

DESAFIOS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS ALIMENTARES DA HUMANIDADE NO SÉCULO XXI: UMA ABORDAGEM SÓCIOHISTÓRICA

Leonice da Silva Santos¹

RESUMO

Este artigo faz parte da tese de Mestrado em Ciências da Educação, o referido tem como **objetivo** fazer verificação de forma descritiva em estudos fundamentados na literatura de autores que pesquisam sobre tendências alimentares do futuro no Brasil e no Mundo, a **metodologia** aplicada foi a averiguação de bibliografia, com o intuito de fazer um levantamento dos desafios, perspectivas e tendências da alimentação da humanidade no século XXI, as sociedades contemporâneas tem encontrado muitos desafios no que tange a forma e a escolha dos alimentos, fato que está relacionado também com a questão ambiental, ecológica, social e nutricional, é um tema que vem ganhando cada vez mais destaque nas pesquisas acadêmicas das mais diversas Instituições pelo mundo afora, algumas especulações cinematográficas previam que no século XXI a alimentação humana aconteceria por meio de cápsulas, algo semelhante ao que os astronautas que foram ao espaço fizeram algumas décadas após, antes mesmo de adentrarmos no século atual, as influências promovidas pelo movimento “Nouvelle Cuisine”, levou a população à um regresso potente e constante para uma gastronomia mais próxima da natureza, com produtos mais saudáveis, mais acessíveis e acima de tudo muito mais frescos e sustentáveis, como **resultados** temos as evidentes alterações que vem acontecendo no consumo alimentar e que afetam de forma direta ou indireta o mercado, a economia e as sociedades. Parte da população está mais consciente no que tange a escolha das refeições diárias, o cuidado se dá, dentre outros fatores, em escolher produtos ecologicamente corretos, há no entanto, um cuidado com o meio ambiente e a forma de produção de itens diversos, diante dessa realidade, tiramos nossas próprias **conclusões**: O aumento do vegetarianismo e do veganismo tem ocorrido de forma acelerada, acompanhados de outras derivações vegetarianas como: o veganismo, o crudismo, o frugismo que também tem crescido e ganhado destaque nos dias atuais.

Palavras-chave: Artigo completo, Normas científicas, Congresso, Realize, Boa sorte.

ABSTRACT

This article is part of the Master's thesis in Educational Sciences, the purpose of which is to do a descriptive verification in studies based on the literature of authors who research on future food trends in Brazil and in the World, the methodology applied was the investigation of bibliography, in order to make a survey of the challenges, perspectives and trends of humankind's food in the 21st century, contemporary societies have encountered many challenges with regard to the shape and choice of food, a fact that is also related to the environmental issue , ecological, social and nutritional, is a theme that has been gaining more and more prominence in academic research from the most diverse Institutions around the world, some cinematographic speculations predicted that in the 21st century human food would happen through capsules, something similar to what astronauts who went into space did a few decades later, before we even entered the current

¹ Mestranda em Ciências da Educação, Pós-graduada em Didática do Ensino Superior, Graduada em Ciências Biológicas, leosinha.leosinha@gmail.com.

century, the influences promoted by the “Nouvelle Cuisine” movement, led the population to a potent and constant return to a gastronomy closer to nature, with healthier products, more accessible and above all much more fresh and sustainable, as results we have the evident changes that have been happening in food consumption and that directly or indirectly affect the market, the economy and societies. Part of the population is more aware of the choice of daily meals, care is taken, among other factors, in choosing environmentally friendly products, however, there is care for the environment and the way of producing various items, from this reality, we draw our own conclusions. The increase in vegetarianism and veganism has occurred at an accelerated rate, accompanied by other vegetarian derivations such as: veganism, crudism, frugism, which has also grown and gained prominence today.

KEY WORDS: food of the future, vegetarianism, veganism, crudism, frugism.

1. INTRODUÇÃO

As sociedades contemporâneas tem encontrado muitos desafios no que tange a forma e a escolha dos alimentos, fato que tem ganhado destaque nas pesquisas acadêmicas das mais diversas Instituições pelo mundo afora. O crescente aumento da humanidade e conseqüentemente da urbanização, provoca a redução da oferta dos alimentos frescos e sustentáveis, com isto, crescem também os desafios na produção agroalimentar, que são condicionados por mudanças climáticas e ambientais e ainda pelas alterações sociais, pelas quais o meio rural segue passando de modo particular, no tocante à redução das populações em idade produtiva nessas comunidades.

Diante desse cenário, os alimentos e a alimentação em si, são parâmetros que unem e geram novas conexões entre saúde, meio ambiente e sociedade. Consumir alimentos saudáveis e nutritivos, promove a saúde coletiva, por meio da diminuição das afecções, o que igualmente favorece a busca por fibras e por produtos agroalimentares gerados a partir de tecnologias adequadas do ponto de vista ambiental. Além do mais, as vantagens da geração e o aproveitamento dos alimentos podem atingir a sociedade como um todo na proporção, em que apreciam pontos culturais e hábitos alimentares locais, também articulam técnicas e meios de desenvolvimento sustentáveis.

Nestes últimos 200 anos a população mundial cresceu mais de 7 vezes, alcançando mais de 7 bilhões de pessoas (US CENSUS BUREAU, 2016). Ainda que o problema da fome persista (FAO, 2015), Malthus (1996) equivocou-se: a produção de alimentos cresceu mais do que a população (US CENSUS BUREAU, 2016; FAO, 2016), a qualidade de vida melhorou (WORLD BANK, 2016a), as pessoas passaram a viver mais tempo (WORLD BANK, 2016a) e a se alimentar mais (FAO, 2016). Nas últimas duas décadas, dada a aparente “abundância” de alimentos e apesar da elevação dos preços provocada pelo choque de demanda gerado principalmente pela

emergência da China como grande player no mercado global, o diagnóstico sobre a fome e a insegurança alimentar deslocou a restrição malthusiana da insuficiência da oferta para a insuficiência de renda (FAO, 2015). Paralelamente, a obesidade (UNSCN, 2004), em grande medida produto de excesso e da nova composição dos alimentos (UNSCN, 2004), Antônio Márcio Buainain, Junior Ruiz Garcia, Pedro Abel Vieira.

Especulações cênicas previam que no século XXI a alimentação humana aconteceria por meio de cápsulas. Algo semelhante ao que os astronautas que foram ao espaço fizeram algumas décadas após. Um movimento iniciado na França no início dos anos 1960, o “Nouvelle Cuisine”, foi o princípio de uma evolução neste sentido. E ainda, nem se tinha começado o século atual, as influências ditadas pelo referido movimento já davam o ar da graça, o que se assistiu foi um regresso potente e constante para uma gastronomia mais próxima da natureza, com produtos mais saudáveis, mais acessíveis e acima de tudo muito mais frescos.

Nos anos de 1890, Willian Crookes, cientista britânico, discursou que a elevação dos preços do trigo, associada a uma iminente escassez de fertilizantes naturais do solo, indicavam que a Inglaterra e todas as nações civilizadas estavam em perigo mortal de não ter o suficiente para comer, mas também esperava que os químicos avançassem em suas pesquisas e adiassem os dias de fome (BELASCO, 2009, p. 62; STANDAGE, 2010, p.217). Crookes também escreveu em 1917, com bastante entusiasmo: “A fome será evitada com a ajuda dos laboratórios” (BELASCO, 2009, p. 69; STANDAGE, 2010, p.218).

Surgiram então, movimentos que começarão a pregar uma alimentação menos processada artificialmente para o consumo cotidiano, com isto, grandes chefs passaram a selecionar alimentos para compor as suas preparações no mesmo dia, com ingredientes mais frescos e saudáveis o que favoreceu a cozinha do “terroir”, que regalia os itens locais, sustentado pelo movimento “Locavore” que estabelece a distância para a elaboração dos insumos a um alcance de apenas 160 km da área de consumo. O avanço desses movimentos trouxe incentivos para a construção das hortas comunitárias, para os telhados verdes que passaram a compor a paisagem de grandes centros urbanos pelo mundo afora. Fato que tem proporcionado grandes projetos no que tange a construção dos telhados cultivados, como em Paris, por exemplo que já ultrapassam os 100 hectares e cuja meta é chegar aos 300 hectares em um curto espaço de tempo.

Há instituições, que concedem aos seus estudantes a oportunidade de apanhar boa parte das ervas de temperos empregadas no preparo das suas receitas, por meio das suas próprias

hortas. A população está mais consciente neste aspecto e tem se importado mais com a origem dos produtos que ingerem, que compõem seus pratos, não apenas em engolir ingredientes.

Algumas mudanças no cenário alimentar observadas pelas Nações Unidas na América Latina e no Caribe para uma melhora na qualidade alimentar e conseqüentemente na qualidade de vida da população, principalmente da população mais jovem, apontam:

O Panorama faz uma análise detalhada de como o ambiente alimentar da região mudou, entendido como o espaço de interação entre as pessoas e as condições físicas, econômicas, políticas e socioculturais que influenciam na maneira como adquirem, preparam e consomem alimentos. (FAO, 2019).

“Na América Latina e no Caribe, muitas crianças comem pouca comida saudável e muita comida processada”, disse Bernt Aasen, Diretor Regional (a.i) da UNICEF para a América Latina e o Caribe. “Quase 1 em cada 5 crianças menores de 5 anos está desnutrida ou com sobrepeso, o que as impede de crescer bem. É tarefa de todos que a comida saudável esteja disponível e seja acessível a todas as famílias, especialmente as mais vulneráveis.” (FAO, 2019).

No Brasil, os primeiros estudos sobre alimentação da população começaram a ser realizados de forma mais sistematizada a partir da segunda metade do século XIX, no campo do saber médico, através das teses apresentadas às faculdades de medicina então existentes no país (Vasconcelos, 2001).

Muitos avanços, tanto na área tecnológica, quanto na área humana, da política, legislação, das ferramentas de trabalho dentre outros avanços, contribuirão para melhorias no desenvolvimento da área nutricional e das pesquisas nessa área da alimentação que ganharão um destaque maior desde a última década do século XX até o início do século XXI.

Hoje, na crise do projeto humano, sentimos a falta clamorosa de cuidado em toda parte. Suas ressonâncias negativas se mostram pela má qualidade de vida, pela penalização da maioria empobrecida da humanidade, pela degradação ecológica e pela exploração exacerbada da violência. Que o cuidado aflore em todos os âmbitos, que penetre na atmosfera humana e que prevaleça em todas as relações! O cuidado salvará a vida, fará justiça ao empobrecido e resgatará a Terra como pátria e matéria de todos (BOFF, 1999 p. 191).

Nos países ocidentais as dietas vegetarianas e veganas tem crescido consideravelmente, ou por motivos de saúde, ou por causas sustentáveis e ambientais. Na Índia, aproximadamente 35% da população é adepta de uma dieta vegetariana, fato que se deve as tradições culturais e religiosas, no Reino Unido e nos Estados Unidos, calcula-se que são 3% da população, na Alemanha, as pesquisas já indicam que são 1,6%.

Vegetariana é aquela pessoa que não consome nenhum tipo de carne animal, dentre elas, incluem também as aves, pescados ou mariscos, nem tão pouco produtos que os contenham; como por exemplo, ovos e lacteos, o vegetariano procura manter uma alimentação mais baseada em cereais, frutas, legumes, frutos secos, sementes. Os adeptos da dieta vegana, excluem totalmente da sua alimentação carnes, produtos lácteos, ovos e todo e qualquer item lácteo ou qualquer outro ingrediente de origem animal.

É incontestável o aumento do cuidado com o meio ambiente, com temas referentes ao aproveitamento sustentável, tais mudanças que vem acontecendo no consumo alimentar das pessoas abalam diretamente o mercado e a economia. Visto que, já há uma boa parcela da população que opta por consumir ingredientes ecologicamente saudáveis e sustentáveis, e que não tenham passado por estágios de industrialização. A procura por produtos ecologicamente corretos está sacudindo o mercado em outra direção. As pesquisas indicam que cerca de aproximadamente 7,6 milhões de brasileiros, o que equivale a 4% dos habitantes do país, sejam vegetarianas e muitas delas veganas. O movimento “vegan” ou “vegano” foi idealizado por Donald Watson em 1944, na Inglaterra, e tem se difundido cada vez mais na sociedade brasileira. O veganismo é uma descendência do vegetarianismo elimina o uso de qualquer subproduto animal (envolvendo carne, leite, ovos e mel), além de proteger os animais e procurar viver de um modo mais sustentável.

O vegetarianismo já atinge cerca de aproximadamente 16 milhões de pessoas só no Brasil. Os estudos mostram que o consumo responsável e sustentável vem crescendo a cada ano e tem se popularizado mundialmente, contribuindo para um elevando avanço dessa tendência e desse mercado.

O aumento do vegetarianismo e do veganismo tem ocorrido de forma acelerada, os estudos mostram que há cada vez mais pessoas empenhadas na conquista do equilíbrio com o meio ambiente e de mais qualidade de vida e saúde, desta forma, torna-se pertinente levar esse tema para os debates acadêmicos da atualidade, uma análise a respeito de movimentos que têm por base essas discussões: o consumo inteligente e analítico.

Borges et. al. (2011) foi somente a partir dos anos 1960 que se passou a questionar o modelo de desenvolvimento vigente e os impactos sociais e ambientais. As preocupações e discussões foram iniciadas, mesmo que de forma incipiente, sobre a viabilidade de empreendimentos mantidos nos padrões de consumo intensivo em matérias-primas e seus impactos no ambiente e na sociedade. Essa preocupação surgida nos anos de 1960 teve, entre outros, como fruto encontros como a Conferência de Estocolmo, realizada em 1972, que marcou

o início dos debates sobre as preocupações mundiais relativas às questões ecológicas. Em 1987 é lançado o documento “*Our common future*” (Nosso Futuro Comum), como resultado dos trabalhos da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD), na qual surge o conceito de desenvolvimento sustentável.

De acordo com Ribeiro e Fernandes (2016) no século XXI, as mudanças ocorrem principalmente devido a cultura jovem que se constitui, de maneira irrevogável, a partir de suas interações e influência dos produtos midiáticos e da internet. Esses autores esclarecem que em recente pesquisa publicada pelo Centro de Altos Estudos da ESPM, durante o 5º Encontro Nacional de Estudos do Consumo, no Rio de Janeiro, publicado no site Mundo do Marketing em 23/09/2010, os jovens se apresentam como consumidores cada vez mais paradoxais. Pois, de acordo com a pesquisa, sessenta por cento dos jovens acreditam que o consumidor pode influenciar a sociedade mudando produtos e empresas que não estão preocupados com questões ambientais, éticas e sociais.

Essas mudanças geralmente são consideradas como um tipo de consumo reflexivo, principalmente quando são analisados os interesses e os atos que o produzem: a) uma avaliação crítica da relação humanidade-animalidade na atualidade; b) uma mobilização política, sob a forma de ativismo, que incorpora novos processos de subjetivação e redefinição de estilos de vida e consumo, e, por fim, c) um posicionamento ético que busca repensar as formas segundo as quais se deveriam viver. (TRIGUEIRO, 2013).

O crudivorismo, é um tipo de alimentação vegetariana, mais conhecida como “alimentação viva”. A dieta crudívora já existe há milênios, algumas etnias indígenas e religiões são adeptas, e também pessoas que buscam um estilo de vida e uma alimentação mais natural e sustentável. O crudivorismo tem a proposta de trazer mais nutrientes às refeições, uma vez que estes não se perdem no processo de cocção e ainda não há prejuízos de enzimas imensamente importantes nos processos de digestão orgânica, uma vez que elas não são inativadas, isto é, não eliminam suas funções devido ao fato de não serem aquecidas.

A alimentação viva, ou “RAW food” caracteriza-se por uma dieta sem itens de origem animal, apoiada em alimentos crus, frescos e integrais, sem passar por nenhum tipo de aquecimento acima de 40°C. O crudivorismo é constituído por frutas frescas e frutos secos, verduras, raízes, castanhas, sementes ou grãos germinados, fermentados, desidratados, além de alguns refinados como o sal, temperos como azeite, shoyo dentre outros. Hoje em dia, há várias receitas RAW para diversificar o menu e facilitar o acesso à alimentação viva. Ademais, já existem restaurantes que apreciam o crudivorismo e dispõem de opções em pratos RAW food.

A alimentação possui um papel central na doutrina encontrada nos evangelhos de Szekeley e Ouseley. Ao afirmarem que Jesus era frugívoro, ou seja, que ingeria apenas alimentos que não significavam a morte de nenhum ser vivo, como folhas e frutos, eles pregam que as refeições devem ser um momento de compaixão e comunhão com Deus. O contato com a natureza é essencial. Tanto que os novos essênios possuem uma planta em todos os cômodos de sua casa.

O progresso da alimentação frugivorista, teve início a partir do pensamento que alguns seguidores argumentam sobre a alimentação de Adão e Eva ser apenas de frutos. Porém, há no entanto, outras justificativas como por exemplo, o fato de defenderem a dieta apenas por razões de cuidados com a própria saúde, ou ainda, alegam o fato da fruta produzir o fruto para facilitar a dispersão das sementes, ou ainda que o consumo de frutas não danifica o ser vivo.

O frugivorismo é a manifestação mais restrita do vegetarianismo, é uma prática alimentar que se apoia em uma alimentação crua e natural, constituída principalmente de frutas e de vegetais crus, também são incluídas algumas castanhas e sementes. Que devem ser imprescindivelmente de origem vegetal, frescos e integrais. Os adeptos do frugivorismo, além da opção pela alimentação natural, também são seguidores de hábitos saudáveis, como a prática diária de atividade física e a exposição ao sol. Os adeptos dessa prática, relatam inúmeros benefícios para a saúde do corpo, da mente e do espírito.

2. Metodologia

Este estudo apoiou-se na averiguação de bibliografia, com o intuito de fazer um levantamento dos desafios, perspectivas e tendências da alimentação da humanidade no século XXI. As sociedades contemporâneas tem encontrado muitos desafios no que tange a forma e a escolha dos alimentos, fato que está relacionado também com a questão ambiental, ecológica, social e nutricional, é um tema que vem ganhando cada vez mais destaque nas pesquisas acadêmicas das mais diversas Instituições pelo mundo afora.

Algumas especulações cinematográficas previam que no século XXI a alimentação humana aconteceria por meio de cápsulas, algo semelhante ao que os astronautas que foram ao espaço fizeram algumas décadas após.

Antes mesmo de adentrarmos no século atual, as influências promovidas pelo movimento “Nouvelle Cuisine”, levou a população à um regresso potente e constante para uma gastronomia mais próxima da natureza, com produtos mais saudáveis, mais acessíveis e acima de tudo muito mais frescos e sustentáveis,

A metodologia empregada foi a revisão sistemática, que se baseia em estudos para identificar, selecionar e avaliar criticamente pesquisas consideradas relevantes, como também contribuem como suporte teórico-prático, para a pesquisa bibliográfica classificatória. (LIBERALI, 2011).

Foi realizada uma revisão de artigos e vídeos no YouTube, sendo utilizado sites de empresas nacionais e internacionais que abordassem o tema pesquisado. Para inclusão dos artigos, foi imprescindível que apresentassem informações sobre tendências alimentares, publicados até aqui. Os trabalhos disponíveis e os descritores usados para a busca foram: a alimentação humana no século XXI, alimentação do futuro, vegetarianismo, veganismo, crudismo, frugismo, nas bases de dados: Google acadêmico (Scholar Google), PubMed (US National Library of Medicine National Institutes of Health), SciELO (Scientific Eletronic Library Online) e Bireme (Biblioteca Virtual em Saúde).

3. Resultados

A intenção principal deste artigo é mostrar os desafios, perspectivas e tendências da alimentação humana no século XXI, evidenciando as alterações que vem acontecendo no consumo alimentar e que afetam de forma direta ou indireta o mercado, a economia e as sociedades. Parte da população está mais consciente no que tange a escolha das refeições diárias, o cuidado se dá, dentre outros fatores, em escolher produtos ecologicamente corretos, há no entanto, um cuidado com o meio ambiente e a forma de produção de itens diversos.

O aumento do vegetarianismo e do veganismo tem ocorrido de forma acelerada, os estudos mostram que há cada vez mais pessoas empenhadas na conquista do equilíbrio com o meio ambiente e de mais qualidade de vida e saúde, desta forma, torna-se pertinente levar esse tema para os debates acadêmicos da atualidade, uma análise a respeito de movimentos que têm por base essas discussões: o consumo inteligente e analítico.

O vegetarianismo já atinge cerca de aproximadamente 16 milhões de pessoas só no Brasil. Os estudos mostram que o consumo responsável e sustentável vem crescendo a cada ano e tem se popularizado mundialmente, contribuindo para um elevado avanço dessa tendência e desse mercado.

O veganismo criado por Donald Watson, em 1944 na Inglaterra, vem crescendo nas últimas décadas e tem ganhado novas derivações, além de um número maior de simpatizantes



em todo o mundo. Outras derivações vegetarianas como: o veganismo, o crudismo, o frugismo também tem crescido e ganhado destaque nos dias atuais.

5. Discussão

As discussões sobre promoção da saúde, sustentabilidade e desafios alimentares da atualidade, tendências alimentares da humanidade, alimentação do futuro, tem ganhado cada vez mais destaque nos debates sobre alimentação, nutrição, educação alimentar e consumo sustentável. Desta forma, essa pesquisa visa mostrar para a população os desafios, perspectivas e tendências da alimentação no século XXI.

Percebe-se que há um aumento do vegetarianismo e do veganismo, os estudos mostram que há cada vez mais pessoas empenhadas na conquista do equilíbrio com o meio ambiente e de mais qualidade de vida e saúde, desta forma, torna-se pertinente levar esse tema para os debates acadêmicos da atualidade, uma análise a respeito de movimentos que têm por base essas discussões: o consumo inteligente e analítico.

Com a realização desse estudo conclui-se, que o aumento do vegetarianismo e do veganismo tem ocorrido de forma acelerada, acompanhados de outras derivações vegetarianas como: o veganismo, o crudismo, o frugismo que também tem crescido e ganhado destaque nos dias atuais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BELASCO, Joel. G.T7 phage display: a novel genetic selection system for cloning RNA-binding proteins from cDNA libraries. **Proceedings of the National Academy of Sciences**, v. 98, n. 23, p. 12954-12959, 2001.

BOFF, Leonardo; CUIDAR, Saber. ética do humano—compaixão pela terra. **Petrópolis, RJ: Vozes**, 1999.

BORGES, M. J. G et al. Internações por condições sensíveis à atenção primária à saúde em uma região de saúde paulista, 2008 a 2010. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 23, p. 45-56, 2014.

FAO, FIDA. 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**, p. 9-15, 2015.



FAO, Lígia. Shaping the nrf2-related pathways in alzheimer's and parkinson's diseases. **Ageing Research Reviews**, v. 54, p. 100942, 2019.

FIGUEIRO, Minelle Enéas da et al. Um espelho, um reflexo! A educação para a sustentabilidade como subsídio para uma tomada de decisão consciente do administrador. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 14, n. 3, p. 154-182, 2013.

MATHUS-VLIEGEN, L. M. Twenty-four-hour pH measurements in morbid obesity: effects of massive overweight, weight loss and gastric distension. **European journal of gastroenterology & hepatology**, v. 8, n. 7, p. 635-640, 1996.

UNSCN. A qualitative study of UNSCN Steering Committee and Working Group facilitators views on engagement with the private industry. **SCN News: Nutrition and Business: How to engage**, p. 66-72, 2004.

US CENSUS BUREAU; UNITED STATES. BUREAU OF THE CENSUS. **New York, 2000: 2000 Census of Population and Housing. Summary social, economic, and housing characteristics**. US Department of Commerce, Economics and Statistics Administration, US Census Bureau, 2016.

VASCONCELOS, Eymard Mourão. Redefinindo as práticas de saúde a partir de experiências de educação popular nos serviços de saúde. **Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 5, p. 121-126, 2001.