

## **Alimentação, gênero e meio ambiente**

Christiane Costa<sup>1</sup>

Por meio dos processos sociais relacionados à alimentação estabelecemos diferentes formas de comunicação com o mundo em diferentes dimensões, do prato na mesa ao clima do planeta, mas que essas relações foram ficando encobertas de tal forma que hoje em dia é praticamente impossível refazer a trajetória que liga o hambúrguer da lanchonete à forma como é tratado o animal no campo.

Paralelamente a esse fenômeno, é possível observar que “saída” das mulheres da cozinha para trabalhar fora de casa criou novas demandas à indústria, determinando uma série de transformações no mercado de alimentos, influenciando por exemplo, a elaboração de linhas de produtos pré-preparados que demandam menos tempo de elaboração e mão de obra.

### **Alimentos, OCNI e frankensteins**

Então, ao objetivo inicial da indústria de alimentos, de padronizar, processar e normatizar os alimentos, com vistas a aumentar a sua durabilidade nas gôndolas dos supermercados, se acrescenta a necessidade do rápido preparo e do quase pronto, para atender as exigências da vida moderna, perdendo em qualidade, identidade cultural, valor nutritivo e paladar.

Além da agregação de novos valores e serviços, esses produtos cada vez mais processados caracterizam-se pelo excesso de aditivos (conservantes, acidulantes, corantes, aromatizantes, espessantes, etc.) em alimentos e embalagens e por buscar mais o lucro do que a saúde.

Há autores que questionam se é possível considerar “alimentícios” esses produtos, pois não são mais comida exatamente, nem são muito necessários. São simplesmente guloseimas que funcionam, na verdade, como antinutrientes, inibindo a assimilação de elementos nutritivos importantes, como aminoácidos e minerais. Criaram inclusive expressões engraçadas para designar este tipo de alimento. Claude Fischler diz que poderiam chamar “objetos comestíveis não identificados (OCNI)” e Márcio Bontempo sugere a criação de uma nova modalidade denominada “produtos nutricionalmente supérfluos”. Ambos produzem alterações na relação com os sentidos, a partir da utilização de produtos químicos, que intoxicam, alteram humores e produzem sintomas.

É preciso frisar uma questão importante: o alimento barato e que está perto, da maioria da população, é de má qualidade. Por que insistimos nisso? Porque queremos apontar a falta de uma política de abastecimento, que disponibilize o alimento saudável em preços

---

<sup>1</sup> Socióloga e coordenadora da equipe de Segurança Alimentar do Instituto Pólis

acessíveis, principalmente na periferia das grandes cidades, como é o caso de São Paulo, onde inclusive foi extinta a Secretaria de Abastecimento.

Esses alimentos pré-preparados, ainda que baratos, são menos nutritivos e pouco se sabe sobre as conseqüências da adição destes produtos “reconfiguradores” dos alimentos sobre a saúde. “Incógnitas alimentares” é uma expressão usada por Regina Miranda, nutricionista e conselheira para chamar a atenção sobre o desconhecimento acerca das conseqüências de nosso organismo receber tantos falsos estímulos. Lembro-me de um exemplo colocado por ela: o que acontece quando consumimos algo com sabor de queijo, que não é a proteína de origem animal, mas um processado de milho, aromatizado acrescido de glutamato-monossódico, que aliás é um produto comprovadamente inibidor da noção de saciedade? Como o organismo opera esta contra ordem biológica? Não se sabe. Onde fica o direito humano à alimentação?

Portanto, o modo moderno de alimentação acarreta sim problemas de saúde extremamente relevantes. Sabe-se, por exemplo, que a intensificação do consumo de produtos industrializados aliado a pouca atividade física fez aumentar as doenças crônicas não transmissíveis, as chamadas doenças da modernidade tais como aumento do colesterol, hipertensão, obesidade, doenças cardiovasculares, alergias, etc.

E como resposta a este prejuízo a indústria propõe o consumo (mais uma vez, a ordem é consumir) de suplementos alimentares como compensação. Na opinião de Regina Miranda, vitaminas, sais minerais, cápsulas de alho, cápsulas de beringela, antioxidantes, combatentes de radicais livres, todos estes suplementos são “frankensteins alimentares”.

Relatórios científicos da Organização Mundial de Saúde verificaram associações significativas em termos de redução de risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, mediante o consumo regular de pelo menos 400 gramas de frutas, legumes e/ou verduras por dia. A média de consumo no Brasil é de 140 gramas.

Agora, vá até a periferia e veja se encontra frutas, verduras e legumes para comprar, a preços acessíveis. Como então a população pode realizar escolhas saudáveis, conforme preconiza a promoção da saúde, se esses alimentos não são disponibilizados, justamente pela ausência de uma política municipal de abastecimento de cunho popular?

### **Alimentação e gênero**

Alguns, tanto no campo das doenças causadas pelo excesso, como também pela falta dele. Em relação ao excesso, 40% das mulheres adultas estão com sobrepeso e 13% são obesas, sendo que a maior prevalência se concentra nas regiões sul e sudeste.

De outro lado, até mesmo a FAO reconhece que as mulheres e as crianças são os grupos mais afetados pela insegurança alimentar, devido à distribuição desigual de alimentos e ao excesso de trabalho. É comprovado que mulheres adultas e meninas recebem menos comida do que os adultos e meninos. Em alguns países, aproximadamente 45% das mulheres não comem as calorias diárias recomendadas e muito menos os nutrientes necessários; 60% das mulheres do mundo sofrem de anemia.

Vemos então que a vida moderna caracteriza-se por um distanciamento crescente dos alimentos. Não sabemos ao certo o que comemos, preparamos cada vez menos aquilo que comemos, estamos perdendo os significados culturais dos alimentos. Este fenômeno de perda de autonomia é chamado pelo historiador Henrique Carneiro de “gastroanomia”. Também nessa linha é que o jornalista Pollan, em seu livro com o sugestivo título “Em defesa da comida”, recomenda-nos não comer nada que nossas avós não reconheçam como comida ou que não possam um dia apodrecer, ou ainda, não consumirmos produtos cujos nomes não possamos pronunciar.

É na área rural que se encontram os maiores níveis de mulheres com sobrepesos e obesas.

Os resultados da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (PNDS) de 2006, que trabalhou com um indicador direto de Segurança Alimentar e Nutricional em âmbito nacional, utilizando-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA, já usada anteriormente na última PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios), em 2004, com o objetivo de avaliar a capacidade de acesso das famílias às refeições nos aspectos quantitativo e qualitativo, incluindo a percepção dos seus membros sobre a capacidade de assegurarem esse acesso no futuro próximo apontaram que a insegurança alimentar e nutricional no Brasil tem nome e endereço.

### **Gênero e região**

Do total de mulheres entrevistadas, 62,5% consideraram ter acesso à alimentação em quantidade e qualidade suficientes. O maior percentual foi registrado na região Sul (75%) e o menor, no Nordeste (45,4%). A insegurança alimentar grave (restrição quantitativa e qualitativa de alimentos que gera fome) foi verificada em 4,7% dos domicílios. No meio urbano, atinge a 4,5% dos domicílios, e no rural, 6,1%. A região Norte tem o maior percentual, com 13,3% dos domicílios, e a Sul com o menor, 2,7%.

A pesquisa conclui que a insegurança alimentar está associada a domicílios nas regiões Norte e Nordeste, ao meio rural, à baixa escolaridade, à aglomeração domiciliar (mais de sete moradores) com crianças e adolescentes, à entrevistada ser negra, ao desemprego e à ausência de trabalho nos últimos 12 meses.

É preciso lembrar que são as mulheres, no mundo todo, segundo a FAO, que mais se ocupam da segurança alimentar, sendo responsáveis por 80% do trabalho necessário para a produção de alimentos na África e 40% na América Latina. Cabe à mulher a responsabilidade pelos “quintais”, os cuidados com a horta, trato com os animais de pequeno porte e desenvolvimento de pequenos roçados.

Diversos estudos destacam o trabalho invisível da mulher agricultora, pois estas tarefas não são contabilizadas em termos monetários. Para ela o trabalho agrícola é uma extensão das suas tarefas domésticas. Muitas vezes as mulheres e os filhos também vão com o marido realizar trabalhos como assalariados. O pagamento, baseado na produção, é, no entanto, feito ao chefe de família.

### **Alimentação, gênero e meio ambiente**

Em relação às iniquidades, as mulheres produtoras enfrentam leis discriminatórias sobre a propriedade de terra, reforma agrária e associação nas cooperativas, além de falta de acesso aos implementos agrícolas, programas de extensão, orientações inadequadas das pesquisas na agricultura.

As mulheres encarregam-se, também, em todas as partes do mundo pelo processamento de produtos da agricultura, sendo responsáveis em muitos lugares pelo armazenamento do alimento, pelo transporte e até mesmo pela venda do produto. Elas têm um papel importante na conservação dos recursos genéticos das plantas, do valor e dos diversos usos das plantas para nutrição, saúde e renda. Desta forma, na condição de supridora de alimentos básicos, de água, e de lenha elas tem um desafio importante na preservação do meio ambiente, por reconhecerem a importância das florestas como fonte de alimento e de medicamentos.

A degradação ambiental faz aumentar a carga de trabalho das mulheres, que tem que caminhar mais longe para pegar lenha e água. Além disso, com o desaparecimento das florestas, elas perdem a fonte de muitos produtos da alimentação. Isso é uma questão séria, pois ao mesmo tempo em que se padronizam cada vez mais os modelos produtivos, perdemos em variabilidade da oferta de produtos historicamente associados à alimentação e às características das culturas alimentares de nossos diferentes biomas.

Ou seja, também no meio rural as formas de consumo dos alimentos se modificaram nas últimas décadas, até mesmo em função das mudanças nos sistemas de produção agrícola, como a maior especialização em determinados produtos, em detrimento dos policultivos.

Há uma autora, Debbie Field, que comenta ser a globalização do mercado de alimentos um fator que vem destruindo gerações de “comportamentos alimentares”, pela pressão que se exerce sobre regiões e culturas específicas, para que se substituam esses produtos (locais) por produtos “globais”. Mostra que, ao mesmo tempo, essa substituição tem levado a um empobrecimento dos conhecimentos sobre ingredientes e tecnologias caseiras de preparo de alimentos e a uma “erosão dos sabores” para toda a humanidade.

Ainda no campo da saúde é importante ressaltar que as mulheres que trabalham na agricultura e pesca sofrem problemas de saúde causados por substâncias químicas utilizadas nos processos de produção. Segundo a OMS, só 2% do universo de casos de intoxicação são investigados. Em 2000, segundo a Fundação Oswaldo Cruz os pesticidas de uso agrícola foram responsáveis por 7% das intoxicações e 37% dos óbitos por intoxicações. Além disso, ao se agruparem estes casos com aqueles causados por pesticidas de uso doméstico, produtos veterinários e raticidas, os pesticidas se tornam responsáveis por 17% dos casos e 57% dos óbitos por intoxicações.

Por último, é preciso dizer que ainda há muito desconhecimento sobre os fatores de insegurança alimentar que afetam especificamente as mulheres na área rural porque na maioria das pesquisas a coleta de dados não é desagregada por sexo.