REVISTA DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS | ISSN: 2447-0244
Vol. 2, n. 1, jan-ago. 2016
Missões

Sustentabilidade e educação ambiental: incentivo social e a relação com a gastronomia

Sustainability and environmental education: social incentive and the relationship with gastronomy

Gabriel Aquino de Alencar[1]
Jonivan Martins de Sá[2]

Resumo: O presente trabalho visa refletir brevemente sobre a estreita relação histórica entre as modificações alimentares humanas e as configurações sociais, econômicas e, sobretudo, ambientais. Constitui uma pesquisa de cunho bibliográfico que busca evidenciar a relevância que a Educação Ambiental – aliada à Gastronomia – pode acabar tendo, no sentido da construção da formação de indivíduos socialmente ativos, instrumentalizados e conscientes no que diz respeito ao meio em que vivem. Diante disso, vários elementos foram explorados, tais como a ligação entre a Gastronomia e outras áreas do conhecimento, as narrativas históricas acerca da modificação dos hábitos alimentares, dentre outros.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Gastronomia; Educação Ambiental.

Abstract: The present work aims to briefly reflect on the close historical relationship between human food modifications and social, economic and, above all, environmental configuration. It is a bibliographical research that seeks to highlight the relevance that Environmental Education - allied to Gastronomy - can end up having, in the sense of building the formation of socially active, instrumented and conscious individuals with respect to the environment in which they live. Faced with this, several elements were explored, such as the connection between Gastronomy and other areas of knowledge, historical narratives about the modification of eating habits, among others.

Key-words: Sustainability; Gastronomy; Education.

A degradação ambiental acaba se tornando tema cada vez mais recorrente tanto nas mídias hegemônicas quanto independentes. O aumento da repercussão de tal assunto, naturalmente, deve-se ao fato da saúde do planeta Terra se apresentar de forma cada vez mais decadente, de acordo com inúmeros indicativos científicos. Na lista dos principais fatores que influenciam a saúde do meio ambiente estão as ações antropogênicas, muitas vezes, tratadas como um assunto frívolo. Segundo Toni Tapani (2014), o futuro das próximas gerações parece sombrio

[1] Graduando do curso de Tecnologia em Gastronomia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. E-mail: gblalencar@outlook.com.
[2] Bacharel em Ciências Sociais – Ciência Política pela UNIPAMPA, mestre em Filosofia pela UNISINOS. E-mail: jonivanmartins@yahoo.com.br.

se levada em consideração a presente lógica de exploração ambiental. Diante disso, não restam dúvidas no tocante à necessária existência tanto de novos meios de ação quanto de aportes teóricos, tendo em vista a confecção de ciclos e soluções sustentáveis.

Em meio a várias soluções já apresentadas tendo em vista sanar alguns problemas referentes à saúde do planeta – como para combater o efeito estufa, por exemplo –, esbarramos na falta de difusão efetiva (e em alguns casos, de reconhecimento efetivo, inclusive). Tal problemática reflete, sobretudo, a escassez de uma Educação Ambiental (EA) mais presente em nosso cotidiano. Pôr em pauta a ausência da EA nos parece pertinente, justamente pelo fato de que é este tipo de educação que pode acabar proporcionando uma visão ambiental sustentável e a ideia dos indivíduos como agentes ativos e transformadores, fatores essenciais para tanto para a conservação do meio ambiente quanto para a efetivação de uma consciência política ampla (MEDEIROS, 2011).

Diante disso, torna-se necessário debatermos tópicos ligados à gastronomia e ao papel do gastrônomo diante das principais discussões acerca das políticas ambientais. No ápice de sua interdisciplinaridade, a gastronomia promove a defesa do direito natural do homem de obter acesso à alimentação de qualidade e saudável. Um estudo de relatos históricos a respeito dos sistemas alimentares e a comprovação profunda de que a comida reflete a sociedade humana são dois fatores-chave para proporcionar uma nova perspectiva concernente à gastronomia e sua relação com a ciência política, a sociologia, a antropologia e outras tantas áreas.

1. A Interdisciplinaridade da Gastronomia

A gastronomia obtém notória versatilidade no que diz respeito à gama de estudos que a mesma proporciona. Com base em uma pesquisa já realizada por Carlo Petrini (2009), o estudo da Gastronomia abre possibilidades para o aprofundamento de em torno de 14 áreas complementares de diferentes aportes científicos. Para uma efetiva percepção da interdisciplinaridade inerente à Gastronomia, passamos a uma breve descrição de alguns deles.

1.1 Ciências Naturais e Biodiversidade das Sementes

As ciências naturais – inclusive o estudo da genética - abrem caminho para uma série de pesquisas relacionadas à criação de bancos de germoplasma (conjunto de genótipos que pode ser usado para o tratamento benéfico de plantas). Logo, acaba relacionando-se

diretamente com a alimentação, podendo ser uma boa base para um futuro mais sustentável. O estudo específico da biodiversidade das sementes proporciona uma visão mais abrangente do sistema de plantação e possibilita o estudo de novas diversidades e variações alimentares (PETRINI, 2009).

1.2 Física e Química

Entender os fatores físicos e químicos é essencial para um gastrônomo e/ou chefe de cozinha, visto que compreender o que se pratica torna os procedimentos culinários mais lógicos e perceptíveis. Muitas vezes, a cozinha pode ser encarada como um laboratório. A cozinha molecular, por exemplo, utiliza muito constantemente os estudos químicos e físicos para a criação de novos pratos e sabores. O processo de conservação dos alimentos pode ser constantemente aprimorado graças aos avanços dos estudos da Química e da Física aplicados à Gastronomia. A segunda metade do século XIX foi o período de maior ascensão da química aplicada ao setor alimentar. Justus von Liebig (criador dos fertilizantes químicos), Carl Knorr e outros cientistas, formaram o grupo dos pioneiros do estudo da Química aplicada à alimentação; a partir de então, surgiram alimentos como a goma de mascar, abacaxi enlatado, etc. O que não se tinha muito em vista nestas abordagens iniciais era o fato de que o futuro poderia se tornar um pouco sombrio com relação à difusão de alimentos industrializados e embutidos, e que a própria identidade cultural e o rito da comensalidade sofreriam tribulações (PETRINI, 2009).

1.3 Agricultura e Ecologia

Nas últimas décadas, a agricultura tornou-se bastante industrializada. Tal fato fez com que poucos pudessem conhecer a origem dos alimentos e entender os procedimentos de plantio e colheita. Os intercâmbios gastronômicos ocorriam quase que automaticamente e eram passados de geração a geração. No entanto, este processo acabou sendo deformado. Conforme o camponês e poeta Wendell Berry (1990 apud PETRINI, 2009): “comer é um ato agrícola”. O que infelizmente percebemos hoje é uma inevitável adaptação para: “comer é um ato industrial”. A agricultura e ecologia são dois estudos quase que inseparáveis que acabam combinando-se na Gastronomia, permitindo assim a existência da harmonia entrincheirada à complexidade característica do sistema alimentar. Nasce assim, um novo estudo: A Agroecologia. Conforme Carlo Petrini, em seu discurso “*Dialogo sulla Terra*” em *La Stampa,* “a agroecologia é uma ciência fortemente influenciada pela ciência camponesa tradicional

[…], procura uma matriz comum de diálogo entre reinos diversos, entre saberes tradicionais e a ciência ocidental, colocando-os no mesmo nível" (PETRINI, 2009).

1.4 Antropologia e Sociologia

Alimentar-se é por si só um ato cultural. A Antropologia é a ciência da cultura e, consequentemente, está diretamente relacionada à Gastronomia. A ausência de perspectiva antropológica no estudo da Gastronomia ocultaria os significados mais profundos que um alimento pode representar. A Sociologia, estudando mais especificamente a vida social do homem, fornece uma gama de estudos e instrumentos analíticos pertinentes, auxiliando assim na compreensão das escolhas feitas pelos homens e exprimindo matérias a respeito de como o meio influencia o indivíduo (PETRINI, 2009).

1.5 Geopolítica e Economia Política

A Geopolítica e a Economia Política acabam se entrecruzando com os saberes gastronômicos, na medida em que há uma clara ligação entre comércio, distribuição de espaço, globalização e o consumo de alimentos – que sempre esteve atrelado a fatores geoclimáticos e econômicos. As guerras na antiguidade, por exemplo, ocorriam tendo em vista a conquista de territórios e a apropriação de terras mais férteis e produtivas. No entanto, os choques culturais (sejam eles forçados ou não) mudaram gradativamente os costumes alimentares e sociais. Em alguns casos, as guerras acabavam sendo encaradas como questão de sobrevivência relacionada à necessidade de água, melhor clima, alimentos, fertilidade, etc. Atualmente, podem-se estabelecer analogias a tais guerras antigas, relacionando-as às guerras a nível comercial, travadas contra as multinacionais do agronegócio e da alimentação. Assim como na antiguidade, as "prioridades comerciais prevalecem e as injustiças globais se tornaram incontáveis" (PETRINI, 2009).

No sentido de ilustrar esta possível e necessária interface da Gastronomia com outras áreas do conhecimento, até então, descrevemos brevemente alguns elementos desta operacionalidade interdisciplinar. Passamos a seguir a uma breve descrição historiográfica de algumas modificações centrais em nos hábitos alimentares humanos que vão dizer respeito, posteriormente, à interação entre Gastronomia e EA.

2. A Primeira Reforma Alimentar

Por volta de 1830, evoluções tecnológicas relacionadas ao setor de transporte e agricultura passaram a estimular o rápido crescimento do comércio e a implantação de

indústrias. O conceito gastronômico de *primeiro movimento de reforma alimentar* obtinha, já desde então, um status pseudocientífico (LEVENSTEIN, 1996). Em outras palavras, era sensato evitar alguns alimentos que a ciência dizia ter efeitos nocivos e serem sujeitos à degradação da pureza moral. Segundo Harvey A. Levenstein (1996), um dos maiores defensores da tese da pureza moral era

> William Sylvester Graham, um pregador protestante, cuja doutrina vegetariana se inspirava amplamente nas teorias vitalistas que, nessa época, circulavam na França. A ideia de que o sistema nervoso fosse a sede de uma força da qual dependeria toda a vida estava bem de acordo com a sua cruzada inicial contra o álcool. Segundo ele, a nova ciência da fisiologia demonstrava que a bebida era responsável por uma excessiva estimulação do sistema nervoso, a qual minava essa força vital e colocava o corpo à mercê da doença, da astenia e da morte. Graham estendeu rapidamente essa acusação a outras formas de excitação nervosa – principalmente à atividade sexual e ao consumo de carne e especiarias-, o que lhe permitiu afirmar que o vegetarianismo e a castidade se baseavam em verdades fisiológicas científicas.

O relato exprime a desconfiança, não só de Graham, mas de muitos outros que consideravam prejudicial qualquer alimento cujo estado natural tivesse sido transmudado. É interessante notar que na época em questão já havia a ideia de que o alimento influenciava diretamente a saúde e comportamento humanos. Muitos aderiram ao movimento, inclusive filósofos como Henry Thoreau e pessoas adeptas de importantes movimentos reformadores da época, como a abolição da escravidão, direitos das mulheres, etc. No entanto, a primeira reforma alimentar estava apenas abrindo o caminho para uma segunda.

3. A Segunda Reforma Alimentar

O desenvolvimento de estradas de ferro e a criação de gado favoreceram o consumo da carne de boi. Agora, os pratos dos ricos estavam excessivamente cheios. Ainda segundo Harvey (LEVENSTEIN, 1996), em meados da década de 1890 apareciam os primeiros indícios das reações burguesas aos exageros alimentares. Iniciou-se assim, uma reforma basicamente dietética, que se apoiava nas soluções científicas que deveriam supostamente contribuir para melhorias na saúde. Naquela época, o sistema de alimentação obteve uma importantíssima elucidação: descobriu-se que a energia dos alimentos se media por calorias e que os mesmos eram compostos por diferentes elementos, como proteínas, gordura, carboidrato, etc. Por incrível que possa parecer, as novas descobertas científicas não se voltaram necessariamente para os burgueses, ou nobres; pelo contrário, o foco estava na classe operária. Ao inculcarem o novo conceito conhecido como *new nutrition,* esperava-se

que os operários gastassem menos de seu salário na alimentação (a ideia de que não era necessário comer muito para se sentir bem já estava começando a se difundir fortemente) e passassem a investir em alojamento, vestuário e – com uma "jogada" consumista – produtos de luxo. A intenção era aumentar o padrão de vida para assim suplantar partidários do anarquismo, socialismo e adeptos a outras ideias que exprimiam ideologias contra-hegemônicas. No entanto, a maioria dos integrantes da classe operária não caiu na armadilha e até mesmo atacou os reformadores.

Em torno de 1900 o conceito de *new nutrition* passou a adquirir força, principalmente entre as pessoas pertencentes à classe média. Um dos principais sucessores de Graham foi John Harvey Kellogg, que ficou conhecido por ter pouca ou nenhuma formação médica e científica. Apesar disso, utilizando curiosos cardápios para complementar a cadeia alimentar vegetariana, Kellogg conseguiu atrair a atenção de um grande número de celebridades e da imprensa. Difundiu o suposto sucesso de seus tratamentos comprovadamente não científicos através da publicação e difusão de seu problemático jornal pelo mundo. Como "discípulo" de Graham, Kellogg defendia as advertências contra a absorção de alimentos como carne e álcool – criticava, inclusive, a masturbação. Apesar das descobertas inerentes a composições alimentares, o ramo científico da alimentação era ainda muito pueril. Horace Fletcher, obcecado pelo regime alimentar, passou a manter contato com Kellogg e ambos passaram a trabalhar juntos. Fletcher por algumas vezes beirou a morte por tentar aplicar dietas exageradas com possíveis resultados benéficos à saúde. O estudioso recomendava a mastigação do alimento até que a comida perdesse o gosto e fosse engolida involuntariamente – após a realização de centenas de movimentos de mastigação. Fletcher, aproximadamente aos 53 anos de idade, realizou com suas pesquisas pseudocientíficas proezas físicas que até mesmo jovens de 21 anos de idade não seriam capazes de realizar. Os reformadores passaram a se contrapor ao uso de temperos exóticos, às preparações complicadas e aos complexos jantares compostos por uma variedade de pratos com texturas e sabores distintos (LEVENSTEIN, 1996).

Foi no decorrer da Primeira Guerra Mundial que a reforma conhecida como *new nutrition* ganhou ainda mais força. O governo estadunidense difundiu uma campanha adepta a reforma alimentar, defendendo a ideia do "comer menos" e reduzir o consumo de carne de boi e trigo para que, com mais facilidade e menos perda de capital, enviassem os soldados para as tropas aliadas na guerra. A classe operária continuava a não se importar com a reforma e aumentavam o consumo de carne.

Podemos perceber uma evidente ligação entre interesses políticos de controle econômico e social e as práticas alimentares. As forças hegemônicas que representam o Estado e o mercado acabam cooptando discursos científicos e pseudocientíficos tendo em vista embasar seus interesses estratégicos através da difusão de novas dietas. O que qualquer análise historiográfica deixa bastante evidente é esta relação entre política e alimentação. Ao pensarmos em como a exploração dos espaços naturais e geográficos também dizem respeito a dinâmicas políticas e de mercado, podemos facilmente construir uma ponte teórica e prática que vai dizer respeito, justamente, à relação entre interesses sociais, Gastronomia e Educação Ambiental.

4. A importância da Educação Ambiental

A Educação Ambiental é muitas vezes relacionada à conservação de recursos naturais e de espécies animais e vegetais. De fato, estes campos são extremamente importantes para o estudo e aplicação da EA, porém, conforme exposto por Marcos Reigota (2009), o estudo de tal matéria envolve principalmente uma educação política que remete à análise das relações sociais, econômicas e culturais; cujo um dos principais objetivos é o alcance da participação democrática e livre, ultrapassando os limites dos mecanismos de dominação e controle. A partir desta base conceitual pode-se perceber o quão importante e decisivo é o estudo das políticas e relações ambientais. O pleno exercício da cidadania envolve a autonomia e ciência de potencial individual e coletivo para a formulação de mudanças e ideias benéficas para a sociedade humana. Logo, uma eficiente EA tem como objetivo amadurecer o potencial do indivíduo como agente socialmente ativo.

O Laboratório de Psicologia e Educação Ambiental (Lapsea) do INPA executou um programa de EA com o nome Pequenos Guias do Bosque da Ciência. Neste programa, mais de 800 estudantes foram submetidos a experiências relacionadas à EA, desde debates, palestras, experiências teóricas e empíricas. Muitos pais estavam preocupados com futuro de seus filhos em meio à crescente violência urbana. O programa Pequenos Guias do Bosque da Ciência gerou grandes resultados e é atualmente reconhecido como exemplo de projeto juvenil. 65% dos jovens que participaram da ação afirmaram ter obtido um desenvolvimento psicossocial em dois aspectos: superação do medo de falar em público e mais comprometimento com os estudos. O próprio ambiente familiar destes estudantes foi influenciado, proporcionando mudanças de hábitos ambientais e, conforme alguns relatos, estreitamento de relações entre pais e filhos (SILVA, 2015). Presumimos, portanto, que o uso

da EA pode ser um importante meio para combater não somente a degradação ambiental, mas também formar cidadãos com consciência política, social e de sustentabilidade.

A título de exemplo, para fundamentar o argumento de que a ausência de EA proporciona sérias consequências, analisamos o seguinte fato: uma das primeiras reuniões realizadas a respeito das políticas ambientais ocorreu em Estocolmo, Suécia, em 1972 pela Organização das Nações Unidas (ONU). A temática principal de tal reunião foi o aumento da poluição química e os futuros impactos para o planeta Terra. Um dos argumentos utilizados por alguns representantes foi o de que "a poluição é o preço que se paga pelo progresso". Mas, o que é exatamente o progresso? Por muitos anos o conceito de progresso esteve fortemente atrelado à ideia de sucesso econômico, porém, afirmar que a poluição é como uma via (ou preço) presente no progresso é por si só uma variação de regresso; aliás, como pode existir um progresso nacional se não há ao menos condições viáveis para se viver? Depois de alguns anos, no Brasil ocorreu o exemplo clássico de Cubatão. Devido à grande concentração de poluição química, crianças nasceram acéfalas; também, na Índia, uma indústria química multinacional ocasionou a morte de milhares de pessoas (REIGOTA, 2010).

As mudanças climáticas ocorridas no Brasil desencadearam chuvas desproporcionais em algumas regiões. O problema em especial encontra-se no excesso de chuva: inundações matam em torno de 100.000 pessoas ao redor do mundo e afetam entre um e dois de bilhões de pessoas por ano. O excesso de água facilita o acesso de dejetos humanos e aumenta o número de animais encontrados em reservatórios de água potável, sem contar a alta probabilidade de contaminação por meio de epidemias transmitidas pela água, como as hepatites e infecções intestinais (SALDIVA, 2008).

Os processos educacionais que visem perspectivas de cunho socioambiental não se apresentariam como saída definitiva e sumária a estes problemas; mas certamente podem ser vistos como uma espécie de fator atenuante. Além de reconfigurar esta noção problemática de progresso, podem instrumentalizar politicamente os indivíduos inseridos em uma destas realidades diretamente atingidas pelas crises ambientais. Mas a quem serve efetivamente uma massa desqualificada do ponto de vista do conhecimento do funcionamento das dinâmicas ambientais que lhes dizem respeito?

5. O descarte de alimentos e a compostagem

A Gastronomia está diretamente ligada à sustentabilidade e à EA, visto que um dos maiores e mais relevantes problemas da humanidade referentes ao meio-ambiente é o

desperdício e descarte alimentar. Anualmente, o mundo desperdiça 1,3 bilhões de toneladas de alimentos e os efeitos de tal desperdício desencadeiam problemas socioeconômicos e ambientais. A distribuição, consumo e processamento representam 46% desse desperdício, encontrados em abundância nas regiões mais industrializadas ou de capital mais elevado, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2013)[1]. O problema também se encontra nas perdas pós-colheita, sendo que em 2001, perderam-se cinco milhões de toneladas de produtos hortícolas, gerando um prejuízo de US$ 1,026 milhões. O terceiro maior emissor de Gases do Efeito Estufa (GEE) são os lixos orgânicos desperdiçados, que aderem 3,3 bilhões de toneladas de Dióxido de Carbono e podem ser uma das maiores ameaças a vida humana (PEIXOTO; PINTO, 2016)

Existem várias formas de atenuação do problema do desperdício e do devido reaproveitamento de resíduos. Práticas de EA poderiam disseminar de maneira ampla tais processos, na mesma medida em que reformulariam nossa própria percepção do meio-ambiente. A compostagem, por exemplo, é uma das mais eficazes técnicas de reaproveitamento alimentar. Trata-se de um processo biológico que utiliza a degradação controlada de matéria orgânica, resultando em um composto repleto de minerais e nutrientes de grande proveito para o solo e plantações (MOREIRA; CARVALHO; GÜNTH, 2010). A técnica de reaproveitamento orgânico é um dos processos sustentáveis mais versáteis existentes, porque permite a possibilidade de aplicação no campo e nas cidades de maneira ampla e benéfica, além de exigir baixo custo e prover bons resultados quando aplicado da forma correta. Os benefícios da compostagem, além do auxílio na melhora econômica, são a reciclagem de matéria orgânica, redução de volume de resíduos, degradação de substâncias tóxicas e conversão de nutrientes para as plantações. Também, a compostagem reduz o uso de fertilizantes inorgânicos, contribui para a manutenção da flora microbiana do solo e suas características intrínsecas, melhorando e aumentando a sustentabilidade ambiental. A técnica propriamente dita pode ser dividida em duas etapas: a *termofílica*, em que ocorre o ápice da degradação microbiológica, e a fase de *maturação*, ou Cura, quando a umificação e produção do composto estão concluídos (PEREIRA; STENTIFORD, 1992 apud MOREIRA, 2007). Para ambientes mais fechados e menos espaçosos, uma composteira feita de garrafa pet é uma boa opção.

Embora a prática da compostagem seja antiga, os resultados científicos da combinação de minhocas com a composteira foram desenvolvidos a partir de pesquisas realizadas entre

[1] Em reportagem vinculada ao site da FAO: http://www.fao.org/news/archive/news-by-date/2013/pt/

1940 e 1970, em Rothamstead, Inglaterra (AQUINO, 1992). A espécie *Ensenia Foetida*, também conhecida como Minhoca Californiana, obtém desempenho extraordinário no processo de compostagem devido a sua capacidade de converter resíduos orgânicos em material estabilizado, útil para o solo, acelerar o procedimento e fornecer uma melhora quantitativa e qualitativa no resultado; as minhocas *Ensenia Foetida,* se proliferam rapidamente visto que, além de serem hermafroditas, seus casulos (clitelos) demoram apenas de 23 dias para prover em torno de um a nove minhocas filhotes. A eliminação dos húmus (fezes) das minhocas tem um papel chave na compostagem, pois os mesmos obtêm retenção de componentes essenciais para o solo (MANICO, 2011).

No entanto, o principal problema não se encontra na falta de alimentos, mas sim em sua distribuição. A quantidade de alimentos disponível no mundo é mais do que o suficiente para suprir as necessidades de todos e, apesar do crescente número de avanços tecnológicos na área agrícola, calcula-se que no Brasil 22 a 32 milhões de pessoas lutam cotidianamente contra a fome e mais de 20% vivem em total miséria (MARTINS, 2014). Ainda, a cada 100 caixas de alimento produzidas no campo, nove chegam à mesa do consumidor (MARCHETTO, 2014). Entende-se que há uma má gestão alimentar com relação a basicamente todos os setores que compõe o ciclo dos alimentos – desde sua extração ao seu consumo. Dessa forma, qual o propósito de formular máquinas que produzem alimentos de maneira eficaz se o verdadeiro problema está na gestão?

6. Industrialização

No Brasil, e em algumas partes da América Latina, a industrialização teve início no final do século XIX quando muitos cafeicultores passaram a investir boa parte de seus lucros em estabelecimentos de indústrias. Diante desse processo, pode-se perceber uma modificação no tocante à construção social do gosto. Na Idade Média, por exemplo, as diferentes espécies de carnes apareciam à mesa da maneira mais inteira possível; em contrapartida, atualmente evita-se servir o animal com a cabeça, rabo ou patas (BLEIL, 2014). Assim, é razoável deduzir que com a inserção das indústrias na realidade humana e sua forte influência sobre os produtos consumidos, de alguma forma os padrões alimentares sofreriam drásticas mudanças. Antes da existência do movimento sócio alimentar *Fast Food*, o ato de comer e seu ritual obtinham outro significado. Porém, seguindo a demanda de mais facilidade e mais praticidade imposta pelo atual sistema, o *Fast Food* entrou em perfeita sintonia com as novas exigências da sociedade. O cenário mundial sofreu uma repentina mudança, a padronização alimentar foi

acompanhada por nomes de marcas e propagandas das mesmas. Tornou-se possível comer carne de frango sem jamais ter visto um, tomar uma bebida composta por uma fruta típica de outra parte do mundo e até mesmo receber a comida pronta em sua própria casa (ORTIGOZA, 2014). No entanto, apesar das aparentes maravilhas e praticidades que o novo sistema alimentar trouxe, com o tempo surgiram os casos de sedentarismo, obesidade e outras doenças (ou dificuldades) causadas por fatores alimentares.

Segundo um estudo realizado nos Estados Unidos, crianças que faziam uso cotidiano dos alimentos fornecidos pelo *Fast Food* apresentaram obesidade, maior uso de açúcares, menos fibras, menos leite e escassa utilização de vegetais e frutas na dieta alimentar (SHANTY, 2004). Com a priorização da praticidade e otimização do tempo, perdeu-se muito da real importância cultural concernente ao ato de comer. Boa parte dos relatos históricos que se obtém atualmente provém do intercâmbio de conhecimentos ocasionados em momentos específicos, inclusive quando familiares ou amigos se reuniam à mesa para se alimentar; em outras palavras, os momentos em que os comensais da antiguidade se reuniam para comer e trocar conhecimentos foram de suma importância para os relatos históricos e saberes, tanto científicos como totalmente práticos. Logo, se o atual sistema alimentar diminui, ou praticamente elimina esse tempo de convívio, o intercâmbio ideológico realizado sob as mesas tende a ficar escasso.

No fim do século XIX, muitos imaginavam com entusiasmo quais seriam os benefícios e evoluções que a tecnologia poderia fornecer em diversos setores, inclusive o alimentar. Em 1982, por exemplo, já se falava sobre pílulas concentradas que serviriam de alimentos para os cidadãos modernos, porém, é importante destacar que determinada parcela da população mundial, se não a maioria, não enxergava as rápidas mudanças com preocupação. Em contrapartida, outros imaginavam que, já em 2000, possivelmente seria difícil de encontrar frutas frescas vendidas por feirantes, já que as mesmas se encontrariam à venda em embalagens plastificadas (FISHER, 1996). Algumas ideias do futuro da época em questão podem ser consideradas como pseudofuturístas. Enquanto alguns temiam a “era das máquinas”, outros ansiavam por um mundo mais tecnológico em que até mesmo o que poderia ser considerado impossível, de alguma forma, se concretizasse em realidade.

Com o passar do tempo, percebeu-se que a pílula concentrada para alimentação talvez não fosse a maior das preocupações dos gastrônomos e comensais, a dificuldade se aproximava cada vez mais da cultura, da identidade regional. Ao lado da padronização

alimentar e otimização do tempo – que gerou, de certa forma, os alimentos industrializados – estava o terrível medo da perda de identidade cultural de algumas regiões. Grandes metrópoles brasileiras já passaram por esse processo e, consequentemente, a identidade cultural e alimentar tornou-se pouco conhecida nessas regiões. A valorização dos alimentos regionais caiu drasticamente. Segundo Claude Fisher (1996), "uma parte crescente do trabalho culinário, tanto em casa como no restaurante, desloucou-se da cozinha para a fábrica". Tal deslocamento representa um claro reflexo do tipo de alimentação sistemática que o homem estava aderindo e que nos últimos anos se mantém mais entrincheirada, em que se preza pelo tempo e não pela vivência ou formulação de novas experiências. Com a migração de cidadãos autóctones de regiões interioranas, tenta-se substituir, ou compensar, a perda dos alimentos frescos e cabalmente naturais por introduzir no mercado produtos como o miojo de galinha caipira, por exemplo, que pretende associar o paladar do consumidor a uma vida no sertão ou ao lado da natureza.

Com a rápida chegada da industrialização, o conceito de lar passa por algumas mudanças. Por muitos anos, a ideia de lar sempre esteve associada à cozinha, porém, com a produção em massa e o tempo escasso, restaurantes procuraram promover um ambiente aconchegante (como um lar) para suprir as necessidades dos comensais que passam horas longe de casa. Assim, o conceito de alimentação passa a não estar necessariamente ligado à casa ou cozinha, estendendo-se a outros locais.

Segundo Harvey Levestein em sua obra a respeito da alimentação na América do Norte (1996), com a implantação do *Fast Food* tornou-se possível, como fez *Burger King*, servir uma refeição completa em 15 segundos. A definição de *Fast Food*, ainda conforme Claude Fishcler é "a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurante".

Algumas vozes levantaram-se contra o sistema estadunidense alimentar. Na Suécia, por exemplo, após a Guerra do Vietnã alguns suecos utilizaram o termo "alimentos plásticos" para denominar a produção em massa dos estabelecimentos adeptos ao movimento. Na Itália, quando a rede *McDonald´s* tentou abrir um restaurante em Roma na *Piazza di Spagna*, milhares de pessoas protestaram e encaravam a tentativa de abertura do estabelecimento como um perigo para a tradição culinária local e "uma invasão dos americanos bárbaros". A partir de então, nasceu o movimento que contrapõe o *Fast Food*: O *Slow Food* (FISHCLER, 1996).

7. Um breve relato sobre a gastronomia brasileira

Para a obtenção de clara compreensão concernente aos processos de industrialização atuais no Brasil, é de vital importância o conhecimento mínimo da história gastronômica brasileira relacionado aos intercâmbios e adaptações culinárias.

A composição culinária brasileira é constituída por basicamente três etnias: indígena, portuguesa e africana. Em 22 de abril de 1500, a frota de Pedro Álvares Cabral pisou os pés em uma terra pretensamente desconhecida e que hoje definimos como o sul da Bahia, Monte Pascoal. A princípio os indígenas que habitavam a região, nativos da tribo Tupiniquim (do grupo Tupi-Guarani), estranharam os costumes alimentares dos portugueses, mas não demorou muito para que houvesse o intercâmbio culinário entre os mesmos. Os portugueses influenciaram os indígenas em seus hábitos culinários da mesma forma que foram influenciados pelos costumes alimentares locais (FREIXA; CHAVES, 2012).

Após alguns anos, com a implantação de engenhos de cana-de-açúcar, houve a necessidade de mão de obra nesses estabelecimentos, o que proporcionou a chegada dos africanos escravizados – mais especificamente da Guiné e Angola – para trabalhar. A alimentação desses escravos era escassa e mal confeccionada, comiam de manhã e à tarde ingeriam somente farinha de mandioca e carne-seca. Durante a escravidão no Brasil, os escravos tinham como fruta preferida a banana, que já a conheciam na África antes de serem levados. Pode-se dizer que a culinária africana no Brasil se constituiu com muitíssima criatividade e adaptações. A cachaça, por exemplo, surgiu nos engenhos de cana-de-açúcar. No decorrer do processo de fervura da garapa (suco da cana), sobrava a borra de melaço (uma espécie de espuma) que era jogada aos animais para servir de alimento. Após alguns escravos decidirem provar a espuma que fermentava, gostaram tanto da bebida que passaram a produzir. Conforme Jorge Monti (2012 apud FREIXA; CHAVES, 2012), “era na pinga que os escravos buscavam compensar de algum modo a insatisfação do estômago. Recebiam duas doses de cachaça por dia, uma quando saíam para o trabalho e outra quando se recolhiam”.

Da culinária por parte portuguesa, pode-se afirmar que houve a lapidação dos pratos já existentes. Como por exemplo, o uso quase excessivo de açúcar, ovos na confeitaria e o enriquecimento de pratos como as canjicas, mingaus, etc. O hábito de utilização dos ovos deu origem ao pão de ló e outros doces atualmente conhecidos e característicos de determinadas regiões (FREIXA; CHAVES, 2012).

Quase todos os alimentos que se obtêm hoje, originaram-se a partir de intercâmbio e choques culturais ocasionados no passado. Aliás, não só gastronomicamente falando, tais intercâmbios foram essenciais para a criação de novos conceitos e ideias.

8. Conceito de qualidade

Uma das ideias - que futuramente se tornaria um conceito- é a de qualidade. Definir o significado de qualidade alimentar tornou-se necessário para as sociedades humanas estabelecerem um padrão diferenciador de um alimento aceitável para o repugnante.

Por volta de 1980, qualidade alimentar significava, principalmente, o constante acompanhamento dos processos de produção e das características organolépticas dos alimentos; o conceito de qualidade obtinha notório cunho elitista. Contudo, após a difusão de relatos a respeito de surtos alimentares e a existência de doenças patogênicas causadas por conta da má manipulação do alimento, a ideia de qualidade alimentar transmudou-se para qualidade higiênica e saudável. Se o alimento não prejudica a saúde ou mata, é de qualidade. Ainda, o conceito de qualidade também tornou-se fortemente associado à tipicidade do produto – se o alimento é típico de determinada região o mesmo é de qualidade. Porém, tal visão é reducionista e acabou limitando o conceito de qualidade alimentar a conjuntos e regras de extrema burocracia. Boa parte destas regras consiste basicamente em normas e procedimentos para análise dos riscos de contaminação alimentar. Consequentemente, houve o aumento de custos relacionados à padronização de produção, ou seja, alguns dos pequenos produtores, se não muitos, perderam espaço na produção alimentar enquanto a indústria alimentícia tirou vantagem econômica (PETRINI, 2009).

Na realidade, o conceito de qualidade é relativo, e não objetivo, sendo assim um fator incalculável, tal conjuntura não significa que não há como definir uma ideia de qualidade, pois ainda restam os critérios que permanecem abertos à interpretação. Para que o conceito de qualidade alimentar abandone a relatividade se faz necessária a existência de permanente EA e gastronômica, desenvolvendo assim o respeito pela terra, meio ambiente e produtores que fazem parte do ciclo alimentar.

9. Sabedoria Prática

Se o ser humano é o que come então o mesmo faz parte do próprio ciclo alimentar e a maneira que se come revela muito sobre sua natureza e cultura. A rede de produção alimentar necessita de dois fatores essenciais para um eficiente funcionamento: intensidade e extensão.

Segundo Carlo Petrini (2009), em seu livro *Slow food*, "a intensidade significa que cada unidade da rede deve ter por objetivo atingir e envolver o maior número de pessoas no local em que opera". Já a ideia de extensão, conforme Euclides André (2003 apud PETRINI, 2009) em seu livro *La Rivoluzione delle reti: léconomia solidale per un´atra globalizzazione*, significa "expandir a rede para outros territórios, colaborando para a criação e desenvolvimento de novas unidades, aumentando a difusão da rede e reforçando o conjunto". A comida obtém, como uma rede, a incrível capacidade de conectar pessoas e grupos sociais. Infelizmente, por conta de fatores externos que promoveram irregularidade e desiquilíbrio, a rede está, por assim, dizer, danificada. É necessária a reativação da mesma, uma nova perspectiva com relação à EA, sustentabilidade e Gastronomia.

10. A Gastronomia e o papel do gastrônomo

Lidar com os alimentos e estudá-los envolve muito mais do que conhecer o sua gênese e suposto "fim" nos pratos dos comensais; envolve a ciência de seu término. A Gastronomia, segundo Lauriane e Selma (2013), ultrapassa os estereótipos da profissão e exige que o gastrônomo obtenha um olhar periférico para o horizonte que o cerca - visto que a mesma é um estudo interdisciplinar, envolvendo a Antropologia, Sociologia, EA entre outras áreas de estudo.

A relação existente entre EA, práticas como a compostagem e Gastronomia é de notória coesão. Por trás de cada prato existe a morte e é essencial que o gastrônomo saiba lidar com tal morte. Por fazer parte de um ciclo ambiental, o término dos alimentos e o correto destino para os mesmos caem como uma responsabilidade pertencente ao gastrônomo. Por conta da quase ausência de material acadêmico a respeito da Gastronomia e do papel referente ao gastrônomo, é relativamente comum pessoas que não são estudiosas da área pensar que Gastronomia e Culinária se referem às mesmas coisas, no entanto, há diferenças: culinária diz respeito à arte de cozinhar, por sua vez, Gastronomia é o estudo de tal arte, desde seu significado cultural ao contexto histórico presente em um prato. Portanto, um gastrônomo não necessariamente trabalha em uma cozinha - alguns deles são pesquisadores, professores, jornalistas e críticos.

Em geral, o homem obtém uma ideia pouco coesa com relação ao meio ambiente e suas relações de equilíbrio e equivalência: é comum a crença de que a dominação completa da natureza pertence ao ser humano e a mesma estará sempre disponível para novas extrações levianas de matérias-primas. No entanto, conforme soluções tecnológicas surgem para atender

as necessidades do meio ambiente, novas adversidades também aparecem como claro indício de que o problema encontra-se nas relações sociais e educação, ou seja, não se resume apenas a infortúnios e soluções. Uma análise histórica da alimentação de diferentes sociedades humanas antigas revela que o homem contemporâneo se parece muito mais selvagem do que seus antepassados no que diz respeito à alimentação (PETRINI, 2009). A ideia defendida pelo gastrônomo é a do pleno direito ao prazer alimentar, um direito natural e fisiológico do ser humano. Desse modo, movimentos sociais atuais, como o *Slow Food*, têm procurado difundir uma definição mais plena e completa da palavra Gastronomia. Segundo Carlos Petrini (2009):

> Gastronomia é o conhecimento racional de tudo que se refere ao homem enquanto come. Ela facilita a escolha, pois faz compreender o que é qualidade. Proporciona ainda provar um prazer douto e ganhar um conhecimento agradável. Enquanto come, o homem é cultura. Assim, a Gastronomia é cultura, material e imaterial. A escolha é um direito do homem; a Gastronomia é liberdade de escolha. O prazer é um direito de todos e, como tal, deve ser o mais responsável possível; a Gastronomia é criativa, não destrutiva. O conhecimento é um direito de todos, mas também um dever [...].

A partir do momento em que a alimentação se transforma em meio único e exclusivo de lucro, perde-se a essência da mesma como via de alcance ao prazer, e, consequentemente, todo o significado histórico e cultural que o alimento pode representar.

A EA é definida através de valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências construídas coletivamente e individualmente, visando à conservação do meio ambiente. Para que a EA seja eficaz, é necessário um programa de aprendizado que desenvolva conhecimentos, atividades e habilidades interligados ao ambiente de determinada comunidade, para que assim, as mudanças possam acontecer. É essencial que o educando assuma um papel de elemento central, participando ativamente na busca de soluções para problemas ambientais (SCHERER; LINK, 2011). Também, é de vital importância que o gastrônomo se encontre como agente ativo e pensante com relação aos processos sustentáveis que remetem ao meio ambiente, visto que o mesmo faz parte de um ciclo ambiental no que diz respeito à utilização – no sentido de confecção – de alimentos. O processo de compostagem e a EA tem-se tornado de grande interesse para a Gastronomia. Movimentos, como o *Slow Food*, já foram realizados em prol da ideia de um gastrônomo como ator sustentável e a favor de um mundo mais "orgânico". O mal-uso da natureza e a busca incessante por "progresso" têm causado sérios danos ao planeta Terra.

Portanto, é essencial não só para o gastrônomo, mas para todos os cidadãos, a obtenção de uma consciência sustentável fundamentada na EA. Também, é urgente a

necessidade de uma reativação da rede de produção alimentar e suas relações sociais. Se a alimentação de uma sociedade humana reflete o seu tipo de governo, pensamento cultural e outros fatores sociais, então se pode afirmar que o cenário atual é de fato preocupante. Mais importante do que se limitar a estudos já realizados e compreender que as vertentes gastronômicas não se reprimem apenas a visões minimalistas da alimentação, é encontrar-se como agente transformador, pensante e ativo em meio à atualidade. Enxergar os alimentos e os costumes culturais relacionados aos mesmos pode muito bem ser a chave para um entendimento mais profundo sobre a presente sociedade humana e seus costumes.

Referências

AQUINO, Adriana Maria; ALMEIDA, Dejair Lopes; SILVA, Vladir Fernandes. **Utilização de Minhocas na Estabilização de Resíduos Orgânicos: Vermicompostagem.** *Embrapa,* Vol.1, n. 8, 1992, p. 1-6. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/623371/utilizacao-de-minhocas-na-estabilizacao-de-residuos-organicos-vermicompostagem

BEZERRA, Lauriane Baldez; OLIVEIRA, Selma Cristina, B. **Uma Reflexão Sobre o Trabalho e a Formação do Gastrônomo**. *Acadêmico,* Vol. 1, n. 1, 2013, p.1-8. http://www.academicoo.com/search?q=UMA+REFLEX%C3%83O+SOBRE+O+TRABALHO+E+A+FORMA%C3%87%C3%83O+DO+GASTR%C3%94NOMO

BLEIL, Suzana Inez. **O Padrão Alimentar Ocidental: Considerações Sobre as Mudanças de Hábitos no Brasil.** *Cadernos de Debate,* Vol.6, n. 2, 1998, p. 1-25. http://www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/1998/VI/docs/o-padrao-alimentar-ocidental-consideracoes-sobre-a-mudanca-de-habitos-no-brasil.pdf

CARLESSO, Wagner Manico; RIBEIRO, Rosecler; HOEHNE, Lucélia. **Tratamento de Resíduos a Partir de Compostagem e Vermicompostagem.** Vol. 3, n.4, 2011, p. 1-6. http://agriculturaurbana.org.br/boas_praticas/textos_compostagem/tratamento_residuos_univate.pdf 10/10/2016.

EEROLA, Toni Tapani. **Mudanças Climáticas Globais: Passado, Presente e Futuro.** *Cetesb,* , Vol.1, n.1, 2003, p.1-10.

http://laboratorios.cetesb.sp.gov.br/wp-content/uploads/sites/28/2014/05/eerola_mc1.pdf

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** IN: LEVENSTEIN, Harvey A. *Dietética contra gastronomia: Tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos.* Hamilton: Estação Liberdade, 1996, p. 825-840.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** IN: FISCHLER, Claude. *A "McDonaldização" dos costumes.* Paris: Estação Liberdade, 1996, p. 841- 862.

FREIXA, Dolores; CHAVES, **Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo.*** Rio de Janeiro: Senac, 2012, p. 162- 174.

MARCHETO, Adriana Moraes, P.; ATAIDE, Helen Herker; SENDÃO, Milena Cristina, et.al. **Avaliação das Partes Desperdiçadas de Alimentos no Setor de Hortifruti Visando seu Reaproveitamento, *Simbio-logias,*** Vol.1, n.2, 2008, p. 1-14. http://186.217.46.3/Home/Departamentos/Educacao/Simbio-Logias/artigo_nutr_avaliacao_partes_desperdicadas_alimentos_setor.pdf

MARTINS, Carlos Roberto; FARIAS, Roseli Mello. . **Produção de Alimentos X Desperdício: Tipos, Causas e Como Reduzir Perdas na Produção Agrícola,** *Fzva,* Vol. 9 n.1, 2002, p. 1-13. http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/fzva/article/view/2141/1650

MEDEIROS, Aurélia Barbosa; et,al. **A Importância da Educação Ambiental na Escola nas Séries Iniciais,** *Scielo,* Vol.4, n.1, 2011, p.1-17 . http://www.terrabrasilis.org.br/ecotecadigital/pdf/a-importancia-da-educacao-ambiental-na-escola-nas-series-iniciais.pdf

MOREIRA, Ana Maria; CARVALHO, Lígia Lima; RISSO, Wanda. **Composteira Experimental em Ambiente Institucional: Instrumento de Educação Ambiental e Busca da Sustentabilidade.** *Anap*, Vol. 6, n. 12, 2010, p. 844-861 . https://www.amigosdanatureza.org.br/publicacoes/index.php/forum_ambiental/article/viewFile/21/23

ORTIGOZA, Silvia Aparecida, G. **O *Fast Food* e a Mundialização do Gosto.** *Cadernos de Debate***.** Vol. 5 n.1, 1997, p.1-25 . http://www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/1997/V/docs/o-fast-food-e-a-mundializacao-do-gosto.pdf

PEIXOTO, Marcus; PINTO, Henrique Salles; **Desperdício de Alimentos: Questões Socioambientais, Econômicas e Regulatórias.** *Boletim Legislativo.* Vol. 1, n 41, 2016, p. 1-14. http://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/517763/boletim_41_MarcusPeixoto_HenriqueSallesPinto.pdf?sequence=

PETRINI, Carlo. **Slow Food Princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009

REIGOTA, Marcos. **O que é Educação Ambiental?** São Paulo: Editora Brasiliense. 2010.

SALDIVA, Paulo. **Os efeitos das mudanças climáticas sobre a saúde humana.** *Fapesp,* Biologia e mudanças climáticas no Brasil, Vol. 1, n. 1, 2008, p. 227-233 . http://bv.fapesp.br/pt/auxilios/38589/biologia-e-as-mudancas-climaticas-no-brasil/

SCHERER, Suzana Freitas Kelling; LINK, Dionísio. **Reciclagem Artesanal com Garrafa Pet.** *Remoa*, Vol. 4, n.4, 2011, p. 816-827. https://periodicos.ufsm.br/remoa/article/view/3957/2342

SHANTY, A. Bowman; STEVEN, L. Gortmaker, et.al. **Effects of Fast Food consumption on energy intake and diet quality among children in a national household survey**, *American Academy of Pediatrics,* Vol. 113, n. 1, 2004, p. 112-118 . https://www.researchgate.net/publication/8937725_Effects_of_Fast_Food_Consumption_on_Energy_Intake_and_Diet_Quality_Among_Children_in_a_National_Household_Study

SILVA, Winnie Gomes; HIGUCHI, Maria, I. G; FARIAS, Maria Solange, M. **Educação Ambiental na Formação Psicossocial dos Jovens.** *Scielo,* Vol. 21, n. 4, 2015, p.1031-1047. DOI: http://dx.doi.org/10.1590/1516-731320150040015