra a opção restante são os alimentos "feios" ou inaceitos. Exemplo disso são os Bancos de Alimentos que repassam os alimentos descartados nas Centrais de Abastecimento (CEASA), que se orienta segundo as legislações de padrão de identidade e qualidade, à população menos favorecida economicamente.

Com o descarte de alimentos próprios para o consumo humano se relaciona também o desperdício da energia dos trabalhadores(as) empregada na produção de tais alimentos, uso da água, transporte e, por consequente, emissão de gases poluentes e instabilidade econômica para o agricultor, o qual previamente contava com a venda e remuneração de seu cultivo, para o qual deteve atenção e investimento durante o período que abarca o processo de produção. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2013), os alimentos que são desperdiçados anualmente consomem 250 mil metros cúbicos de água e emitem 3,3 mil toneladas de gases de efeito de estufa para a atmosfera.

Qualidade dos alimentos na perspectiva ampla: uma necessidade para alcançar a Soberania Alimentar

Para superação dessa situação limite onde a qualidade dos alimentos é determinada, entre outras, pela sua aparência, Prezotto (2002) embasado pelo conceito de "qualidade ótima" apontado por Lagrange (1995), apud Prezotto (2002) propõe a adoção de aspectos sanitários, nutricionais e organolépticos e a facilidade de uso, propõe a inclusão de aspectos ecológicos, sociais, culturais e de aparência, compondo, assim, a "qualidade ampla", contemplando, assim, a complexidade que envolve a produção de alimentos e como esse fator interfere no produto final dentro de vários pontos de vista. Dessa forma a qualificação é tida como multifatorial e vai sendo construída, ao invés de ser estipulada, com base em um conjunto de informações apresentadas aos consumidores. Essa visão ampliada de qualidade aproxima-se mais do conceito de Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional, uma vez que considera outros determinantes sociais que podem intervir na escolha dos alimentos.

Por Soberania Alimentar entende-se, segundo o Fórum Mundial sobre Soberanía Alimentaria (2001) e La Vía Campesina (2009):

(...) es el derecho de los pueblos a los alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica. Se trata del derecho de los pueblos a decidir el propio sistema de alimentación y producción. Esto coloca a quienes producen, distribuyen y consumen alimentos en el centro de los sistemas y de las políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas.

No Brasil a concepção de Soberania Alimentar é considerada um dos princípios da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo um segundo princípio o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A SAN, por sua vez, é definida na Lei Orgânica (Lei 11.346/2006)

(...) 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 (LOSAN, Art. 3º).

A junção de ambos os termos - Soberania Alimentar (SOBAL) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi proposta por Bezerra (2010) de modo a garantir uma compreensão ampliada, definido como SSAN:

(...) o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o acesso regular e permanente a uma alimentação saudável, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, a luz do direito humano à alimentação adequada e saudável para toda a população. A Soberania e Segurança Alimentar (SSAN) deve ser pautada na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, além de ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (Bezerra, 2010, p. 26).

Para Rosset e Martinez (2014, p. 8), por sua vez, citam que "La soberanía alimentaria va más allá del concepto de seguridad alimentaria, lo cual se ha despojado de su verdadero significado por las diversas maneras en que se ha manipulado por diferentes intereses". Frente a isso, entende-se que a qualidade dos alimentos reflete a qualidade do sistema em que foi produzido.

O atual sistema hegemônico de produção reproduz e fortalece práticas relacionadas ao desperdício e, potencializa uma relação de subalternidade da sociedade consumidora à mercê dos padrões de qualidade. Sobre esta assertiva Bezerra (2013, pp. 16-17) traz elementos que figuram esta realidade, uma vez que traz para o contexto de análise os dados FAO sobre as perdas de alimentos. Segundo a autora as perdas giram em torno de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos, ou seja, 1/3 do que é produzido no mundo. Entram ainda nesta conta o desperdício de água, adubo, combustível e ainda o esforço de milhares de trabalhadores que se dedicam – em alguma parte deste sistema agroalimentar – a produzir, distribuir e comercializar alimentos. Ainda em termos de estatística um estudo publicado pela Institution of Mechanical Engineers em janeiro de 2013 e intitulado "Global food waste not, want not" relaciona o desperdício de alimentos às perdas de recursos naturais e segundo este o Brasil está entre as 10 nações que mais desperdiçam alimentos no mundo. Esta constatação nos mostra, portanto, que é imperativo repensarmos nossas práticas de produção e consumo de alimentos e atribuir a este exercício a necessidade de ressignificar o ato de comer e nutrir a nós mesmos e aos outros.

A falta de conhecimento do público urbano sobre a produção de alimentos contribui para que o cenário de desperdício de alimentos continue. Acredita-se que percepção das categorias elencadas pela qualidade ampla dos alimentos é construída a partir do relacionamento direto entre quem produz e quem consome. A partir do contato intersubjetivo - quem produz - tem a

oportunidade de contar a sua trajetória na agricultura, da conexão com a natureza e a sabedoria em trabalhar em parceria com ela, conhecendo seus ciclos, suas necessidades, seu limite (Ell et al., 2012). Em contraponto, quanto maior a distância entre essas duas esferas, mais evidentes se tornam as exigências imbuídas no processo de categorização (e ou classificação) através das diretrizes advindas das normas de qualidade higiênico-sanitária e dos padrões de identidade e qualidade, restringindo, por sua vez, à concepção de alimento seguro. É com base nos argumentos que sustentam este modelo que a sociedade consumidora se apoia, especialmente, por desconhecer o processo produtivo e o próprio produtor.

Do mesmo modo, Oosterveer *et al.* (2010) afirmam que os valores culturais são somente atribuídos ao consumidor local, o que não acontece com o consumidor do mercado de “grandes tendências convencionais” (p. 25). Esse fato pode gerar maior sensibilização por parte de quem consome, uma vez que, ao conhecer a realidade da produção dos alimentos atribui outro significado ao ato de comer (e de comprar alimentos), percebendo assim que a estética a qual exige as normas do padrão de qualidade, pode vir a ser dispensável, sobretudo ao relacionar este fato como sendo algo oneroso, seja para o âmbito social e também ambiental.

Soberania Alimentar e Agroecologia: caminhos que se cruzam

Em relação ao proposto como qualidade ampla, Prezotto (2002) orienta que os aspectos ecológicos dizem respeito à produção sem uso de contaminantes químicos sintéticos; os sociais remetem a inclusão e a participação dos sujeitos da sociedade como protagonistas em todo o processo produtivo e a acessibilidade dos alimentos de qualidade para todos; os culturais como a associação dos alimentos a valores culturais típicos do meio rural e da agricultura familiar; e, por fim, a aparência identificada com a cor, o aroma, a textura o sabor, entre outros, que estão ligados ao prazer dos consumidores. Ainda nesse contexto, a percepção de saúde também diz respeito ao sentido amplo, pois é o resultado de um conjunto de fatores – ambiental, físico, social, político, econômico e cultural (Azevedo, Pelicioni, 2011).

Nesse contexto, pode-se dizer que a agroecologia se materializa como sustentadora da visão ampliada da qualidade dos alimentos. Esta afirmação vai ao encontro de várias constatações empíricas que atribuem às práticas de produção agroecológicas como sendo capazes de potencializar modificações na realidade do atual sistema agroalimentar no âmbito ambiental, social e político.

(...) como enfoque científico e como prática social, a agroecologia é portadora de conceitos e métodos destinados a reestruturar os sistemas agroalimentares, proporcionando a conjugação do uso sustentável dos bens da natureza, a produção de alimentos saudáveis em quantidade, qualidade e diversidade, a distribuição justa e equitativa das riquezas sociais com base nos fundamentos da economia solidária, o estabelecimento de relações mais equilibradas entre o meio rural e urbano e a preservação do patrimônio cultural (Brasil, 2015, p. 1).

Portanto, a agroecologia trabalha orientações que vão além de aspectos meramente tecnológicos ou agrônômicos de produção, incorporando dimensões mais amplas e complexas, como variáveis econômicas, sociais, ambientais, culturais, políticas e éticas da sustentabilidade (Caporal, 2009).

Contrariando a lógica mercantil, a agroecologia busca não ser subordinada à lógica do capital e à lógica de busca irrestrita ao lucro, que atribui aos alimentos valores calculáveis, ou seja, como simples mercadoria. O alimento se constitui de um conjunto de relações sociais e ecológicas, expressando a dedicação e cuidado dos agricultores e agricultoras durante todo o processo de produção. Sendo assim, a oferta de alimentos não está dissociada das condições sociais, culturais e ambientais no modo como são produzidos, comercializados e consumidos (Maluf, 2007).

A agroecologia, para além de ciência do manejo do solo e das plantas, cria nos indivíduos valores afetivos e sociais quanto à produção de alimentos, enfatizando o bem-estar das pessoas envolvidas, desde a produção ao consumo e dos animais, bem como preservação e melhoramento das condições dos recursos naturais como solo, água (rios, fontes, lagos), ar (Brandenburg, 2002; Anjos, 2014). Esse sistema alimenta os comensais de modo puro, digno e ético, pois não coloca agrotóxicos –ou veneno, propriamente dito (Bueno, Souza, 2013)– no prato, na mesa dos indivíduos, além de assegurar a sobrevivência e perpetuação de espécies da flora e da fauna, através do equilíbrio ecológico.

Um estudo feito para a Associação Paulista de Supermercados (Apas), em 2009, apontou que 61% das pessoas interrogadas optam por mercados para comprar hortifrúteis. Logo, a Associação Brasileira de Supermercados (Abras), no primeiro semestre de 2010, declarou que os produtos perecíveis –que incluem hortifrúteis, carnes, pães e laticínios– ocuparam o terceiro lugar no ranking dos mais vendidos em redes de mercados, perdendo apenas para as bebidas alcoólicas e não-alcoólicas. Segundo a pesquisa, no grupo dos perecíveis, os hortifrúteis têm um desempenho equivalente a carnes, representando cerca de 10% do faturamento. Portanto constata-se que grande parte da população adquire alimentos in natura em mercados, onde não há espaço para troca de sabedorias entre produtor e consumidor (Geraldini, Silveira, 2010).

Considerações Finais

Defende-se uma formação crítica e cidadã, de modo a provocar rupturas no modelo vigente, que oprime e impede um olhar ampliado para a qualidade dos alimentos. Romper com esse processo vicioso possibilitará o estreitamento das relações entre consumidores e produtores, bem como, ampliaria a participação da agroecologia no mercado de alimentos.

A possibilidade da entrada dos alimentos agroecológicos no mercado implica em favorecer o desenvolvimento e melhorias da atual situação de produção, como meio de enfrentamento às condições impostas pelo sistema hegemônico, colaborando para a manutenção e progressão e garantia da SSAN para a população. A partir disso, proporciona-se um ciclo de geração de renda, melhoria das condições de vida e desenvolvimento local no meio rural, assim como propicia o acesso a produtos de qualidade que também estão comprometidos com a equidade social, o alcance e ampliação do direito humano à alimentação adequada para toda a população, bem como a sustentabilidade social e ambiental.

Referencias

- Algeroni, L., Peleaz, V. (2007). *Da revolução verde à agrobiotecnologia: ruptura ou continuidade de paradigmas?* Revista de Economia, 33(1), 31-53.
- Anjos, M. C. R. (2014). Para além dos números: o planejamento alimentar sob a ótica da educação CTS. En *Anais del Congreso Iberoamericano de Ciencia, Tecnología, Innovación y Educación*. Buenos Aires. Recuperado em 15 de dezembro de 2015, de <http://www.oei.es/congreso2014/memoriactei/724.pdf>
- Azevedo, E., Pelicioni, M. C. F. (2012). *Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersectorial*. Saúde e Sociedade, 20(XX), 715-729.
- Azevedo, E., Rigon, S. A. (2011). Sistema Alimentar com Base no Conceito de Sustentabilidade. Em J.A. Taddei, R. M. F. Lang, G. Longo-Silva, M. H. A. Toloni, *Nutrição em Saúde Pública* (pp 543-560). Rio de Janeiro: Rubio.
- Bezerra, I. (2010). *“Nesta terra, em que se plantando tudo dá?” Política de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no meio rural paranaense, o caso do PAA*. (Tese doutorado). Doutorado em Ciências Sociais. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.
- Bezerra, I. (2013). Food security and nutrition (Fsn) versus Food Wastage: the need of reassess the concepts of Production and Consumption. In *The E-magazine of the World's Farmers issue* (22).
- Bombardi, L. M. (2011). *Intoxicação e morte por agrotóxicos no Brasil: a nova versão do Capitalismo oligopolizado*. Boletim DATALUTA, 2011.
- Brandenburg, A. (2002). *Movimento Agroecológico: trajetória, contradições e perspectivas*. Desenvolvimento e Meio Ambiente, 6, 11-28.
- Brasil. (2009). *Qualidade dos produtos vegetais*. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretária de Política Agrícola. Brasília : Mapa/ ACS.
- Brasil. (2015). Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. Considerações da Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (CNAPO) sobre a importância estratégica da agroecologia para o PPA 2016 – 2019. Brasília.
- Brasil. (2015). Posicionamento do Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva acerca dos agrotóxicos. Brasília: Ministério da Saúde.
- Burlandy, L., Maluf, R. S. (2011). Soberania Alimentar - dimensões de um conceito em construção e suas implicações para a alimentação no cenário contemporâneo. Em J. A. Taddei, R. M. F. Lang, G. Longo-Silva, M. H. A. Toloni, *Nutrição em Saúde Pública* (pp 457-469). Rio de Janeiro: Rubio.
- Caporal, F. R. (2009). Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis. En F. R. Caporal, G. Paulus, J. A. Costabeber, *Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade* (pp. 09-64). Brasília.
- Carneiro, F. F., Pignati, W. A., Rigotto, R. M., Augusto, L. G da S., Pinheiro, A. R de O., Faria, N. M. X., Alexandre, V. P., Friedrich, K., Mello, M. S. C., Búrigo, A. C., Resende, L., Bedor, C. N. G. (2015). Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde. Em F. F. Carneiro, L. G. da S. Augusto, R. Rigotto, M. Friedrich, K. Búrigo, A. C. *Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde* (pp 45-87). Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular.
- Cooperativa Fruta Feia. (2014). Estatutos Fruta Feia CRL. Recuperado em 15 de dezembro de 2015, de <http://frutafeia.pt/sites/default/files/ESTATUTOS%20Fruta%20Feia%20CRL.pdf>
- Dufumier, M. (2011). Os organismos geneticamente modificados (OGMs) poderiam alimentar o terceiro mundo? Em M. Zanoni, G. Ferment, *Transgênicos para quem? Agricultura, Ciência e Sociedade* (pp. 380-405). Brasília: MDA.
- Ell, E., Silva, D. O., Nazareno, E. R., Brandenburg, A. (2012). *Concepções de agricultores ecológicos do Paraná sobre alimentação saudável*. Revista Saúde Pública, 46(2), 218-225.
- FAO, FIDA y PMA. (2015). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos*. Roma: FAO.
- FAO. (2013). *Food wastage footprint: Impacts on natural resources*. Roma: FAO.
- Ferment, G. (2011). Análise de risco das plantas transgênicas: princípio da precaução ou precipitação? En M. Zanoni, G. Ferment, *Transgênicos para quem? Agricultura, Ciência e Sociedade* (pp. 96-141). Brasília: MDA.
- Fórum Mundial sobre Soberanía Alimentaria. (2001). *Por el derecho de los pueblos a producir, a alimentar se y a ejercer su soberanía alimentaria*. Declaración final. Havana, Cuba.

- Fuchs, R. (2008). Cultivos transgênicos no mundo: do Canadá à Argentina, da Romênia à China quase 90 milhões de hectares de plantas transgênicas. Em A. Andriolli, R. Fuchs, *Transgênicos: as sementes do mal – a silenciosa contaminação de solos e alimentos* (pp. 31-56). Tradução de: Dressel, U. São Paulo: Expressão Popular.
- Geraldini, F., Silveira, J. (2010). *Supermercado: É viável ser fornecedor desse supercliente?* Hortifrúti Brasil: 9(94), 8-18.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. (2010). *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Despesas, Rendimentos e Condições de Vida*. Rio de Janeiro.
- Intermarché. (2014). *Intermarché - Inglorious Fruits and Vegetables*. Recuperado em 15 de dezembro de 2015, de http://www.youtube.com/watch?v=p2nSECWq_PE, 26.09.2014.
- La Vía Campesina. (2009). *Las luchas Del campesinado en el mundo*. Recuperado el 8 de novembro de 2015, de <http://viacampesina.org/sp/>
- Maluf, R. S. (2007). *Segurança Alimentar e Nutricional*. Petrópolis: Vozes.
- Maluf, R. S., Schmitt, C. J., Grisa, C. (2009). *Estado de la situación del hambre y políticas de seguridad y soberanía alimentaria y de abastecimiento en los países miembros del MERCOSUL Ampliado*. CERESAN, OPPA: Relatório Técnico, 4.
- Mazon, M da S. (2010). Transição nutricional e sua sociologia: o dilema alimentar no século XXI. En J. Guivant, G. Spaargaren, C. Rial, *Novas práticas alimentares no mercado global* (pp. 261-273). Florianópolis: Ed. Da UFSC.
- Mazoyer, M., Roudart, L. (2010). *História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea*. São Paulo: Ed. UNESP; Brasília: NEAD.
- Menezes, F. (1998). Sustentabilidade alimentar: uma nova bandeira?. Em A. D. D. Ferreira, A. Brandenburg, *Para pensar outra agricultura* (pp. 287-312). Curitiba: Ed. UFPR.
- Oosterveer, P., Guivant, J. S., Spaargaren, G. (2010). Alimentos verdes em supermercados globalizados: uma agenda teórico-metodológico. Em J. Guivant, G. Spaargaren, C. Rial, *Novas práticas alimentares no mercado global* (pp.15-57). Florianópolis: Ed. Da UFSC.
- Poulain, J. P. (2013). *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução de: Proença, R. P. C., Conte, J. Florianópolis: Ed. da UFSC.
- Prezotto, L. L. (2002). Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado. Em D. M. A. Lima, J. Wilkinson, *Inovações nas tradições da agricultura familiar* (pp. 285-300). Brasília: CNPq/Paralelo 15.
- Rosset, P., Martinez, M. E. T. (2014). *Soberanía Alimentaria - reclamo mundial del movimiento campesino*. Revista Ecofronteras, 18(51).
- Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura. (2003). Normas de Classificação do Abacaxi. São Paulo: Centro de Qualidade em Horticultura CQH/ CEAGESP. (CQH. Documentos, 24).
- Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Morango. (2009). Normas de Classificação do Morango. São Paulo: CEAGESP. (Documentos, 33).
- Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura. (2000). Normas de Classificação de Cenoura. São Paulo: CEAGESP.
- Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura. (2008). Normas de Classificação de Chuchu. São Paulo: CEAGESP. (Documentos, 32).
- Zamberlam, J., Froncheti, A. (2012). *Agroecologia: caminho de preservação do agricultor e do meio ambiente*. Petrópolis: Vozes.