

Sustentabilidade de sistemas alimentares

Disciplina F 014 - Tópicos aplicados de física IV
Beatriz Celante Vicente - 194568

October 2019

Na última aula, a Professora Mirna L. Gigante nos ensinou um pouco sobre sustentabilidade de sistemas alimentares. Ela começou introduzindo conceitos básicos como:

Sistema alimentar: reúne todos os elementos (ambientes, pessoas, insumos, processos, infraestrutura, instituições);

Cadeia de alimentos: abrange todas as atividades envolvidas na transformação dos alimentos da produção ao consumo (produção, armazenamento, distribuição, processamento, embalagem, comercialização);

Ambiente alimentar: refere-se ao contexto físico, econômico, político e socio-culturais nos quais os consumidores se envolvem com o sistema alimentar para adquirir, preparar e consumir os alimentos. Exemplo: A comida que tem no Cambuí é muito diferente da servida para os refugiados.

A professora também discutiu que o comportamento do consumidor hoje em dia, apesar de estar mudando aos poucos (com grupos em geral mais jovens, que estão retomando modelos de alimentação mais tradicionais, como compra de produtos de produtores locais) este comportamento é contraditório ao lado sustentável. Isto principalmente por dois motivos. O primeiro é que nossa alimentação está muito arraigada no consumo de carne, e de acordo com o relatório do IPCC, o modelo de produção agropecuária extensiva tem causado um aumento das taxas de uso e ocupação da terra em escalas sem precedentes. Isso gera a perda de biodiversidade e de ecossistemas, degrada o solo e aumenta a emissão de gases do efeito estufa. (25-30% do total de emissão dos gases do efeito estufa vem do nosso sistema de alimentar).

O segundo motivo é que sempre buscamos praticidade, e isso está diretamente associado a produtos alimentícios embalados, que geram lixo. Muitas vezes estas embalagens são plásticas e isso faz com que as embalagens durem milhões de anos antes de se decomporem. A professora frisou que mudanças coletivas no comportamento do consumidor podem abrir caminhos para sistemas alimentares mais sustentáveis, que melhoram a segurança alimentar e nutricional a saúde. Além dos grupos já mencionados antes, vem crescendo movimentos como o vegetarianismo e o zero waste, que é um modelo de vida baseado em gerar a menor quantidade de lixo possível.

Porém nada adianta a população se conscientizar se a indústria alimentícia continuar da mesma maneira. Uma boa parte da tecnologia de alimentos está

voltada para diminuir o desperdício. Hoje, 30% da produção é desperdiçada, seja por padrão da indústria, seja no processo da agricultura, ou até a preparação dos alimentos em si. Isto é um bom começo, mas os próximos passos devem ser: substituir o uso de embalagens plásticas por embalagens biodegradáveis ou não descartáveis, reduzir o uso de recursos naturais no processo de produção, e diminuição de emissão dos gases do efeito estufa em todo processo. É um caminho longo que requer muito planejamento e criação de tecnologia, porém é um caminho necessário.