

Proposta de Redação

A partir da leitura dos textos motivadores e com base nos conhecimentos construídos ao longo de sua formação, redija texto dissertativo-argumentativo em modalidade escrita formal da língua portuguesa sobre o tema **“Os desafios relacionados à alimentação no Brasil”**, apresentando proposta de intervenção que respeite os direitos humanos. Selecione, organize e relacione, de forma coerente e coesa, argumentos e fatos para defesa de seu ponto de vista.

TEXTO I

Sociedade: as mudanças no ato de comer e como vamos garantir comida para todos

Carolina Cunha da Novelo Comunicação (22/05/2015)

A comida sempre teve um papel importante nas sociedades. Além de ser uma atividade fundamental, o ato de comer em grupo, por exemplo, é um dos que define o homem como um ser cultural e participativo em um contexto social. Os alimentos que escolhemos e a forma como consumimos também nos dizem muito sobre identidades, costumes e características sociais e culturais de um grupo.

Não à toa, alguns momentos importantes da história da civilização ocidental estão relacionados à alimentação -- como as grandes navegações --, que aparece também em muitas histórias religiosas, como a multiplicação dos pães e a ceia no cristianismo.

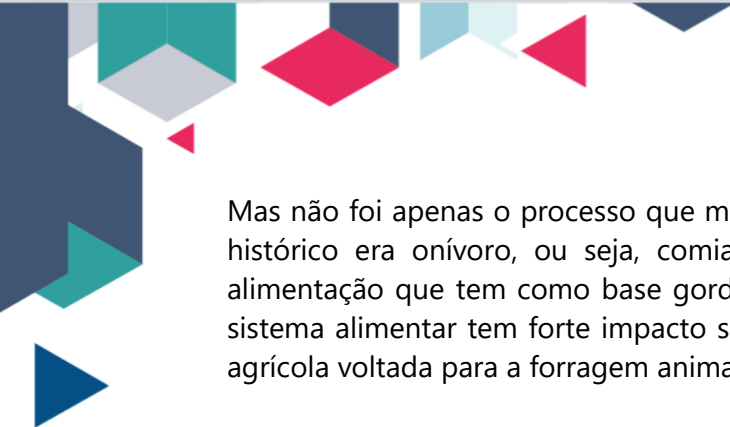
Mas qual é a nossa relação com a comida hoje? Da pré-história à sociedade pós-moderna, o ato de comer passou por significativas mudanças. A chegada de novas tecnologias para facilitar a fabricação, a produção, o transporte e a conservação de alimentos provocou uma revolução na alimentação, principalmente nos hábitos familiares, como as refeições compartilhadas.

Por outro lado, todo esse avanço não foi capaz de acabar com a fome e a subnutrição no mundo. Segundo o órgão da ONU para Alimentação e Agricultura (FAO), embora tenha ocorrido uma redução, mais de 800 milhões de pessoas, ou uma em cada oito no mundo, ainda passam fome por não receber o alimento ou a quantidade de alimento adequada.

As mudanças na produção e no ato de comer refletem o ritmo agitado imposto pelo estilo de vida moderno, em que as pessoas passam muito tempo no trabalho enquanto o tempo para as refeições acaba servindo para várias atividades.

Para atender a essa realidade, começam a surgir alternativas na indústria de alimentos: congelados, pré-cozidos e o fast-food. Por outro lado, foram essas mudanças que ajudaram a acabar com a escassez de comida, permitindo, entre outros, o surgimento de grandes centros urbanos e a sobrevivência da raça humana.





Mas não foi apenas o processo que mudou. O que comemos também. O homem pré-histórico era onívoro, ou seja, comia de tudo. O homem moderno aderiu a uma alimentação que tem como base gorduras animais, carne, carboidratos e açúcar. Esse sistema alimentar tem forte impacto social e ambiental, pois demanda uma produção agrícola voltada para a forragem animal, do qual a soja é um exemplo.

Segundo a Pesquisa Nacional de Saúde de 2013, do IBGE, o brasileiro come pouca quantidade de hortaliças e frutas, ingere mais alimentos gordurosos do que o recomendado, troca cada vez mais refeições completas por lanches rápidos e é sedentário. A pesquisa apontou ainda que pessoas de baixa renda compram alimentos pouco saudáveis, ou seja, além de fatores como saúde, religião, meio ambiente, a questão social ainda é um limitador do consumo de alimentos, principalmente daqueles considerados mais nutritivos, que costumam ser mais caros.

Esse estilo de vida, que não é característico apenas do brasileiro e pode ser observado em boa parte do mundo, fez com que o número de problemas de saúde decorrentes da má alimentação ou do consumo em excesso de produtos industrializados aumentasse, tal como a obesidade e problemas cardíacos.

Mesmo nesse cenário houve um aumento considerável de consumidores que valorizam a comida natural, orgânica, segundo um relatório recente da empresa de pesquisas Nielsen. A pesquisa aponta um aumento de 5% nas vendas de itens considerados saudáveis, como frutas, verduras, chás, iogurtes, água, entre os anos de 2012 e 2014. Considerando apenas a América Latina, esse número chega a 16%.

De olho neste mercado, muitas empresas já prometeram retirar corantes e aromatizantes artificiais de diversos produtos, buscando atender as demandas do consumidor. Mas trata-se de um movimento que ainda precisa ganhar força para atingir uma maior parcela de consumidores, que possa ser beneficiada e ter acesso a tais alimentos.

Dentro desse contexto, a preocupação com a procedência da comida passou a fazer parte da rotina desses consumidores que, além de produtos naturais, buscam comprar marcas e fabricantes que não agredem o meio ambiente nem os animais (como as granjas, onde a forma como as galinhas são criadas varia) para a produção de alimentos.

A onda mais recente do mercado de alimentação é a onda de "gourmetização" da comida, onde se vende a ideia de que você estará consumindo um alimento com algum toque mais refinado. Da coxinha, o pastel, o sanduíche ao feijão com arroz, tudo pode ser "gourmet".

Esse refinamento, no entanto, nem sempre recupera o lado mais humano das refeições. Muitas vezes, a sofisticação acaba apenas reproduzindo essa dinâmica consumista num tom elitista, que mais uma vez direciona um determinado produto a um tipo de classe social ou perfil.



Entre todas essas questões, a que parece precisar de uma resposta mais urgente sobre alimentação é: com a previsão de que em 2020 a população mundial seja de 9 bilhões de pessoas, teremos comida para todo mundo?

As opções não podem ficar reduzidas apenas à produção industrial ou orgânica e local, embora elas certamente venham a oferecer novas soluções. O alto consumo de animais vai tornar o meio tradicional escasso, assim como os efeitos ambientais da agricultura podem custar muito caro à humanidade, seja pela sua relação como aquecimento global ou perda da biodiversidade.

Usar recursos naturais de forma eficiente, aumentar a produção para nutrição humana (isso porque parte da produção vira ração para animais, é usada nos biocombustíveis e pela indústria), consumir de forma responsável e valorizar o alimento estão entre os passos necessários para garantir que ao longo dos próximos anos, a comida chegue a um número maior de pessoas, em vez de terminar desperdiçada na lata de lixo.

Disponível em: <<http://vestibular.uol.com.br/resumo-das-disciplina...>> Acesso em: 28 mai. 2015.

TEXTO II



Disponível em: <<http://www2.uol.com.br/allansieber/cartuns.htm>> Acesso em: 29 mai. 2015



TEXTO III



Disponível em: <<http://www.brasildefato.com.br/sites/>> Acesso em 29 mai. 2015

