

CHAMADA DE ARTIGOS

V. #29/2022

Tema: Alimentação: Comida, Ciência e Arte

Prazo para submissão: 30 de Julho de 2022

Editores convidados: Fabiana de Menezes Soares (UFMG), José Antônio Gontijo (UNICAMP), Sérgio Schneider (UFRGS)

Alimentação é o tema central do próximo número da Revista da UFMG, para o qual convidamos interessadas e interessados para submeter contribuições.

Alimentação: Comida, Ciência & Arte.

A comida é ambiência primeva da humanidade, nas religiões, filosofia, história, literatura, em todas as artes, constituindo usos, hierarquias, identidades culinárias, saberes e fazeres ancestrais, prazeres, apetites e gostos. A alimentação e sua necessidade são cercadas por toda sorte de ambivalências e tensões.

Segundo a FAO em estudo de 2020 (*The State of Food Security and Nutrition in the World 2021*), entre 720 a 811 milhões de pessoas são afetadas pela fome. Por outro lado, o setor gastronômico, segundo o World Travel and Tourism Council (WTTC), em pesquisa divulgada pelo Allied Market Research foi responsável por 10.4% da economia global em 2017 na qual a cultura, a arte de cozinhar, a boa comida desempenha um importante papel no conceito de hospitalidade e conseqüentemente na economia em torno da alimentação.

A questão alimentar é complexa. Não se resume na luta dos humanos contra a natureza para fazer frente às carências e necessidades biológicas. O avanço tecnológico permitiu o trânsito e o acesso aos mais diversos alimentos e ao mesmo tempo desenvolveu inovações que asseguram uma imensa disponibilidade de alimentos. Porém, a questão alimentar atual é também uma questão de produção e oferta de alimentos com impactos sobre a saúde pública, o meio ambiente e os recursos naturais.

A alimentação humana torna-se um fato social de ordem maior nos anos recentes a conviver com desertos alimentares, subnutrição e desperdício. Assim, a adequada distribuição de alimentos, a educação alimentar assinalam possibilidades de respostas à questão alimentar que ultrapassam as esferas regionais.

O sistema alimentar que criamos não atende aos requisitos da segurança alimentar e da sustentabilidade. A continuarmos neste diapasão, em poucos anos esgotaremos os recursos naturais, que são a base da produção alimentar a intensificar problemas de saúde pública, inclusive por ingestão de alimentos de baixo valor nutricional a trazer conseqüências que vão da saúde pública às desigualdades mais atrozes. Nosso sistema alimentar impacta o solo, a água e a biodiversidade e não é capaz de gerar mais segurança alimentar para a humanidade. O relatório do IPCC (2019) sobre clima e solo revela como a agricultura traz efeitos diretos sobre a biodiversidade, o clima e suas mudanças. A mensagem do relatório é clara: “the way we produce our food matters, dietary choices can help reduce emissions and pressure on land”. Não é por outra razão que a ONU, Organização das Nações Unidas, convocou, em 2021, a primeira Cúpula Mundial sobre Sistemas Alimentares (UN Food Systems Summit 2021), como parte da década de ações para atingir os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODSs) até 2030.

Em 25 de setembro de 2015, os chefes de Estado e altos representantes dos 193 países-membros integrantes da Assembleia Geral da ONU adotaram o documento intitulado “Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável”. Os Objetivos do Milênio que dirigem as metas da Agenda 2030 apontam a centralidade da alimentação e sua transversalidade em relação a todos os objetivos, o que reforça seu papel fundante no sentido do desenvolvimento sustentável. A produção alimentar fundada no uso exagerado de insumos e pesticidas contaminam a base natural da produção assim como os próprios alimentos que consumimos; além de gastarmos uma imensa quantidade de energia no transporte e abastecimento, que resulta em balanço energético negativo do sistema. Por outro lado, há enormes desequilíbrios no acesso aos alimentos. A Organização Mundial de Saúde estima que hajam 1,9 bilhões de pessoas obesas ou em sobrepeso no mundo < <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight> > e a FAO aponta a incoerência entre o elevado número de subnutridos e famélicos convivendo com os excessos alimentares nos mesmos territórios – 2020 Transforming Food Systems for Affordable Healthy Diets – Food Security and Nutrition in the World < <https://www.fao.org/3/ca9692en/ca9692en.pdf> >

Quais seriam as causas dos distúrbios alimentares em ambientes com grande disponibilidade de alimentos? Em que medida os avanços tecnológicos, os bioinsumos poderiam responder pela melhor qualidade dos alimentos com preços mais acessíveis?

No Brasil, a governança para implementação dos ODS foi instituída por meio do Decreto nº 8.892, de 27 de outubro de 2016 ao criar a Comissão Nacional para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (CNODS). Todavia, em 2019 no pacote de revisão de decretos presidenciais, a Comissão Nacional para os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável foi extinta. Todavia, é da Constituição da República, no seu art. 6º o reconhecimento do direito à alimentação como direito social, ao lado de uma plêiade de direitos fundamentais, com força dirigente sobre a formulação de políticas de saúde, nutrição, do acesso aos alimentos, da produção agropecuária, da cultura, educação, trabalho, etc.

Uma breve consulta que expressa parte da universalidade do tema nos títulos de obras disponíveis para venda no maior portal global do gênero (Amazon), com os termos “comida”, “alimentação”, “culinária”, “gastronomia”, “banquete” chega a incrível cifra, respectivamente de 20.000, 50.000, 60.000, 60.000, ocorrências. Em língua inglesa, “eating”, “food”, “cooking”, “gastronomy”, “banquet/feast”, “cuisine”, respectivamente: 50.000, 60.000, 60.000, 3.000, 4.000, 50.000. O que será que isso nos revela? O que será que se esconde nas tradições não escritas, nos cadernos de receita não publicados, nos modos de convivência alimentar que ocorrem em todo o mundo? A literatura expressa nas ocorrências envolve uma miríade de temas que vão da paleontologia, a arqueologia, filosofia, sociologia, religião, das curiosas ligações entre a mesa e poder desde os primórdios da civilização. Comer nos fez humanos.

Da literatura ao cinema, da pintura às mais variadas instalações ao redor de todo mundo, do McDonald’s no Metaverso, ao desenvolvimento da cadeia produtiva do veganismo/vegetarianismo, da comida raiz à cultura gourmet, da disciplina do gosto às ofertas de alimento em 3D, criada sob demanda, ou mesmo o fim do ato de comer como o conhecemos hoje renunciado nos vãos orbitais: são muitas as dimensões da alimentação. Como manter a diversidade alimentar e garantir o acesso ao alimento?

Esta chamada Alimentação: Comida, Ciência & Arte da Revista da UFMG coloca em relevo a diversidade alimentar, os desafios à segurança e biodiversidade alimentares, a cultura e costumes que criam identidades, regras, comércio, representações de mundo com repercussão em todos os campos da literatura, artes, imprimindo hierarquias, fazendo paz e alimentando guerras.

Nas diversas dicotomias que cercam a Alimentação, desnutrição, distúrbios alimentares, desertos alimentares emerge um quadro incômodo da face da desigualdade e de como o ato de comer ultrapassa as dimensões exclusivas da sobrevivência.

A produção alimentar e o fazer culinário demandam água em país com déficit de saneamento, com cursos d’água poluídos, nascentes vulnerabilizadas e uma ainda extraordinária riqueza hídrica.

Há riscos justificáveis? Qual é o caminho para mudar ou reformar o sistema alimentar? De que forma podemos contribuir desde o lugar em que estamos e vivemos para construir um sistema que seja mais sustentável e renovável no uso dos recursos e capaz de atender as necessidades das populações? Por onde podemos começar a mudança e quais são os passos à frente? Qual o papel que a biodiversidade alimentar representa para povos e nações? O que a cultura alimentar pode nos ensinar?

Estas são perguntas cruciais para todos que querem se engajar na agenda alimentar atual, sejam eles estudiosos e acadêmicos, formuladores de políticas, produtores, empreendedores e consumidores de alimentos, dentre outros. Neste número da Revista da UFMG, estaremos aceitando contribuições sobre as seguintes questões: 1. Repercussões históricas, culturais, artísticas, econômicas, jurídicas e sociais do alimento. 2. Repercussões da alimentação e dietas sobre a saúde e a doença. 3. Meios de produção, expansão do cultivo, sustentabilidade, uso da água, seus riscos, limites e possibilidades.

Os artigos devem se adequar às Normas para Publicação disponíveis no website da revista, bem como através deste, exclusivamente, devem ser realizadas as submissões, até 30 de julho de 2020. Normas e submissões [AQUI](#).

