

## **DOSSIÊ: A comida e a fome: reflexões sobre transformações e diversidade dos sistemas alimentares contemporâneos**

Organizadores:  
Marisa Barbosa Araujo (UFV)  
Elaine Moreira (UNB)  
Marcos Pellegrini (UFRR)

### **Introdução: Sistemas Alimentares, Territórios em Disputa e Modos de Produzir a Vida**

Os sistemas alimentares constituem um campo privilegiado para compreensão de dinâmicas de desigualdades sociais, relações entre Estado e populações, historicidade das disputas territoriais e pluralidade de modos de produzir a vida. Pensar sobre sistemas alimentares é pensar processos históricos, regimes econômicos, classificações sociais, dinâmicas ambientais e os múltiplos sentidos que diferentes coletividades atribuem à existência. A alimentação é um fenômeno social que articula escalas diversas. A comida organiza corpos, produz vínculos, delimita fronteiras, orienta práticas cotidianas e sustenta imaginários coletivos. Ela é elemento de sobrevivência e revela também a dimensão simbólica da vida social.

Transformações contemporâneas nos sistemas alimentares, evidenciam o enraizamento cada vez maior de lógicas financeiras e corporativas na organização do abastecimento e da produção agrícola (ESTEVE, 2017). O alimento, convertido em mercadoria transacionável em escalas globais, passa a obedecer a racionalidades que frequentemente desconsideram os ritmos

ecológicos, a diversidade sociocultural e as necessidades dos territórios. A volatilidade dos mercados, a concentração dos fluxos de comércio e a fragilidade das políticas nacionais de abastecimento ampliam vulnerabilidades, especialmente em contextos marcados por assimetrias históricas. Esses processos são aprofundados por dinâmicas tecnológicas que promovem a padronização de práticas agrícolas, a dependência de insumos industriais e a erosão da agrobiodiversidade (SANTOS; GLASS 2018).

A agricultura contemporânea, nesse cenário, tende a operar sob o signo da uniformização, repercutindo sobre saberes e práticas de cultivo que sustentaram agriculturas diversificadas: sementes híbridas e geneticamente modificadas substituem variedades tradicionais; pacotes tecnológicos substituem sistemas locais de manejo; e cadeias agroindustriais substituem circuitos comunitários de produção e distribuição. As consequências são múltiplas: perda de autonomia, vulnerabilização ecológica, aumento de desigualdades e apagamento de formas de conhecimento que sustentam a diversidade alimentar.

Sistemas alimentares não são apenas estruturados por dinâmicas econômicas ou ambientais. Eles também são atravessados por valores, classificações e significados que organizam a vida social. Comida é linguagem social: classifica, distingue, hierarquiza, afirma pertencimentos e produz fronteiras. Alimentos carregam atribuições morais — de pureza, risco, tradição, modernidade, pobreza ou distinção — que se inscrevem nos corpos e organizam relações sociais (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Formas de cozinhar, comer e partilhar alimentos expressam memórias coletivas, transmitindo práticas e saberes que sustentam identidades, relações

de solidariedade e vínculos territoriais. Essas dimensões ganham relevo quando analisamos desigualdades, estigmas e hierarquias que atravessam práticas alimentares: certos alimentos se tornam marcadores de fronteira entre grupos; técnicas culinárias são associadas a inferioridade ou atraso; modos de produzir são vistos como pouco legítimos frente a parâmetros tecnicistas. Ao mesmo tempo, práticas alimentares tradicionais podem se converter em repertórios políticos de reivindicação e afirmação. Isso revela que a alimentação constitui uma arena privilegiada de disputa política, na qual identidades, pertencimentos e modos de vida são constantemente negociados.

Se, por um lado, sistemas alimentares refletem desigualdades, por outro, constituem espaços de criação, resistência e reinvenção. Arranjos agroalimentares alternativos - como feiras locais, redes agroecológicas e iniciativas de produção comunitária - não são meras respostas econômicas a um sistema percebido como injusto. Eles expressam formas de organização social ancoradas em confiança, reciprocidade e autonomia. Esses circuitos curtos de produção e consumo reconectam agricultores e consumidores, fortalecem territorialidades e revalorizam saberes locais. (SCHNEIDER; GAZOLLA 2017). Eles apontam para futuros possíveis que não se orientam pela maximização e pela padronização, mas pela diversidade, pelo cuidado e por relações mais simétricas entre pessoas, ambientes e coletividades.

A capacidade de construir sistemas alimentares mais justos depende, em grande medida, da atuação do Estado e das políticas públicas de alimentação. No entanto, essas políticas convivem com tensões persistentes: disputas orçamentárias, fragmentação institucional, influência de grupos econômicos e dificuldade de incorporar a diversidade sociocultural que caracteriza as práticas

alimentares brasileiras (PREISS; SCHNEIDER, 2020). Ainda que a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN represente compromisso normativo robusto (BRASIL 2006; BRASIL, 2010), sua efetividade depende de políticas territorializadas, capazes de dialogar com sistemas produtivos distintos e reconhecer que diferentes populações concebem a alimentação, o território e o sustento da vida de modos não uniformes.

A territorialidade é, nesse sentido, elemento constitutivo dos sistemas alimentares. A possibilidade de plantar, colher, guardar sementes, pescar, caçar ou processar alimentos depende do acesso a terras, águas e ecossistemas íntegros. Monoculturas expansivas, empreendimentos extrativistas, barramentos de rios, loteamentos, deslocamentos compulsórios, pressões de mercado e processos de urbanização rompem práticas que se organizam por vínculos intergeracionais, conhecimentos ambientalmente situados e cosmologias que articulam cuidado e produção (PREISS; SCHNEIDER, 2020). Ao interferir nesses sistemas, o Estado e o mercado intervêm também nos sistemas de valores que orientam quem pode viver de qual modo.

Portanto, analisar sistemas alimentares exige uma abordagem que não separe técnica, economia, cultura, ecologia e política. Tais análises iluminam caminhos possíveis: revelam os efeitos das lógicas hegemônicas de concentração e padronização, mas explicitam também a persistência de práticas que afirmam diversidade, cuidado e autonomia.

Este dossiê se insere, assim, no esforço de compreender a amplitude dessas tensões. Castilla-Carrascal, no artigo que abre o dossiê, trata da construção da soberania alimentar na América Latina (considerando principalmente as expectativas das organizações e movimentos sociais de

Colômbia, Equador, Brasil e República Dominicana) frente aos desafios do processo de transnacionalização, apropriação de terras e recursos naturais e financeirização que impacta desigualmente os sistemas alimentares, beneficiando as grandes empresas enquanto a maioria dos agricultores e consumidores, bem como o planeta, suporta a maior parte dos custos associados a estas mudanças. Do conceito de segurança alimentar formulado a partir da década de 1970 formulado inicialmente pelos Estados passa-se à construção do conceito de soberania alimentar orientada pelas organizações da sociedade civil que tiveram suas reivindicações incorporadas graças à mobilização dos seus principais atores. A soberania alimentar é entendida como o direito de povos e comunidades de definir suas políticas alimentares, priorizando métodos sustentáveis, acesso equitativo aos recursos produtivos e respeito às tradições, permitindo repensar a relação entre soberania e território e reelaborar as noções centrais de soberania (território, economia e poder) e suas práticas poderiam contribuir na reterritorialização do espaço diante do sistema alimentar global. O território, que para os povos indígenas, também atores do processo, é entendido não apenas como terra, mas como espaços de convivência que envolvem florestas, águas, seres e locais sagrados que constroem corpos e identidades.

Ao deslocar o olhar das disputas conceituais e políticas sobre soberania alimentar para os efeitos da expansão tecnológica, o artigo seguinte trata das tensões entre modelos de produção e direitos humanos. Gama e Souza, no artigo Biotecnologias no mercado de insumos agrícolas e direitos humanos: desafios regulatórios, aborda a guinada da indústria agrícola com o uso de insumos agrícolas, especialmente sementes com tecnologias bioquímicas, e

seus impactos sobre os direitos humanos e a sustentabilidade. O uso de agrotóxicos é apresentado como um tema que desafia cada vez mais a sustentabilidade, em razão de seus efeitos sobre a saúde, ao mesmo tempo em que se evidencia a concentração e o fortalecimento do poder das indústrias, que ampliam seu domínio e promovem a homogeneização da produção. Esse modelo é criticado pela autora com base em dados que demonstram os impactos desse modo de produção sobre os direitos humanos. Gama e Souza indica que o modelo industrial de base da produção de alimentos, associado ao uso de agrotóxicos e ao apoio em recursos biotecnológicos, configura um padrão dominante altamente violador de direitos humanos e interventor no mercado, na produção e na circulação de sementes e alimentos. Ao articular uma análise empírica da transformação do mercado de insumos agrícolas com uma avaliação normativa dos instrumentos internacionais voltados à regulação de empresas e direitos humanos, o artigo contribui ao demonstrar que os mecanismos existentes — especialmente aqueles centrados na devida diligência — revelam-se insuficientes diante da concentração econômica e da estrutura agro-bioquímico-tecnológica que sustenta esse mercado, reforçando a necessidade de instrumentos regulatórios mais adequados às especificidades desse setor.

O exame das políticas estatais e de sua implementação desigual nos territórios amazônicos é o eixo do artigo Segurança Alimentar e Nutricional Amazônica: perspectivas roraimenses, no qual Menezes e Alves percorrem, de forma historicamente situada, a construção institucional da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, articulando-a ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e à Soberania Alimentar. O texto reconstrói os

marcos normativos e políticos da agenda de SAN, destacando o papel das conferências nacionais, dos conselhos e da participação social na consolidação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, ao mesmo tempo em que evidencia as discontinuidades e retrocessos recentes. Para além da dimensão histórico-institucional, o artigo incorpora pesquisa qualitativa realizada em Roraima, mobilizando entrevistas com atores estatais, conselheiros, docentes, agricultores e ativistas. A partir dessas narrativas, os autores analisam as tensões entre a agenda de SAN e a hegemonia do agronegócio, evidenciando contradições na implementação das políticas públicas, disputas conceituais — sintetizadas na indagação “de qual segurança alimentar estamos falando?” — e conflitos institucionais no âmbito estadual. Ao articular o plano nacional das políticas de SAN com o contexto roraimense, o artigo demonstra como a permanência de uma estrutura agrária concentradora e orientada à monocultura limita o alcance das diretrizes de soberania e alimentação adequada. Ao mesmo tempo, aponta o potencial do estado para promover sistemas descentralizados, de base agroecológica e sustentados por circuitos curtos, sugerindo que a efetivação da SAN depende de transformações estruturais no modelo de desenvolvimento agrário

O binômio corpo-território é evocado em “A gente fica sem saber o que fazer”: Fome e Insegurança Alimentar dos povos indígenas na perspectiva dos profissionais de saúde de um Polo-Base do Distrito Sanitário Especial Indígena da Bahia. Os autores tratam das transformações do modelo alimentar entre os Tuxá, povo indígena do sertão baiano que foi removido de seu território original da Ilha da Viúva e das margens do rio São Francisco para a caatinga em decorrência da construção de barragens no curso médio do rio para instalação

de usinas hidroelétricas. Para isso, exploram a interconexão corpo-território que tece as relações entre alimentação, saúde e construção identitária. Do consumo de alimentos produzidos pela agricultura e pesca, os Tuxá foram lançados ao consumo de produtos industrializados, pagos pelas “recompensas” e auxílios governamentais; jovens foram privados de aprender essas atividades. A partir dessas questões que afetam o território em interação com processos globalizantes (que determinam a produção da fome e as mudanças alimentares no cotidiano, e da maneira que são produzidas pelos contextos sociais, históricos, políticos e econômicos em diferentes escalas), é questionada a aplicabilidade de instrumentos técnicos consolidados, como a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, e reforçam a ideia de que a mesma deveria ser submetida a uma revisão crítica, visando aprimoramentos que permitam transcender conceitos generalistas (como renda familiar) e incorporar as especificidades conceituais e operacionais dos povos indígenas e tradicionais ( tamanho do território disponível, atividades de subsistência, dieta alimentar, mortalidade infantil, incidência de políticas públicas e projetos em saúde e educação, entre outros).

A participação indígena nesse debate traz a ideia de autonomia alimentar, foco do artigo Guardiães de Sementes: Segurança e Soberania Alimentar na vida das Mbya Guarani no Brasil e na Argentina que traz uma reflexão densa e comparativa sobre as relações entre alimentação, território e autonomia dos povos indígenas, com ênfase no protagonismo das mulheres Mbyá Guarani. Castilho articula fundamentos teóricos da decolonialidade e dos feminismos latino-americanos para problematizar os limites das políticas estatais de segurança e soberania alimentar, contrastando as normativas

internacionais e nacionais com as práticas e concepções próprias do povo Mbyá. Com base em pesquisa de campo em *tekoá* no Brasil e na Argentina, o texto evidencia o protagonismo das “guardiãs de sementes”, que mesmo em meio à perda de áreas de plantio, à padronização agrícola e às limitações das políticas institucionais, produzem estratégias que asseguram a circulação das sementes e a continuidade dos vínculos que elas condensam. Essa capacidade de sustentar mundos por meio do trabalho cotidiano e silencioso dialoga com os temas deste dossiê, ao mostrar que sistemas alimentares indígenas não podem ser compreendidos fora de suas ontologias — e que neles a soberania alimentar não se reduz ao acesso a recursos, mas envolve modos de existir baseados em cuidado, reciprocidade e memória.

Se no contexto Mbyá a soberania se expressa na continuidade das sementes, no Nordeste brasileiro são os próprios alimentos que acionam memórias de desigualdade e pertencimento. Cavinag, Katz e Moreira mostram como um alimento aparentemente simples atravessa imaginários sociais, memórias de carência e repertórios de distinção. No artigo “Comida de fome” ou iguaria? O consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil, a coleta e o preparo das formigas, descritos de forma minuciosa, revelam uma rede de práticas que conectam técnicas tradicionais, vínculos territoriais e interpretações sobre o que é considerado “comida de pobre” ou “iguaria regional”. O texto mostra a coexistência de significados divergentes: de um lado, o estigma ligado às experiências de seca e sobrevivência; de outro, o orgulho de quem reconhece na tanajura sabor, força nutricional e herança cultural. Essa tensão entre a desvalorização das tanajuras como marca de privação e sua valorização como elemento de orgulho local revela que a comida opera como linguagem social

que ordena hierarquias e produz pertencimentos. As autoras revelam que categorias alimentares não são estáveis, mas resultado de disputas. Assim, as tanajuras deixam de ser apenas um item culinário e passam a ser lentes para compreender os modos pelos quais desigualdades, memórias e classificações se inscrevem na alimentação.

Essa relação entre comida, história e identidades também estrutura o artigo que segue, dedicado à *damurida*, prato cuja trajetória revela as transformações sociais, políticas e interétnicas na região de Roraima. Em Damurida e o sabor das transformações históricas em Roraima, Martins relata como este apimentado prato da cozinha indígena passa de comida da escassez a um símbolo da identidade regional, tornando-se patrimônio cultural da cidade de Boa Vista, cantada em composições de músicos regionais. Roraimense, a autora nos convida a uma viagem no tempo, deste a leitura de autores consagrados na literatura etnohistórica da região, vivência do movimento cultural em Roraima, pesquisa e trabalho junto aos povos indígenas, sobretudo Macuxi e Wapixana, em um período marcado pela consolidação da demarcação de uma extensa terra indígena. Reconstituindo um histórico regional nas intersecções do contato dos povos indígenas de Roraima e a sociedade nacional consegue trazer ao leitor o modo como os sabores, os cheiros e as memórias são reatualizados nas mudanças históricas. Com referência à trajetória de uma mulher indígena, que se torna uma chefe de cozinha reconhecida nacionalmente, trata das relações interétnicas, dos preconceitos, dos conflitos e dos caminhos diversos que este prato segue. A *damurida* lembra-nos que os alimentos viajam, circulam e se transformam, tornando-se veículos de convivência e de fronteiras negociadas. Cozinhar e comer, nesse

sentido, atualizam relações interétnicas, destacando a dimensão histórica, processual e relacional da cultura. Nas palavras da autora, “a damurida, não é apenas um prato: é um arquivo histórico vivo, em que se condensam disputas por terra, movimentos migratórios, memórias coloniais e projetos de futuro”. A mandioca e as pimentas estão servidas.

De volta ao Nordeste brasileiro, a mandioca continua à mesa pelo fazer das boleiras alagoanas. São bolos de macaxeira/mandioca/aipim/ massa puba. O artigo “Isto não é um bolo” acompanha o ofício das boleiras das Alagoas. Souza revela como o fazer bolo se inscreve no cotidiano como prática que reúne trabalho, memória e vínculos comunitários. A partir de narrativas das mulheres e da observação de suas rotinas, o texto revela que cada bolo resulta de técnicas transmitidas entre gerações, carregando marcas de territorialidade, trajetórias familiares e desigualdades de raça, gênero e classe. Ao acompanhar processos de produção e circulação, a autora evidencia como essas trabalhadoras constroem reputações, sustentam economias domésticas e afirmam autonomia em meio a exigências mercadológicas. O artigo demonstra que práticas alimentares condensam disputas por legitimidade, autenticidade e reconhecimento social. A autora mostra que os bolos não são apenas produtos destinados à venda, mas expressões de modos de existir e de negociar lugares sociais, especialmente para mulheres negras que transformam seu ofício em meio de sustento e afirmação, mantendo vivas as referências culturais locais.

Assim, os trabalhos reunidos nesta coletânea nos levam desde os processos de globalização, mercantilização e desterritorialização às práticas locais enraizadas no território. O conjunto dos textos mostra que os sistemas alimentares não podem ser compreendidos apenas como arranjos produtivos

ou circuitos de abastecimento. São universos nos quais se disputam sentidos de futuro, pertencimento, autonomia e memória. As práticas descritas — indígenas, rurais, domésticas, artesanais ou urbanas — mostram que comida é relação, é história, é política e é imaginação de mundo. E, não por acaso, a mandioca é saudada por Câmara Cascudo (2020) em sua monumental História da alimentação no Brasil como “A rainha do Brasil”.

Esperamos que a leitura deste dossiê estimule debates acadêmicos e o reconhecimento da complexidade dos sistemas alimentares.

## Referências

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

CÂMARA CASCUDO, L. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global Editora, 2020.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

ESTEVE, E. V. O negócio da comida: quem controla nossa alimentação? 1. ed. Expressão Popular, São Paulo, 2017.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S.; (org.). Cadeias curtas e redes alimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (org.). Sistemas alimentares no século XXI: debates contemporâneos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020.

SANTOS M.; GLASS, V. (org.). Altas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos. Fundação Heinrich Böll. Rio de Janeiro, 2018.