

O alimento-mercadoria e a fome no Brasil

The food as a commodity and the hunger in Brazil

La nourriture comme marchandise et la faim au Brésil



Denise Elias

Universidade Estadual do Ceará - Fortaleza - Ceará - Brasil

deniseliasgeo@gmail.com

Resumo: O Brasil tem privilegiado o agronegócio em detrimento da agricultura familiar. Na rede de produção do agronegócio, o alimento é tratado não como um direito social, mas como uma mercadoria cujo propósito primordial é auferir lucro. O objetivo deste artigo é contribuir para o debate sobre a relação intrínseca entre a difusão do agronegócio e a fome no Brasil. Nosso ponto de partida são alguns pilares que sustentam o alimento como mercadoria, tais como os dos ultraprocessados e os da concentração econômica na produção e distribuição destes. A metodologia foi estruturada com base nos fundamentos da pesquisa qualitativa para a construção de uma análise crítica. Concluímos que paralelamente ao aumento da produção e da produtividade do agronegócio, temos o crescimento de pessoas sem acesso à alimentação, evidenciando que tais processos são faces de uma mesma moeda. Inferimos também que os ultraprocessados estão sob o domínio de um pequeno número de corporações transnacionais, que cada vez mais definem o que comemos. Constatamos ainda que enquanto a fome aumentou de forma exponencial durante a pandemia de COVID-19, as corporações agroindustriais alimentares e de supermercados estão entre as empresas que mais lucram nesse período.

Palavras-chave: Agronegócio. Alimento-mercadoria. Fome. Brasil.

Abstract: Brazil has favored agribusiness instead of family farming. In the agribusiness production networks, food is not treated as a social right, but rather as a commodity whose primary purpose is to obtain profit. This paper aims to contribute to the debate on the intrinsic relationship between agribusiness expansion and hunger in Brazil. Our starting point are some of the pillars that support food as a commodity, like ultra-processed food and economic concentration in its production and distribution. The methodology was structured according to the basic principles of qualitative research for the construction of a critical analysis. We conclude that in addition to the increase in production and productivity of agribusiness, we have the growth of people without access to food, showing that these processes are sides of the same coin. We also note that although hunger increased exponentially during the COVID-19 pandemic, agri-food businesses and supermarkets were among the most profitable during this period.

Keywords: Agribusiness. Food. Commodity. Hunger. Brazil.

Résumé: Le Brésil a favorisé l'agrobusiness au détriment de l'agriculture familiale. Dans le réseau de production du agrobusiness, la nourriture n'est pas traitée comme un droit social, mais comme une marchandise dont le but premier est de réaliser un profit. Le but de cet article est de contribuer au débat sur la relation intrinsèque entre la propagation de l'agrobusiness et la faim au Brésil. Notre point de départ sont certains piliers qui soutiennent la nourriture comme marchandise, tels que ceux des produits ultra-transformés et ceux de la concentration économique dans la production et la distribution de ceux-ci. La méthodologie a été structurée sur les bases d'une recherche qualitative pour la construction d'une analyse critique. Nous concluons que, en plus de l'augmentation de la production et de la productivité de l'agrobusiness, nous avons la croissance des personnes sans accès à la nourriture, ce qui montre que de tels processus sont les faces d'une même médaille. Nous avons également conclu que les produits ultra-transformés sont sous le contrôle d'un petit nombre de sociétés transnationales, qui définissent de plus en plus ce que nous mangeons. Nous avons également constaté que si la faim a augmenté de façon exponentielle pendant la pandémie COVID-19, les corporations agro-industrielles de l'alimentation et des supermarchés sont parmi les entreprises qui profitent le plus de cette période.

Mots-clés: Agrobusiness. Nourriture. Marchandise. Faim. Brasil

Contextualização do problema¹

Sob qualquer ponto de vista, as eleições parlamentares de 2018 são um marco para a periodização da história do Brasil e também para a discussão do presente artigo. Desde então, sob o governo do presidente Jair Messias Bolsonaro (01/01/2019-) verdadeiras atrocidades estão sendo impostas à toda sociedade, com o apoio de parcela expressiva das elites econômica, política, jurídica e dos militares das Forças Armadas.

Paralelamente a um aparelhamento do Estado sem precedentes no país, temos o desmonte de inúmeras instituições e políticas públicas que de alguma maneira protegiam categorias sociais mais vulnerabilizadas, tais como as políticas de incentivo à agricultura familiar, à reforma agrária, ao combate à fome e à insegurança alimentar.

Tudo isso vem acompanhado do acirramento da crise econômica, do avanço do desemprego e da precarização das condições gerais de trabalho, da dilapidação do poder de compra da população com o aumento da inflação e o crescimento exponencial do preço da cesta básica de alimentos.

Se não bastasse todos os colapsos supracitados, desde o começo de 2020, vivemos a pandemia de COVID-19. Para um país como o Brasil, com um grupo de negacionistas à frente do executivo federal, que rejeitam preceitos científicos mundialmente solidificados, as consequências são ainda mais nefastas e inimagináveis na sua totalidade. Isso se dá pela ausência de uma política sanitária federal, o total descaso com a vacinação em massa da população, tal e qual com as medidas sanitárias básicas recomendadas por todos os especialistas da área. Entre os resultados temos o descontrole da pandemia pouco mais de um ano após o seu início, fazendo do Brasil o epicentro global da COVID-19.²

É desnecessário ser das ciências humanas ou sociais aplicadas para deduzir que teremos alguns anos muito difíceis pela frente, com o aumento da pobreza e da desigualdade socioespacial. A fome já cresceu de forma bastante acelerada desde o marco que serve para a periodização utilizada neste artigo, sendo uma das mazelas que precisarão ser enfrentadas com muito vigor.

Infelizmente, a fome é uma cicatriz profunda e histórica da sociedade brasileira. Apesar disso, fomos surpreendidos por uma

das inumeráveis declarações estapafúrdias por parte do dirigente maior do país, poucos meses após ser empossado no cargo, de que “falar que se passa fome no Brasil é uma grande mentira”.³ E enquanto a grande mídia gasta horas e até dias repetindo e discutindo as motivações para tais afirmações, inúmeras ações de desmonte do país vão se realizando sem alarde.

Com o intuito de mudar a triste realidade da fome no país, foi apresentada no Senado Federal, em 2003, uma Proposta de Emenda à Constituição (PEC), que introduziu o direito humano à alimentação na carta magna como um direito social e dever do Estado.⁴ Desde esse momento, um conjunto de ações de combate à fome foram implementadas, sendo o Programa Fome Zero um dos maiores destaques, e efetivamente obtiveram sucesso, tendo o país saído do Mapa da Fome em 2014.⁵ No entanto, muitas dessas ações e políticas públicas estão agora sendo destruídas, extintas ou exercendo papel puramente figurativo.⁶ As consequências são devastadoras, conforme e mostram as pesquisas sobre os números da fome no país.

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 (IBGE, 2019) mensurou dados referentes à avaliação nutricional da aquisição domiciliar e do consumo efetivo de alimentos no Brasil cujos resultados foram muito preocupantes mesmo antes da pandemia. Os resultados revelaram que 36,7% dos domicílios no país estavam com algum grau de insegurança alimentar (IA), entre leve (24%), moderada (8,1%) e grave (4,6%). Os dados da pesquisa totalizavam 84,9 milhões de pessoas com alguma IA, sendo 10,3 milhões de pessoas com IA grave.

Vale lembrar que juntamente com a habitação e os transportes, os gastos com alimentação estão entre os que somam o maior percentual de desembolso das famílias brasileiras, sendo que quanto mais pobre é uma família, maior é o percentual do total de gastos com alimentação.

Uma pesquisa realizada pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar (Rede Penssan) apontou que, durante a pandemia de COVID-19, a fome atingiu 19 milhões de brasileiros no final de 2020. Ao todo, 116,8 milhões, ou seja, mais da metade da população brasileira (55,2%), enfrentaram algum grau de insegurança alimentar. Desses, 43,4 milhões não tinham alimentos em quantidade suficiente. Vale lembrar que no momento da pesquisa ainda estava em vigor o Auxílio Emergencial 2020.⁷

Embora as escolhas políticas atuais sejam determinantes

para a situação da fome e da insegurança alimentar no país, elas são o resultado tanto das atrocidades do atual governo federal quanto do produto de alguns dos esteios que historicamente sustentam a sociedade brasileira, tais como a imensa desigualdade social, o patrimonialismo, a cultura do privilégio e a descomunal concentração econômica.

A opção de privilegiar o agronegócio em detrimento da agricultura familiar é outro pilar da fome e, não por coincidência, tal opção foi realizada em outro momento nefasto da história brasileira. Os agentes do agronegócio estão entre os que ajudaram a eleger e que apoiam o atual mandatário do país e boa parte dos desmontes das políticas públicas inerentes à agricultura familiar, ao meio ambiente, à segurança alimentar, entre outras que fazem parte do pagamento das promissórias da dívida acumulada com o setor.

O agronegócio é um conjunto de atividades que se realizam de forma interligada e multiescalar, que inclui: produção agropecuária; atividades industriais de transformação, beneficiamento e modificação dos produtos agropecuários, comumente chamadas de agroindústria; indústrias de máquinas agrícolas, agrotóxicos, produtos veterinários; serviços de pesquisa agropecuária, finanças, logística, ensino tecnológico, marketing, comércio exterior; comércios de fertilizantes, sementes transgênicas; redes de supermercados; fundos de investimentos; redes de poder (tal como a poderosa bancada ruralista que atua no Congresso Nacional), entre outras (ELIAS, 2020).

No modelo de produção denominado de agronegócio, vigente no país desde os anos 1970, como o próprio termo demonstra (agro+negócio) temos o predomínio do alimento tratado não como um direito de todos, mas como uma mercadoria, ou seja, um bem econômico cujo propósito maior é auferir lucro, característica central do capitalismo. Desta forma, o objetivo deste artigo é contribuir para o debate sobre a relação intrínseca entre a difusão do agronegócio e o aumento da fome no Brasil.

O alimento-mercadoria⁸ move um conjunto portentoso de negócios extremamente lucrativos, que têm à frente poderosíssimas corporações transnacionais de diferentes ramos de atividades associados ao agronegócio, tais como de sementes transgênicas, de fertilizantes, de agrotóxicos, de mecanização agrícola, de agroindústrias alimentares, de esmagadoras de soja, de logística, de empresas de distribuição no varejo, entre outras. Para essas corporações, o alimento é somente mais uma

mercadoria e entre os resultados desse modelo de produção agropecuária denominado de agronegócio temos uma metamorfose radical no padrão alimentar em todo o mundo.⁹

Uma das primeiras coisas que nos veio à mente quando pensamos sobre como começaríamos a abordar o alimento-mercadoria foi uma frase que escutamos da nutricionista clínica funcional Denise Carreiro, há pouco mais de 10 anos: “as pessoas precisam comer comida de verdade”. Naquele momento, após alguns minutos de dúvida sobre o que exatamente seria isso, perguntamos a ela como saber qual é a comida de verdade. A resposta foi de uma simplicidade surpreendente: “basta lembrar o que você comia quando era criança, como era a comida da sua avó”.¹⁰

Para brasileiros com menos de 40 anos, é difícil ter alguma memória sobre a comida de verdade à qual Denise Carreiro se referia, pois esse é o marco temporal de uma radical transformação dos hábitos alimentares não só no Brasil, mas em todo o mundo. E isso se deu quando a agropecuária também passou a ser movida pela reestruturação produtiva e pelo neoliberalismo sob o comando do capital financeiro, que culminou no que se convencionou chamar de agronegócio.

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) formulava e monitorava as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional com a participação da sociedade civil. Ele foi uma das primeiras instituições afetadas pelo desmonte que vem sendo realizado pelo governo atual. Em 2015, poucos anos antes de sua extinção, o Consea publicou um manifesto intitulado Comida de Verdade. Nele, há o destaque para o fato de que “para conhecer a comida de verdade é preciso conhecer a verdade sobre a comida”.¹¹ É sobre algumas dessas verdades que este artigo está ancorado.

Inspirados pela leitura do artigo de Ermínia Maricato (2008), sobretudo pelo seu título – O nó da terra –, pareceu-nos uma boa metáfora dizer que o alimento-mercadoria é um nó da fome que precisa ser desatado para podermos seguir o caminho da construção de uma sociedade na qual o alimento seja um direito de todos.

Diante disso, abordamos alguns dos pilares do alimento-mercadoria, tais como a difusão do alimento ultraprocessado, tratado na primeira seção; da concentração econômica na produção dos alimentos industrializados, a partir das corporações

da agroindústria alimentar abordada na segunda seção do artigo; a psicosfera do alimento-mercadoria tratada na terceira seção e, finalmente, a concentração econômica no segmento de distribuição do alimento-mercadoria tratando das corporações supermercadistas. Finalizamos o artigo com a seção de Considerações finais.

A metodologia foi estruturada com base nos fundamentos da pesquisa qualitativa para a construção de uma análise crítica. Privilegiamos a pesquisa bibliográfica e documental. Por outro lado, a construção de uma hemeroteca segundo temas e processos de interesse foi um dos principais procedimentos metodológicos. Além de trabalhos acadêmicos, tais como livros, teses, dissertações e artigos científicos, consultamos jornais, revistas especializadas e uma gama de matérias obtidas através das chamadas novas mídias, que podem ser acessadas diretamente via internet.¹² Os trabalhos de campo realizados em diferentes momentos desde meados da década de 1980, em diversas áreas de difusão do agronegócio por todas as grandes regiões do Brasil, foram também inestimáveis para algumas das interpretações apresentadas.

O alimento ultraprocessado

A radical metamorfose dos hábitos alimentares e dos padrões de produção e consumo de alimentos estão entre as inúmeras transformações advindas com a difusão do agronegócio. Ainda na década de 1960, o Brasil tinha um consumo alimentar predominantemente baseado em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Mas, a partir das décadas de 1980 e 90, os alimentos processados e ultraprocessados ganharam papel de destaque.

De maneira geral, os ultraprocessados são fruto das novas formas de produção e consumo inerentes ao mercado de alimentação imposto pelos agentes hegemônicos do agronegócio e estão entre os signos maiores do alimento-mercadoria.

De acordo com o *Guia alimentar para a população brasileira* (BRASIL, 2014), redigido por um conjunto de especialistas sob demanda do Ministério da Saúde, os alimentos são classificados em quatro categorias, segundo a extensão e o propósito do seu processamento: alimentos *in natura* ou minimamente

processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados e alimentos ultraprocessados.

Os alimentos processados são produtos relativamente simples e fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) a um alimento *in natura* ou minimamente processado. Em geral, eles são facilmente reconhecidos como versões modificadas do alimento original, mas, de qualquer forma, alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam (queijos, bacon, frutas e legumes enlatados, peixe defumado etc.).

Os alimentos ultraprocessados:

São formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento (BRASIL, 2014, p. 41).

Recordando o nosso objetivo de discutir algumas verdades sobre a comida, é importante dizer que com a difusão dos ultraprocessados há uma extrema standardização e empobrecimento nutricional dos alimentos. Tendem a ser muito pobres em fibras, favorecem o consumo excessivo de calorias, e é comum apresentarem alto teor de sódio para estender a duração dos produtos e intensificar o sabor ou até mesmo para encobrir sabores indesejáveis oriundos de aditivos ou de substâncias geradas pelas técnicas envolvidas no ultraprocessamento.

Comumente, os ultraprocessados são produzidos com um conjunto de substâncias pouco saudáveis que transformam as características naturais dos alimentos, tais como: gordura vegetal hidrogenada, óleos interesterificados, xarope de frutose, isolados proteicos, agentes de massa, espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários outros tipos de aditivos. Normalmente, esses são aqueles ingredientes que nos são pouco familiares e aparecem nos rótulos das embalagens em letras bem pequenas, quase impossíveis de serem lidas.

Outra característica dos ultraprocessados é a falsa impressão de que com eles a alimentação ficou mais diversificada, dado a grande variedade de novos produtos à disposição para consumo. Entretanto, a verdade é que os ultraprocessados estão baseados em um pequeno número de produtos agropecuários, diminuindo sobremaneira a diversidade de vitaminas e minerais. Ou seja, paralelamente a uma grande evolução da engenharia de alimentos e ao aumento exponencial do número de novos alimentos-mercadoria, o que temos é um empobrecimento nutricional dos alimentos.

São exemplos de alimentos ultraprocessados: as carnes processadas (salsichas, hambúrgueres, *nuggets*, frios); cereais matinais ou barras de cereais; bebidas açucaradas (chás, concentrados de vários sabores, refrigerantes); sopas instantâneas; sorvetes; refeições prontas (pizzas e lasanhas); temperos e molhos prontos; compostos lácteos, entre muitos outros. São facilmente encontrados nas prateleiras dos congelados, semiprontos, biscoitos recheados, sobremesas em pó, bolos e pães industrializados, derivados do leite, produtos *light*, *diet* e desnatados, salgadinhos, entre tantos outros.

A soja e o milho estão entre os produtos que comparecem como matéria-prima na composição de inúmeros ultraprocessados (biscoitos, embutidos, congelados, enlatados, bebidas, temperos prontos, entre outros). Um exemplo para o caso do milho, a partir de um de seus derivados, é o do xarope de milho, rico em frutose, utilizado em larga escala. Esse é um tipo de açúcar que aumenta o nível de insulina, que provoca a incidência de diabetes e reduz a leptina, um regulador natural do apetite. Com isso, o cérebro perde uma referência que o regula e envia mensagens de que ainda está com fome. O resultado é a dependência por alimentos e bebidas cada vez mais doces, o que aumenta sobremaneira os lucros das empresas, até mesmo porque se trata de uma matéria-prima relativamente barata. Vale o destaque de que o xarope de milho é um dos principais ingredientes de alguns dos refrigerantes mais consumidos no mundo. Para os consumidores de tal tipo de bebida, ao menos a título de curiosidade, vale a leitura do rótulo antes da próxima vez que forem consumi-la.

Lembremos que, no Brasil, a soja e o milho estão entre as culturas com maiores percentuais de utilização de sementes transgênicas e altas doses de agrotóxicos.¹⁴ No caso dos agrotóxicos, como o próprio nome indica, são venenos que estão

entre os problemas gravíssimos aumentados pelo agronegócio e precisam ser em grande parte banidos do Brasil, dado os já amplamente provados danos à saúde da população e do meio ambiente.

O país se destacava no uso desses venenos antes do início do atual governo federal. Mas, desde então, considerando a total simbiose entre o Governo Jair Bolsonaro e a bancada ruralista, muitas atrocidades vêm sendo realizadas, entre as quais a liberação indiscriminada para o uso de muitos novos agrotóxicos proibidos em outros países.¹⁵

O uso dos alimentos transgênicos é cercado de polêmicas desde que eles passaram a ser amplamente utilizados na produção agropecuária, com o advento do processo de reestruturação produtiva do setor. São vários os estudos que alertam para os graves riscos potenciais à saúde humana e ao meio ambiente, tais como o aumento de alergias, de resistência aos antibióticos, a retenção de maior quantidade de resíduos de agrotóxicos, entre tantos outros.¹⁶

Por essa razão, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) luta há mais de uma década para que as embalagens dos alimentos produzidos com organismos transgênicos tragam uma rotulagem que assim os identifiquem, para que ao menos a população tenha acesso à informação do que efetivamente está comprando para comer.¹⁷

Por outro lado, a produção dos ultraprocessados utiliza uma gama de componentes sintéticos para criar “alimentos” não existentes originalmente na natureza que tentam imitar a comida de verdade. Roberts (2009), em seu livro com o sugestivo título de *O Fim dos Alimentos*, destacou que as corporações do setor alimentício primeiro desmontam os produtos que resultam da atividade agropecuária e depois os remontam.

Fazendo uma analogia com um romance do século XIX considerado uma das primeiras obras de ficção científica da história, que retrata um personagem que é um arremedo de ser humano, construído em laboratório, diríamos, seguindo estudiosos do tema, que muitos dos alimentos ultraprocessados são verdadeiros *frankensteins* ou pseudoalimentos.¹⁸

Outra verdade que precisa ser discutida é a de que os alimentos ultraprocessados são um desastre para a saúde humana, pois favorecem o desenvolvimento de uma série de doenças crônicas não transmissíveis. Algumas dessas doenças já se constituem em grandes problemas de saúde pública em vários países, incluindo o Brasil, tais como o diabetes, a obesidade, a hipertensão, as doenças cardiovasculares, o infarto, o acidente vascular cerebral, alguns tipos de câncer, inúmeras alergias, a depressão, as doenças crônico-degenerativas, para citar as mais conhecidas.¹⁹

Não por coincidência, pacientes com doenças crônicas não transmissíveis estão entre os acometidos com formas mais graves da COVID-19 e não raro entre os mortos por complicações da doença. Assim sendo, discutir os ultraprocessados diz respeito a questões estruturais que hoje estão colocando em xeque-mate algumas das bases da sociedade na qual vivemos.

Muitas doenças crônicas não transmissíveis são respostas do organismo humano aos *frankensteins* que compõem a dieta de parcelas crescentes da população. Multiplicam-se, por exemplo, as pessoas diagnosticadas com a doença celíaca, causada por uma reação do sistema imunológico ao glúten, proteína encontrada em cereais como o trigo, que é um ingrediente básico de vários alimentos processados e ultraprocessados consumidos diariamente por grande parte da população, a começar pelo “pão nosso de cada dia”. A polêmica entorno do tema do glúten é grande e tudo indica que está longe de terminar.

Davis (2017), cardiologista estadunidense, está entre os que defendem que precisamos nos livrar do trigo para tomar o caminho de volta para a saúde. Ele alertou que o problema não é o trigo em seu estado original, que participa de forma tão importante da dieta humana desde os nossos antepassados, mas a criação do trigo com a intervenção do homem, resultado do cruzamento de espécies, oriundo da engenharia genética. Segundo o autor, nos últimos 50 anos, o trigo sofreu mudanças drásticas para torná-lo mais resistente a determinadas condições climáticas ou a fungos, para aumentar a produtividade etc., o que alterou o código genético da planta, transformando-se em algo totalmente singular, quase irreconhecível quando comparado com o original e, ainda assim, continuou sendo chamado pelo nome de trigo.

Podemos concluir, então, que o trigo de hoje é fruto do uso crescente de engenharia genética, sementes transgênicas e tudo o mais que caracteriza o pacote tecnológico do agronegócio, que produziu muitas novas linhagens de trigo. Ainda de acordo com Davis (2017, 24-25), “o trigo foi tão modificado pelo ser humano que as linhagens modernas não conseguem sobreviver sozinhas na natureza, necessitando de cuidados como a fertilização com nitratos e os defensivos agrícolas”. Isso é um ótimo negócio para as corporações que dominam a produção das sementes geneticamente modificadas, fertilizantes e agrotóxicos. O trigo foi só um exemplo que tomamos aqui, sendo que inúmeros outros são possíveis.

Exatamente pelo fato de vários dos componentes introduzidos na fabricação dos ultraprocessados causarem dependência e doenças, que as recomendações contidas no *Guia alimentar para a população brasileira* (BRASIL, 2014) são para que se elimine o máximo possível o consumo de alimentos ultraprocessados, em prol de outros *in natura* ou minimamente processados. Até por isso, o *Guia* está em risco de ser retirado de circulação, pois na onda negacionista e destrutiva das pessoas hoje à frente do executivo do país, a representante do agronegócio no comando do Ministério da Agricultura, logo no seu primeiro ano de mandato, em 2019, lançou uma nota técnica endereçada ao Ministério da Saúde fazendo críticas ao documento e pedindo que ele fosse revisto, especialmente no que tange à orientação da diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados, o que gerou reações de vários especialistas favoráveis ao estudo.²⁰

As franquias transnacionais de *fast-food* são excelentes exemplos dos serviços associados ao consumo dos ultraprocessados, e o Brasil é um caso da disseminação e sucesso desse tipo de negócio, uma vez que possui oito das 10 maiores franquias do tipo: McDonald's, KFC, Burger King, Subway, Pizza Hut, Domino's, Taco Bell, Dunkin' Donuts.²¹

Dados da POF (IBGE, 2019) nos ajudam a comprovar a progressiva substituição dos clássicos alimentos da cesta básica do brasileiro pelos ultraprocessados. O estudo mensura, entre outros, as despesas correntes como as de consumo com aquisições de bens e serviços utilizados para atender diretamente às unidades domiciliares de seus componentes no período da pesquisa, tais como de alimentação.

No que tange ao total das despesas com alimentação no domicílio, a pesquisa focaliza a participação segundo 13 grupos de produtos

alimentares.²³ Chama a atenção que na comparação dos pesos dos diferentes grupos de produtos na despesa com alimentação no domicílio, entre as edições da pesquisa apresentadas, é significativa a queda da participação do grupo cereais, leguminosas e oleaginosas, passando de 10,4% para 5,0%, entre 2002-2003 e 2017-2018, anos de realização da pesquisa.

Trocando em miúdos, nas palavras de Leão (2013), a compra de alimentos tradicionais da cesta básica dos brasileiros (como arroz, feijão e farinha de mandioca) perde importância nas despesas das famílias, enquanto aumenta a participação relativa de alimentos processados e ultraprocessados prontos para consumo (como pães, biscoitos, embutidos, refrigerantes e refeições prontas).

A concentração econômica na produção dos ultraprocessados: as corporações agroindustriais

Como vimos, os ultraprocessados alcançaram um papel central na alimentação dos brasileiros. Isto posto, a indústria de transformação é primordial na difusão das novas formas de produção e de consumo no padrão alimentar hoje reinante, notadamente a agroindústria e, assim, é crucial melhor compreender sua composição e estratégias.

Dado o caráter polissêmico inerente ao termo agroindústria, entendemos como importante começarmos a presente seção ressaltando como o compreendemos: toda atividade industrial de beneficiamento, processamento ou de transformação que tem como matéria-prima produtos originados da agropecuária.

As agroindústrias destacam-se não só na economia industrial, mas dominam cada vez mais as atividades agropecuárias, uma vez que alguns segmentos delas se encontram monopolizados pelo capital agroindustrial, como ocorre, por exemplo, na avicultura, na pecuária leiteira, na produção de coco e de castanha de caju, entre outros, evidenciando que a expansão do capitalismo monopolista se dá também através da sujeição da agricultura às agroindústrias.²⁴

A atividade agroindustrial é extremamente diversificada em relação a diferentes aspectos, tais como aos grupos de atividade, ao número de empregados, ao nível de tecnologia, às interações

com o espaço geográfico, ao mercado consumidor, à quantidade de capital envolvido etc. De outra parte, é uma das atividades da indústria de transformação que mais cresceu no Brasil nas últimas cinco décadas.

De acordo com os objetivos do presente artigo, baseamo-nos na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE)²⁵ e identificamos quais entre as indústrias de transformação seriam correspondentes às agroindústrias e, grosso modo, encontramos 16 grupos de atividades. Esses grupos podem ser divididos em dois grandes conjuntos: agroindústria alimentar, a que aqui nos interessa discutir, e não alimentar.

Somente o conjunto da agroindústria alimentar somava nove grupos: a. Abate e preparação de produtos de carne e de pescado; b. Processamento, preservação e produção de conservas de frutas, legumes e outros vegetais; c. Produção de óleos e gorduras vegetais e animais; d. Laticínios; e. Moagem, fabricação de produtos amiláceos e de rações balanceadas para animais; f. Fabricação e refino de açúcar; g. Torrefação e moagem de café; h. Fabricação de outros produtos alimentícios e, finalmente, i. Fabricação de bebidas. Esses nove grupos se subdividem em 36 classes.²⁶

Se a denominação dos grupos da agroindústria alimentar ainda foi insuficiente para identificar os alimentos cada vez mais presentes em nosso cotidiano, apresentamos as 36 classes da agroindústria alimentar, segundo cada um de seus nove grupos, conforme o Quadro 1, visando reforçar o nosso argumento e para que o leitor possa melhor compreender a complexa teia de sistemas de objetos e sistemas de ação (SANTOS, 1996) inerente à produção dos alimentos processados e ultraprocessados.

Quadro 1 – Agroindústria alimentar: grupos e classes

Grupo	Classe
Abate e preparação de produtos de carne e de pescado	Abate de reses, preparação de produtos de carne
	Abate de aves e outros pequenos animais e preparação de produtos de carne
	Preparação de carne, banha e produtos de salsicharia não associada ao abate
	Preparação e preservação do pescado e fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos
Processamento, preservação e produção de conservas de frutas, legumes e outros vegetais	Processamento, preservação e produção de conservas de frutas
	Processamento, preservação e produção de conservas de legumes e outros vegetais
	Produção de sucos de frutas e de legumes
Produção de óleos e gorduras vegetais e animais	Produção de óleos vegetais em bruto
	Refino de óleos vegetais
	Preparação de margarina e de outras gorduras vegetais e de óleos de origem animal não comestíveis
Laticínios	Preparação do leite
	Fabricação de produtos do laticínio
	Fabricação de sorvetes
Moagem, fabricação de produtos amiláceos e de rações balanceadas para animais	Beneficiamento de arroz e fabricação de produtos do arroz
	Moagem de trigo e fabricação de derivados
	Fabricação de farinha de mandioca e derivados
	Fabricação de farinha de milho e derivados
	Fabricação de amidos e féculas de vegetais e fabricação de óleos de milho
	Fabricação de rações balanceadas para animais
	Beneficiamento, moagem e preparação de outros produtos de origem vegetal
Fabricação e refino de açúcar	Usinas de açúcar
	Refino e moagem de açúcar
Torrefação e moagem de café	Torrefação e moagem de café
	Fabricação de café solúvel
Fabricação de outros produtos alimentícios	Fabricação de produtos de padaria, confeitaria e pastelaria
	Fabricação de biscoitos e bolachas
	Produção de derivados do cacau e elaboração de chocolates, balas, gomas de mascar
	Fabricação de massas alimentícias
	Preparação de especiarias, molhos, temperos e condimentos
	Preparação de produtos dietéticos, alimentos para crianças e outros alimentos conservados
	Fabricação de outros produtos alimentícios

Fabricação de bebidas	Fabricação, retificação, homogeneização e mistura de aguardentes e outras bebidas destiladas
	Fabricação de vinho
	Fabricação de malte, cervejas e chopes
	Engarrafamento e gaseificação de águas minerais
	Fabricação de refrigerantes e refrescos

Fonte: Elaboração pelo autor (2020) com base em informações do IBGE (2007).

Por outro lado, vários autores (CORRÊA, 2002; DOWBOR, 2017; SANTOS, 2004) destacaram a formação de corporações como um processo próprio do capitalismo no período histórico atual, denominado de técnico-científico-informacional por Milton Santos (1994). Assim sendo, as transformações do sistema alimentar se deram simultaneamente a concentração econômica nos segmentos de produção dos alimentos processados e ultraprocessados. Naturalmente, isso só é bom para as corporações.

No ano de 2016, de acordo com dados do *Atlas do Agronegócio* (SANTOS; GLASS, 2018), as 10 principais corporações fabricantes de alimentos no mundo, em termos de faturamento, eram: Nestlé, JBS, Tyson Foods, Mars, Kraft Heinz, Mondelez, Danone, Unilever, General Mills e Smithfield. Ressaltamos que uma mesma corporação, de maneira geral, é proprietária de várias empresas e marcas, algumas inclusive concorrentes entre si.²⁷

O Brasil é um dos países onde a concentração na agroindústria alimentar está entre as maiores no mundo, uma vez que entre 60 a 70% das compras de uma família são produzidas por somente 10 corporações. Em contrapartida, empresas e corporações transnacionais sempre foram recebidas de “braços abertos” no país, amplamente beneficiadas por inúmeras políticas públicas, seja através de incentivos fiscais e outros benefícios diretos, seja por um conjunto de desregulamentações. O resultado é desastroso: um pequeno número de corporações transnacionais determina o que comemos no país desde os anos 1990.

Utilizemos o caso da Nestlé para exemplificar a magnitude da agroindústria alimentar e a participação da corporação na dieta de ultraprocessados do brasileiro. Nascida há mais de 150 anos, a empresa está presente em 191 países, sendo que em 2021 completou 100 anos da instalação de sua primeira unidade fabril no Brasil, na cidade de Araras (SP), para produzir leite condensado. Desde a sua fundação, a história da Nestlé é marcada por

inúmeras aquisições e fusões com outras empresas, bem como pela multiplicação do número de produtos e marcas.²⁸

Como parte das estratégias de mercado da corporação, a construção das marcas da Nestlé foi determinante. De maneira geral, elas são a identidade de um produto e/ou empresa e, num mundo mediado pela mercadoria, a marca tem papel central. Muito embora seja um bem intangível, que não existe fisicamente, não é incomum que tenha mais importância do que o próprio produto em si para o processo de acumulação de capital de uma empresa.

Isso explica o motivo de uma mesma empresa ou corporação ter inúmeras marcas voltadas para o que, em tese, seria o mesmo produto ou muito similar. Além do mais, essa é uma verdade válida também para o caso dos ultraprocessados. No caso da Nestlé, ela atinge o impressionante número de mais de 2 mil marcas²⁹ e, como dissemos, várias delas concorrentes entre si.

De outra forma, é recorrente como estratégia de mercado que uma empresa compre outra, mas mantenha a marca da até então concorrente, com o objetivo de manter os seus consumidores fiéis para o caso de ser consagrada no mercado, e todos esses procedimentos são perceptíveis na Nestlé, como pode ser observado nos exemplos abaixo.

Entre as marcas e os produtos mais conhecidos da Nestlé no Brasil temos, por exemplo, a Farinha Láctea (combinação de cereal, leite e açúcar), o Nescau (achocolatado), o Neston (cereal e bebida láctea); uma linha de cafés com a Nescafé (café solúvel), o Nescafé Dolce Gusto e o Nespresso (café em cápsulas individuais); a Maggi, com sopas e temperos; as águas minerais, com as marcas Nestlé Pureza Vital, São Lourenço, Petrópolis, São Pellegrino, Perrier, Acqua Panna; um conjunto numeroso de chocolates com as marcas Talento, Suflair, Prestígio, Garoto, Galak, Nestlé, Baton, Alpino, Kikat etc. Reconheceu alguns desses alimentos na sua cesta mensal de compras?

A linha de leites está entre os mais fortes produtos da Nestlé, em especial com as marcas Ninho e Molico, que se desdobram em dezenas de “subprodutos”, tais como: Molico com leite em pó e líquido, nas modalidades desnatado, fibras, zero lactose, ômega 3, proteína, origem vegetal, colágeno, sem estabilizantes, baunilha e Ninho com Nutrigold, Fases, Fort +, zero lactose, Hora de dormir, Fruti, orgânico, Forti + origem vegetal, sem estabilizantes etc.³⁰ Desse modo, a corporação atua em vários dos ramos e classes da agroindústria alimentar apresentados no Quadro 1, bem como

domina o mercado em algumas das classes nas quais atua.³¹

O caso da produção de leite e laticínios é bastante emblemático como exemplo não só para os temas e processos em destaque no presente artigo, mas também para outros que, embora não estejam sendo desenvolvidos, estão na raiz dos processos aqui em evidência, tais como o da monopolização da produção agropecuária pelo capital das corporações agroindustriais, que deixa os produtores em situação de subordinação, os quais têm grande parte de sua renda da terra transferida para as empresas que compram a produção agropecuária, tal como ocorre no caso da Nestlé.

No caso da pecuária leiteira no Brasil, o mercado é extremamente oligopsônico e a Nestlé é uma das corporações que o domina, apesar de não produzir nenhum litro de leite. Tal situação se repete em outros países e a situação era motivo de estudo no final do século XIX, com Kautsky (1980) mostrando a subordinação dos camponeses suíços à Nestlé.

Para terminar esta seção, nos perguntamos: Qual o sentido da existência do leite em pó? Primeiro a indústria desidrata o leite *in natura* e o transforma em pó. Depois, para ser consumido deve-se acrescentar água. Por outro lado, uma rápida passagem pelo “corredor do leite” nas lojas dos supermercados mostra um conjunto de diferentes tipos de leite de vaca modificados, tais como: integral, desnatado, semidesnatado, com acréscimo de vitaminas, ferro, cálcio, ômega 3, fibras, leite com baixo teor de lactose, leite sabor morango etc. Parece-nos que tudo isso só faz sentido para aumentar os lucros das corporações.

A psicofera do alimento-mercadoria e o consumidor mais-que-perfeito

Considerando que os hábitos alimentares estão entre os principais signos da cultura e do patrimônio imaterial de um povo (DAMATTA, 1986), a transformação de tais costumes e a disseminação do consumo dos alimentos ultraprocessados se dão amplamente ancoradas na indústria cultural, com o uso intensivo do marketing e da publicidade.

É ilustrativo observar como as empresas e corporações

articulam um conjunto prodigioso de normas e sistemas de ação (SANTOS, 1996) dotados de propósitos e orientados com o objetivo de consolidar seus produtos no mercado e aumentar seu número de consumidores, disseminando novas convenções e moldando novas atitudes de consumo.

Poderíamos dizer, então, que para a difusão dos novos hábitos alimentares foi necessário a construção de uma *psicosfera* (SANTOS, 1996) que fosse favorável a eles. Essa *psicosfera* é formada pelo reino das ideias, das crenças, das paixões e dos sentidos que estimulam o imaginário e solidificam novos padrões comportamentais.

O aperfeiçoamento do marketing levou ao chamado neuromarketing, campo de estudo que une o marketing com a neurociência. Os especialistas da área, classificados como “especialistas em comportamento do consumidor”, o entendem como bastante eficaz para compreender melhor como o cérebro do consumidor trabalha, faz escolhas e toma decisões. Assim, com a utilização de um conjunto de técnicas buscam elevar o consumo e potencializar o volume de vendas do varejo.³²

Mais uma vez, citamos um exemplo da Nestlé, não só por se tratar da primeira corporação no ranking das fabricantes de alimentos processados e ultraprocessados do mundo, mas por evidenciar práticas consideradas de sucesso no mundo corporativo. O trabalho de construção da marca do leite condensado realizado pela Nestlé foi tão exitoso que hoje o país é o maior consumidor mundial desse produto.

Muito disso se deve às inúmeras estratégias da corporação para consolidar o produto e a marca, incluindo uma verdadeira apropriação das receitas tradicionais dos doces brasileiros, através de uma “releitura” que resultou na inclusão do leite condensado em praticamente todas elas, o que para alguns estudiosos da culinária brasileira foi um verdadeiro “assassinato” do doce brasileiro de antigamente. Para isso, promoveu um conjunto de ações desde os anos 1940, que incluem, por exemplo, a criação do Centro Nestlé de Economia Doméstica, ainda nessa década; o trabalho de persuasão junto às professoras de culinária, enviando receitas e materiais; a promoção de cursos e produtos; a edição de livros de receitas; e a divulgação de receitas nas embalagens dos produtos.³³

Conflitos de interesses também são comuns nas práticas das corporações para consolidar seus produtos, que promovem cursos para profissionais da saúde, com o apoio das entidades

representativas das respectivas categorias. Vários desses cursos têm como conteúdo a alimentação infantil e distribuem manuais sobre alimentação complementar, panfletos de fórmulas e compostos lácteos, visando estimular o uso de tais produtos, muitos deles ultraprocessados.³⁴

Como sequela temos um número grande de mães que procedem o desmame precoce dos seus bebês, antes dos seis meses de idade, muitas vezes orientadas pelos próprios profissionais da saúde que as acompanham e isso ocorre em todas as classes sociais. Recordemos que, de acordo com o *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos* (BRASIL, 2019), compostos lácteos e outros alimentos ultraprocessados não são recomendados para alimentação de bebês e crianças e devem também ser evitados pelos adultos.³⁵

Diante do exposto, nos perguntamos: Qual explicação existe para o verdadeiro despautério de uma mãe saudável, em condições de amamentar o seu bebê, substituí-la pelo uso do leite em pó industrializado? Qual outra motivação haveria para isso que não a alienação promovida pela ideologia dominante,³⁶ que mascara a realidade social e legitima a exploração e dominação, fazendo com que uma mãe acredite que o leite de vaca em pó ou alguma outro composto lácteo industrializado para bebês pronto para consumo possa ser mais saudável do que ela amamentar o seu bebê? Reputamos esse um excelente exemplo para o que Milton Santos (1987) chamava de consumidor mais-que-perfeito.

A concentração econômica na distribuição: as corporações supermercadistas

Um pilar fundamental para a difusão do alimento-mercadoria foi a própria disseminação dos supermercados, que se transformaram nos mais importantes centros de comercialização dos alimentos processados e ultraprocessados. Considerando a popularização dos novos valores inerentes ao consumo alimentar, diríamos que os supermercados se transformaram nos verdadeiros templos modernos de consumo dos alimentos-mercadoria, fazendo um paralelo mais específico com a afirmação mais geral de Milton Santos (1987) sobre supermercados e shopping centers.

Os supermercados são responsáveis por mais da metade do total dos alimentos comercializados nas principais cidades do país, notadamente metrópoles e cidades médias. O que equivale a dizer que, paralelamente à oligopolização no segmento de transformação industrial dos alimentos, ocorreu a oligopolização da comercialização do alimento-mercadoria no varejo, especialmente os produzidos com maiores quantidades de capital e tecnologia.

Até a década de 1970, no Brasil, a venda dos alimentos no varejo se dava por um conjunto numeroso e diversificado, composto por uma miríade de pequenos comércios (quitandas, mercearias, empórios, feiras livres, padarias, açougues, tabernas), além de vendedores ambulantes que distribuíam um conjunto de alimentos in natura ou minimamente processados (ovos, frutas, pães etc.). Muitos constituíam-se como pequenos negócios nos quais trabalhavam toda a família e era comum terem, inclusive, o sistema de caderneta para pagamento semanal ou mensal.

Todos esses comércios vêm sendo crescentemente substituídos pelas lojas das principais corporações de supermercados, que promoveram total renovação no varejo, disseminando a ideia do autosserviço. Eles são um elo fundamental para a distribuição e consumo do alimento-mercadoria, uma vez que se transformam nos principais distribuidores dos produtos alimentares industrializados (ELIAS, 2003).

De acordo com Belik (2001), no ano de 1970, as lojas tradicionais somavam 70,5% de todas as vendas de alimentos no varejo, contra 29,5% das lojas de autosserviço. Mas houve uma inversão no processo em poucos anos e as lojas de autosserviço concentravam 76% do volume das vendas cerca de 10 anos mais tarde (1982) e 85% em 1997. A década de 1970 significou uma virada nessa realidade. Faz-se importante citar que a entrada da empresa francesa Carrefour no país, em 1975, foi um marco para muitas mudanças no segmento, quando introduziu novos métodos de trabalho, novo layout e mix de mercadorias nas lojas. A partir daí, aumentou a competitividade entre as empresas e ocorreu a quebra de barreiras regionais entre elas.³⁷

Nos anos 1990, aumentou a participação das empresas estrangeiras no segmento da distribuição de alimentos no Brasil, da mesma forma que ocorreu uma crescente concentração do segmento, especialmente através de fusões e aquisições, que continuam acontecendo até hoje. Conforme o Ranking da

Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS, 2020), maior estudo do segmento no Brasil, cinco redes dominavam o mercado brasileiro.

De acordo com o faturamento bruto, ocupava o primeiro lugar o Carrefour, com 462 lojas no Brasil; o GPA ficava com o segundo lugar, empresa do Grupo Casino, que reúne a operação do Pão de Açúcar, Extra, Minuto Pão de Açúcar, Mini Extra, Pão de Açúcar Adega, Assaí Atacadista, para citar os mais presentes e conhecidos no país, que somavam 1.076 lojas³⁸; em terceiro lugar, o Cencosud Brasil Comercial Ltda, que atua por meio das bandeiras GBarbosa, Bretas, Prezunic, Perini e Mercantil Rodrigues e soma 202 lojas³⁹; em quarto, os Irmãos Muffato e Cia Ltda, a única rede 100% nacional a figurar no Top 5 do setor, com 61 lojas⁴⁰ e, em quinto, o SDB Comércio de Alimentos Ltda, com 67 lojas. Além dessas cinco redes, citamos também o grupo Big, ex-Walmart, que ficou fora da lista por não ter fornecido os dados para o levantamento da Abras para 2020, mas foi ranqueado na terceira posição entre as maiores empresas do Brasil no ano de 2019.⁴¹

Mas, como dizia minha avó, “não há nada tão ruim que não possa piorar”. Enquanto redigíamos este artigo, fomos surpreendidos por mais uma fusão no segmento de supermercados, com a compra do Big pelo Carrefour. Ou seja, utilizando os dados do ranking da Abras para o ano de 2019, diríamos que a maior rede varejista atuando no Brasil comprou a terceira maior.

O número de lojas dominadas pelo Carrefour, com a combinação de negócios, chegará a 876 e o de funcionários a 137 mil e a corporação estima ainda que sua base de clientes se ampliará dos cerca de 45 milhões para mais de 60 milhões com a adição dos cerca dos clientes do Big,⁴² cerca 28,5% da população brasileira. Lembramos que o supermercado é o elo principal de distribuição de inúmeros produtos básicos para a população, além dos alimentos. Em vista disso, a situação é no mínimo preocupante, com maior risco de aumento dos preços, temor manifestado pelo Instituto de Defesa do Consumidor (Idec) por ocasião do anúncio da fusão.⁴³

A diminuição do número de empresas atuando no setor permite às corporações varejistas transnacionais o controle quase absoluto sobre os preços, dando a elas o poder de pressão até mesmo sobre as corporações produtoras dos alimentos. Assim, o prejuízo é para a sociedade como um todo, mas especialmente aos

mais vulnerabilizados pela desigualdade social, que está mais escancarada do que nunca desde o começo da pandemia de COVID-19.

A notícia nos levou a pensar que o Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade), do Ministério da Justiça e Segurança Pública, tivesse sido mais um entre os órgãos extintos pela atual administração federal. Mas não, ele continua existindo. Entre as suas principais funções está uma preventiva, que consiste em: “analisar e posteriormente decidir sobre as fusões, aquisições de controle, incorporações e outros atos de concentração econômica entre grandes empresas que possam colocar em risco a livre concorrência.”⁴⁴ Então ficamos na dúvida se além de existir, ele efetivamente continua exercendo as suas funções.

Considerações finais

O objetivo deste artigo foi contribuir para o debate sobre a relação intrínseca entre a difusão do agronegócio e o aumento da fome no Brasil. Infelizmente, o alimento, bem imaterial da nação, foi transformado em mais uma mercadoria, sob o domínio de um pequeno conjunto de corporações transnacionais, que cada vez mais definem o que comemos, nos impondo alimentos sem qualidade, especialmente os ultraprocessados.

Outra verdade que precisa cada vez mais ser evidenciada, embora esteja escancarada para todos, é que paralelamente ao aumento da produção e da produtividade do agronegócio brasileiro, assim como da curva ascendente da produção das corporações que dominam a agroindústria alimentar, temos o crescimento do número de pessoas sem acesso à alimentação, em estado de insegurança alimentar leve ou mesmo passando fome.

Não por acaso, o aumento da produção do agronegócio e o crescimento da fome são faces de uma mesma moeda. Portanto, a cada novo recorde da safra de soja, lado a lado aumenta o número de pessoas que acordam de manhã sem saber como farão para se alimentar naquele dia. Essa é uma das maiores perversidades inerentes ao agronegócio brasileiro. E a pandemia escancarou ainda mais essa verdade, pois as corporações de produção e de distribuição do alimento-mercadoria continuam lucrando durante este período, enquanto a fome aumentou de forma exponencial no mesmo intervalo.

Isso indica que a obra de Josué de Castro, *Geografia da Fome*

(1963), mais de meio século depois de escrita, continua atual. Vale lembrar que a obra tem praticamente a mesma idade que a agropecuária brasileira baseada no pacote tecnológico e nas corporações como hoje a conhecemos, vendida ideologicamente como a solução para a fome. Na obra, o autor destacou a fome como um problema social resultante da concentração da riqueza e da terra, da desigualdade e da injustiça, e que não faz sentido relacioná-la à escassez de alimentos, como muitos ainda defendem. Como os leitores podem deduzir, o Brasil se transformou em um dos principais produtores agrícolas do mundo, mas no que tange à fome, pouca coisa mudou, até mesmo porque o que o agronegócio mais produz são commodities e em grande parte voltadas à exportação.

Em contrapartida, a difusão do alimento-mercadoria, sobretudo dos ultraprocessados, viola um conjunto de saberes e fazeres historicamente construídos de populações que têm em práticas agrícolas e culinárias aspectos basilares de identidade cultural e da própria estrutura social, preservados e transmitidos há décadas e mesmo séculos, tais como de ribeirinhos, extrativistas, quilombolas, quebradeiras de coco, pescadores artesanais, seringueiros, castanheiros, comunidades de fundo de pasto, marisqueiras, caiçaras, sertanejos. Dessa maneira, são muitas identidades locais e regionais que vêm sendo drasticamente impactadas com a difusão do agronegócio e a imposição do alimento-mercadoria.

Muitas práticas alimentares se associam diretamente às especificidades dos diferentes biomas, isso sem falar do uso ancestral das plantas com fins medicinais. Não nos esqueçamos que o Brasil tem uma das mais ricas biodiversidades do planeta, a qual vem sendo rapidamente devastada nas últimas décadas e de forma ainda mais acelerada desde o marco histórico que nos serve de guia para o presente artigo, e muito disso se dá para plantar soja.

Julgamos que tais aspectos representam entraves ao direito humano à alimentação, um dos direitos básicos de nossa constituição, e que o alimento deve ser tratado como patrimônio intangível de um povo e não como uma mercadoria. O que as corporações associadas ao agronegócio têm feito é exatamente o contrário, o que inviabiliza a eliminação da fome, por um lado e, por outro, destrói saberes e fazeres historicamente construídos, que guardam conhecimentos ancestrais do povo brasileiro.

Voltamos para onde começamos, ou seja, a comida de

verdade, e citamos literalmente alguns trechos do *Manifesto da Comida de Verdade*, do extinto Consea (2015, *on-line*):

A comida de verdade é salvaguarda da vida. [...] É produzida pela agricultura familiar, com base agroecológica e com o uso de sementes crioulas e nativas. É produzida por meio do manejo adequado dos recursos naturais, levando em consideração os princípios da sustentabilidade e os conhecimentos tradicionais e suas especificidades regionais. É livre de agrotóxicos, de transgênicos, de fertilizantes e de todos os tipos de contaminantes. [...] Garante a soberania alimentar; protege o patrimônio cultural e genético; reconhece a memória, a estética, os saberes, os sabores, os fazeres e os falares, a identidade, os ritos envolvidos, as tecnologias autóctones e suas inovações. É aquela que considera a água alimento. É produzida em condições dignas de trabalho. É socialmente justa. Comida de verdade não está sujeita aos interesses de mercado, [...] é caracterizada por alimentos in natura e minimamente processados em detrimento de produtos ultraprocessados. Precisa ser acessível, física e financeiramente, aproximando a produção do consumo. [...] Comida de verdade é aquela que [...] promove hábitos alimentares saudáveis no campo, na floresta e na cidade.⁴⁵

Um novo tempo há de vencer e por isso hoje, mais do que nunca, terminamos com muitas saudades do futuro,⁴⁶ um futuro sem transgênicos, sem alimentos com veneno, sem comida sintética, sem concentração econômica, sem latifúndio, sem desigualdades socioespaciais, sem retrocessos políticos e sem fome. Por isso, no Brasil, país de tantas contradições e desigualdades, não temos só fome de comida, mas principalmente fome de mudanças.

Notas

1. Agrademos a leitura e comentários do professor Dr. Renato Pequeno da Universidade Federal do Ceará (UFC), mas gostaríamos de eximi-lo de qualquer responsabilidade pelas ideias apresentadas. Agradecemos também ao CNPq pelo financiamento de pesquisas que deram base ao presente artigo.

2. No momento que concluímos este artigo, o Brasil já contabilizou mais de 420 mil vidas perdidas. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2021/05/brasil-passa-das-420-mil-mortes-pela-covid-19-mostra-consorcio-de-imprensa.shtml>. Acesso em: 8 maio 2021.

3. O tema foi amplamente noticiado em vários jornais, como pode ser visto, por exemplo, no *El País*, disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2019/07/19/politica/1563547685_513257.html. Acesso em: 11 abr. 2021; e no *O Globo*, disponível em: <https://oglobo.globo.com/brasil/passar-fome-no-brasil-uma-grande-mentira-diz-bolsonaro-23818496>. Acesso em: 11 abr. 2021.

4. De acordo com a Agência Câmara de Notícias, em 2003, houve a apresentação da Proposta de Emenda à Constituição pelo Senado Federal e, em 2010, foi aprovada a PEC 47/03 do Senado, que inclui o direito à alimentação como um dos direitos sociais previstos no artigo 6º da Constituição. A inclusão atendeu a tratados internacionais aos quais o país aderiu, garantindo que as ações de combate à fome e à miséria se tornassem políticas de Estado e não estejam sujeitas a mudanças administrativas. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/137794-camara-aprova-pec-que-inclui-alimentacao-entre-os-direitos-sociais/>. Acesso em: 11 abr. 2021.

5. Mapa da Fome é um estudo realizado e publicado pela Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO) das Nações Unidas (ONU) sobre a situação global de carência alimentar. Um país é considerado dentro do mapa da fome quando a subalimentação (ingestão de menos calorias que o recomendável) afeta 5% ou mais de sua população. Mais informações disponíveis em: <http://www.fao.org/home/en/>. Acesso em: 6 abr. 2021.

6. A lista é grande e não seria possível abarcar todas essas ações nas poucas páginas deste artigo, mas citamos como exemplo a extinção do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), o estrangulamento de recursos para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Cisternas, além da venda de armazéns da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

7. A pesquisa completa revela estes e outros dados da fome no Brasil e está disponível em: http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 6 abr. 2021.

8. Com o objetivo de destacar o nosso argumento, utilizaremos o termo alimento-mercadoria a partir deste parágrafo.

9. Sobre o alimento como mercadoria, ver Machado, Oliveira e Mendes (2016).

10. Denise Carreiro é uma importante referência no campo da nutrição clínica funcional no Brasil. Clínica na cidade de São Paulo, dá cursos em todo o Brasil e já escreveu 14 livros sobre a sua área de especialização. Disponível em: <https://www.denisecarreiro.com.br/>. Acesso em: 20 nov. 2020. Podem ser encontradas na internet algumas entrevistas dadas por ela, entre as quais a que deu a culinária e apresentadora de programas na televisão brasileira Bela Gil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=qjNm94Quw2M>. Acesso em: 22 out. 2020.

11. Disponível em: https://www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2017/06/copy2_of_Manifesto_comidadeverdade.pdf. Acesso em: 22 nov. 2020.

12. Entre estas fontes citamos, entre outros: *De Olho nos Ruralistas: Observatório do Agronegócio no Brasil*; *Brasil de Fato*; *Outras Mídias*; *Carta Capital*; *Repórter Brasil*; *Diário do Centro do Mundo*; *Outras Palavras*; *Nexo Jornal*; *Le Monde Diplomatique Brasil*; *O Joio e O Trigo*; *Mídia Ninja*; *A terra é redonda etc.* Por outro lado, a consulta aos sites de empresas e corporações, assim como os rankings das grandes empresas publicados por revistas e jornais de circulação nacional, tais como *Exame Melhores e Maiores: as 1000 Maiores Empresas do Brasil*; *Valor 1000 Maiores Empresas*; *Globo Rural: Anuário do Agronegócio*; *Dinheiro Rural*; *Forbes: a Força do Agro*, entre outros, também foram de grande valia.

13. Disponível em: <https://fbssan.org.br/2015/11/em-favor-da-soberania-do-conhecimento-das-sementes-e-dos-alimentos/>. Acesso em: 18 nov. 2020.

14. “É significativa a utilização de agrotóxicos na agricultura brasileira. Soja, milho, cana-de-açúcar e algodão concentram 87% do volume de agrotóxicos comercializados no país” (LEÃO, 2013, p. 173).

15. Vale a leitura de matéria publicada pelo Repórter Brasil, em 26 de setembro de 2018, que mostra a relação de empresários ligados aos agrotóxicos no financiamento da campanha de Tereza Cristina para deputada federal, atual

Ministra da Agricultura. Disponível em: <https://reporterbrasil.org.br/2018/09/musa-do-veneno-deputada-tereza-cristina-recebe-doacoes-de-empresarios-ligados-a-agrotoxicos/>. Acesso em: 18 nov. 2020.

16. Sobre os transgênicos podem ser vistos, entre outros, Mooney (1987) e Andrioli e Fuchs (2008).

17. Disponível em: <https://idec.org.br/consultas/dicas-e-direitos/saiba-o-que-sao-os-alimentos-transgenicos-e-quais-os-seus-riscos>. Acesso em: 18 nov. 2020.

18. Frankenstein ou o prometeu moderno de autoria de Mary Shelley, publicado originalmente no século XIX.

19. Disponível em: <https://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2019/05/30/cientistas-ligam-alimentos-ultraprocessados-a-mortes-prematuras-saiba-quais-sao-eles.ghtml>. Acesso em: 27 nov. 2020.

20. Disponível em: <https://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2020/09/17/ministerio-da-agricultura-critica-guia-alimentar-e-pede-fim-da-classificacao-que-desaconselha-ultraprocessados.ghtml>. Acesso em: 27 nov. 2020.

21. Uma outra franquia entre as 10 maiores dos EUA (Wendy's) tinha algumas lojas em São Paulo que foram todas fechadas no ano de 2019. Disponível em: <https://www.infomoney.com.br/negocios/wendys-fecha-todas-as-unidades-no-brasil/>. Acesso em: 29 nov. 2020.

22. Além de habitação, vestuário, transporte, higiene e cuidados pessoais, assistência à saúde, educação, recreação e cultura, fumo, serviços pessoais e outras despesas diversas não classificadas anteriormente. “No POF 7, foram pesquisadas informações referentes ao consumo alimentar efetivo de todos os indivíduos moradores com 10 anos ou mais de idade, pertencentes à(s) unidade(s) de consumo existente(s) no domicílio, tais como: fonte do alimento, horário do consumo efetivo, descrição detalhada do alimento consumido e a forma pela qual o mesmo foi preparado” (IBGE, 2019, p. 30).

23. Os grupos de produtos com alimentação eram: cereais, leguminosas e

oleaginosas; farinhas, féculas e massas; açúcares e derivados; legumes e verduras; frutas; carnes, vísceras e pescados; aves e ovos; leites e derivados; panificados; óleos e gorduras; bebidas e infusões; alimentos preparados; outros alimentos (IBGE, 2019, p. 51).

24. É fundamental compreender o processo de sujeição da agricultura à indústria, ver Oliveira (2010).

25. "A CNAE é o instrumento de padronização nacional dos códigos de atividade econômica e dos critérios de enquadramento utilizados pelos diversos órgãos da Administração Tributária do país. Trata-se de um detalhamento da CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas, aplicada a todos os agentes econômicos que estão engajados na produção de bens e serviços, podendo compreender estabelecimentos de empresas privadas ou públicas, estabelecimentos agrícolas, organismos públicos e privados, instituições sem fins lucrativos e agentes autônomos (pessoa física)." (IBGE, 2007, *on-line*).

26. O ramo da agroindústria não alimentar é composto por sete grupos: 1) fabricação de calçados de couro; 2) tecelagem; 3) fiação; 4) curtimento e outras preparações de couro; 5) fabricação de produtos do fumo; 6) beneficiamento de fibras têxteis naturais e 7) produção de álcool.

27. As 10 principais corporações fabricantes de alimentos do mundo, segundo o faturamento do ano de 2016 e as suas respectivas empresas e marcas eram: 1. Nestlé (Aero, Bakers Complete, Boost, Buitoni, Cailler, Chef, Coffee-Mate, Crunch, Friskies, Gerber, Häagen-Dazs, Herta, KitKat, Maggi, Milo, Mövenpick, Nescafé, Nespresso, Nesquik, Nestea, Perrier, Purina, S. Pellegrino, Smarties, Thomy); 2. JBS (Seara, Friboi, Swift, Primo, Hans, Beehive, Moy Park, Pilgrim's, Pierce, Del Dia); 3. Tyson Foods (Hillshire Farm, Sara Lee, Wright, Bosco's, Corn King, Gallo, Open Prairie, Tastybird, Wunderbar); 4. Mars (Balisto, Bounty, M&M's, Mars, Milky Way, Snickers, Twix, Wrigley's Spearmint, Hubba Bubba, Orbit, Mirácoli, Uncle Ben's, Bright Tea Co., Alterra, Chocamento); 5. Kraft Heinz (Kraft, Heinz, Bagel Bites, Capri Sun, De Ruijter, Good Taste Company, Jack Daniel's Sauces, Jell-O, Kool-Aid, PurePet, Velveeta, Weight Watchers, Wyler's); 6. Mondelez (Cadbury, LU, Marabou, Milka, Oreo, Philadelphia, Ritz, Stimorol, Toblerone, TUC, Chips Ahoy!, Nabisco, Trident, Bubbalo, Tang, Belvita, Lacta, Suchard Express); 7. Danone (Danone, Activia, Vitalinea, Badoit, Evian, Volvic, Bonafont, Mizone, Nutrilon, Aptamil, SGM, Milupa, Gervais); 8. Unilever (Becel, Bertolli, Rama, Flora, Langnese, Magnum, Lipton, Ben & Jerry's, Knorr, Pfanni, Unox); 9. General Mills (Bisquick, Pillsbury, Knack & Back, Chex, Kix, Monsters,

Trix, Häagen-Dazs, Betty Crocker, V.Pearl, Yoki, Immaculate Baking, Annie's, Muir Glen, Yoplait; 10. Smithfield (Smithfield, Eckrich, Farmland, Armour, Margherita, Curly's, Nathan's, Cook's, Gwaltney, John Morrell) (SANTOS; GLASS, 2018).

28. Disponível em: <https://www.nestle.com.br/>. Acesso em: 6 abr. 2021.

29. Disponível em: <https://www.nestle.com.br/a-nestle>. Acesso em: 9 abr. 2021.

30. Como metodologia para indicação das marcas, acessamos, a partir do próprio site da Nestlé, a página de cada uma delas e fizemos uma brevíssima síntese dos tipos de alguns dos seus produtos mais representativos.

31. Tais como das classes de fabricação de produtos do laticínio; engarrafamento e gaseificação de águas minerais; fabricação de café solúvel; preparação de produtos dietéticos, alimentos para crianças e outros alimentos conservados; produção de derivados do cacau e elaboração de chocolates, balas, gomas de mascar, entre várias outras.

32. Disponível em: <https://www.abras.com.br/edicoes-anteriores/Main.php?MagNo=263#page/168>. Acesso em: 29 nov. 2020.

33. Estas e outras estratégias de difusão e consolidação dos produtos da corporação podem ser lidas em Coelho e Peres (2021).

34. Em 2020, a Nestlé promoveu o Programa Jovens Pediatras (J.Pedia), que contou com a parceria da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), ou o Programa Nutrindo Residentes, que existe desde 2011 no estado de São Paulo. A matéria mostra outras simbioses entre a corporação e a SBP. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2020/09/infancia-na-mira-nestle-aponta-para-nutricionistas-e-pediatras-na-pandemia/>. Acesso em: 18 abr. 2021.

35. Pesquisa do Joio com mães confirma pressão para substituir leite materno e muita influência da indústria. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2020/12/pesquisa-do-joio-com-maes-confirma-pressao-por-substitutos-ao-leite-materno-inclusive-em-maternidades-e-muita-influencia-da-industria/>. Acesso em: 21 abr. 2021.

36. Sobre ideologia, ver Chauí(1981).

37. O moderno varejo só se implantou no Brasil décadas depois do que nos EUA e na Europa. O primeiro supermercado brasileiro foi o Sirva-se, que se instalou em São Paulo, em 1953, e pertencia à Souza Cruz. Somente uma década e meia mais tarde, em 1968, os supermercados foram reconhecidos oficialmente como uma categoria diferenciada de varejo de alimentos, mais ainda por mais de uma década funcionavam praticamente como grandes mercearias com o autosserviço (BELIK, 2001).

38. Detalhes sobre a estrutura de negócio do GPA podem ser vistos no site da corporação. Disponível em: <https://www.gpabr.com/pt/conheca-o-gpa/quem-somos/sobre-o-grupo/>. Acesso em: 29 nov. 2020.

39. Fundado em 1963, o Cencosud Brasil Comercial Ltda tem operações ativas na Argentina, Brasil, Chile, Peru e Colômbia. Disponível em: <https://www.cencosud.com/nuestra-empresa/cencosud/2016-01-19/180821.html>. Acesso em: 29 nov. 2020. No Brasil está presente em oito estados (Alagoas, Bahia, Ceará, Goiás, Minas Gerais, Pernambuco, Rio de Janeiro e Sergipe) por meio das bandeiras GBarbosa, Bretas, Prezunic, Perini e Mercantil Rodrigues. Disponível em: <https://www.gbarbosa.com.br/institucional/grupo-cencosud/>. Acesso em: 29 nov. 2020.

40. O Grupo Muffato é uma empresa do Paraná, a número um no estado no segmento de supermercados, sendo a única rede 100% nacional a figurar no top 5 do setor, de acordo com dados da Abras. A rede atua em 25 cidades do Paraná e interior de São Paulo. Disponível em: <https://www.supermuffato.com.br/institucional/pt-br/grupo-muffato>. Acesso em: 29 nov. 2020.

41. Disponível em: <https://www.abras.com.br/clipping.php?area=20&clipping=70791>. Acesso em: 29 nov. 2020. O Big “chegou ao Brasil em 1995, com a inauguração de uma loja Sam's Club em São Caetano do Sul (SP). No mesmo ano, inaugurou uma unidade da marca Walmart em Osasco (SP). Em junho de 2018, o grupo havia vendido uma participação de 80% nas operações no Brasil para a empresa de private equity Advent Internacional”. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2021/03/25/o-que-muda-para-o-consumidor-com-a-compra-do-grupo-big-pelo-carrefour.htm>. Acesso dia: 25 mar. 2021

42. Disponível em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2021/03/24/carr-four-anuncia-compra-do-grupo-big-brasil-do-walmart-por-r-75-bilhes.ghtml>. Acesso em: 24 mar. 2021.

43. Idem.

44. Disponível em: <https://www.gov.br/cade/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/competencias>. Acesso em: 9 abr. 2021.

45. O manifesto está disponível em: https://www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2017/06/copy2_of_Manifesto_comidadeverdade.pdf. Acesso em: 25 nov. 2020.

46. Título de um livro de Armando Correia da Silva, ex-professor do Departamento de Geografia da Universidade de São Paulo, que utilizamos como um verdadeiro guia para sempre seguir em frente.

Referências

ABRAS. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS. Ranking Abras/SuperHiper é lançado em evento virtual que reuniu 2 mil pessoas. 5 de junho de 2020. Disponível em: <https://www.abras.com.br/clipping/noticias-abras/70791/ranking-abras-superhiper-e-lancado-em-evento-virtual-que-reuniu-2-mil-pessoas>. Acesso em: 25 nov. 2020.

AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS (Brasil). POF 2017-2018: proporção de domicílios com segurança alimentar fica abaixo do resultado de 2004. **Agência IBGE Notícias**, 17 set. 2020. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/28896-pof-2017-2018-proporcao-de-domicilios-com-seguranca-alimentar-fica-abaixo-do-resultado-de-2004>. Acesso em: 2 abr. 2021.

Referências

ANDRIOLI, Antônio Inácio; FUCHS, Richard (Orgs.). **Transgênicos: as sementes do mal.** A silenciosa contaminação de solos e alimentos. São Paulo: Expressão Popular, 2008.

BELIK, Walter. **Muito além da porteira:** mudanças nas formas de coordenação da cadeia agroalimentar no Brasil. Campinas: Unicamp Instituto de Economia, 2001. (Coleção Teses).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 27 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf. Acesso em: 21 abr. 2021.

CASTRO, Josué. **Geografia da fome.** 8. ed. São Paulo, Brasiliense, 1963.

CHAUÍ, Marilena. **O que é ideologia.** 3. ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1981.

COELHO, Luisa; PERES, João. **O joio e o trigo.** Como a Nestlé se apropriou das receitas brasileiras (ou de como viramos o país do leite condensado). 8 abr. 2021. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2021/04/como-a-nestle-se-apropriou-das-receitas-brasileiras-ou-de-como-viramos-o-pais-do-leite-condensado/>. Acesso em: 18 abr. 2021.

CORRÊA, Roberto Lobato. Metrôpoles, corporações e espaço: uma introdução ao caso brasileiro. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo César da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato (org.). **Brasil: questões atuais da reorganização do território.** 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. p. 67-114.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAVIS, William. **Barriga de trigo: livre-se do trigo, livre-se dos quilos a mais e descubra seu caminho de volta para a saúde.** São Paulo: Martins Fontes, 2017. 352 p.

DOWBOR, Ladislau. **A era do capital improdutivo.** São Paulo: Autonomia Literária, 2017. 320 p.

ELIAS, Denise. A Região Metropolitana como recorte espacial para estudos sobre o agronegócio: questões de método e metodologia. **Boletim Goiano de Geografia**, v. 40, p. 1-28, 2020.

ELIAS, Denise. **Globalização e agricultura.** São Paulo: Edusp, 2003.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares: 2017-2018.** Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 2 abr. 2021.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Introdução à Classificação Nacional de Atividades Econômicas: CNAE versão 2.0.** Rio de Janeiro: IBGE, 2007. Disponível em: https://concla.ibge.gov.br/images/concla/documentacao/CNAE20_Introducao.pdf. Acesso em: 10 jan. 2020.

KAUTSKY, Karl. **A questão agrária.** 3. ed. São Paulo: Proposta Editorial: 1980.

LEÃO, Marília. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília: Abrandh, 2013. 263 p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf. Acesso em: 25 nov. 2020.

MACHADO, Priscila Pereira; OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes de; MENDES, Áquilas Nogueira. O indigesto sistema do alimento mercadoria. *Saúde Soc.*, São Paulo, v.25, n.2, p.505-515, 2016.

MARICATO, Ermínia. O nó da terra. **EcoDebate. Site de informações, artigos e notícias socioambientais.** 14 jul. 2008. Disponível em: <https://www.ecodebate.com.br/2008/07/14/o-no-da-terra-artigo-de-erminia-maricato/>. Acesso em: 19 jun. 2017.

MOONEY, Pat Roy. **O Escândalo das Sementes:** o domínio na produção de alimentos. SP, Nobel, 1987.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. Agricultura e indústria no Brasil. **Campo-Território**, v. 5, n.10, p. 5-64, set. 2010.

ROBERTS, Paul. **O fim dos alimentos.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

SANTOS, Maureen; GLASS, Verena (org.). **Atlas do agronegócio.** Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2018.

SANTOS, Milton. **O espaço dividido.** 2. ed. São Paulo: Edusp, 2004. 431 p.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço.** São Paulo: Hucitec, 1996. 308 p.

SANTOS, Milton. **Técnica, espaço, tempo.** Globalização e Meio técnico-científico-informacional. SP: Hucitec, 1994.

SANTOS, Milton. **O espaço do cidadão.** São Paulo: Nobel, 1987.

Denise Elias - Bacharela e licenciada em Geografia e doutora em Geografia Humana (1996) pela Universidade de São Paulo. É Professora e

Recebido para publicação em 20 de maio de 2021

Aceito para publicação em 5 de junho de 2021

Publicado em 25 de junho de 2021