

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 **“Subnutrição e a sua relação com a má distribuição de alimentos”**, 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

Em várias partes do mundo persistem os problemas de saúde ligados à falta de alimentos. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) a subnutrição ainda é causa indireta de cerca de 30% das mortes de crianças no mundo. Afetando o desenvolvimento físico e mental de milhões de crianças, a subalimentação também compromete seu desenvolvimento intelectual e profissional, diminuindo o número de cidadãos preparados para contribuir com o desenvolvimento de seus países.

Este é o ciclo vicioso a que são condenadas regiões pobres em todo o mundo: falta de acesso a alimentos gera subnutrição. Esta prejudica o desenvolvimento intelectual e profissional de parte da população. Na falta de cidadãos preparados, o crescimento da economia fica comprometido e desta forma não se geram menos recursos para produzir ou comprar alimentos para toda a população - principalmente aquela mais necessitada. Por isso, é preciso que os países detentores de tecnologia agrícola desenvolvida atuem nestes países na transferência de conhecimentos.

A fome ainda presente no século XXI não é por falta de alimentos. A produção mundial de comida é suficiente para abastecer os atuais 7,3 bilhões de habitantes da Terra. Se parte da população dos países menos desenvolvidos não tem acesso a quantidades suficientes de comida, isto se deve a fatores como insuficiente produção local; falta de recursos do país para adquirir alimentos no mercado internacional; e elevação dos preços internacionais devido a ações especulativas, entre outros.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) alerta que a população mundial deverá atingir 9 bilhões em 2050, o que incrementará a procura por alimentos. Segundo os especialistas, para fazer frente a esta demanda, o mundo deverá atacar este problema em três frentes principais. Primeiro, aumentar a produção de produtos agrícolas, sem comprometer os recursos naturais, não avançando sobre áreas de vegetação natural. Isto significa que o Brasil, por exemplo, precisará investir muito mais em pesquisa e tecnologia - o que em parte já vem fazendo - para obter uma melhor produtividade das áreas agrícolas já existentes.

O segundo aspecto a ser considerado é a melhoria dos sistemas de armazenagem e distribuição das colheitas. Dados apontam que cerca de 30% dos produtos agrícolas mundiais são perdidos entre o campo e o ponto de venda do produto. Será necessário, na maioria dos países produtores, construir mais silos e armazéns, ampliar a rede rodoviária, ferroviária e ampliar e modernizar as instalações portuárias. A última providência sugerida pelos estudiosos é reduzir a perda de alimentos nos pontos de venda e entre os consumidores.

Segundo um relatório elaborado pela FAO, depois de comprados, aproximadamente 50% dos alimentos são jogados fora, tanto na Europa quanto nos Estados Unidos. No Brasil aproxima 70.000 toneladas (aproximadamente 2.800 carretas) de alimentos acabam no lixo a cada ano no Brasil. Compra de produtos em excesso, mal acondicionamento são fatores que fazem com que milhões de famílias descartem quantidade imensas de alimentos, sem reaproveitá-las. No futuro serão necessárias campanhas em todos os países - principalmente os ricos - incentivando e ensinando o reaproveitamento de alimentos. Se os alimentos forem melhor manuseados e aproveitados, haverá comida para todos.

Fonte: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/producao-distribuicao-e-consumo-de-alimentos-por-ricardo-ernestorse/20150601-131806-h120>. Acessado em 06/09/2019.

TEXTO II

Durante 17 semanas, o Jornal da USP no Ar, no quadro UrbanSus, discutirá um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Nesta semana, o tópico em discussão foi a fome. Globalmente, a proporção de pessoas subnutridas em regiões em desenvolvimento caiu quase pela metade desde 1990, de 23,3% em 1990-1992 para 12,9% em 2014-2016. Mas, atualmente, uma em cada nove pessoas no mundo (795 milhões) ainda é subnutrida. A vasta maioria das pessoas do mundo passando fome vive em países em desenvolvimento, onde 12,9% da população é subnutrida. A má nutrição causa quase metade das mortes de crianças abaixo dos cinco anos de idade – 3,1 milhões de crianças anualmente. A urgência da fome, as doenças causadas por alimentos contaminados, o desperdício de comida. Marcos Buckeridge, professor do Instituto de Estudos Avançados (IEA), e Ana Lydia Sawaya, da Universidade Federal de São Paulo e coordenadora do Grupo de Pesquisa em Nutrição e Pobreza do IEA, falaram sobre o tema.

Ana Lydia explica a diferença entre fome e desnutrição. Desnutrição significa má nutrição, o que pode ser subnutrição ou obesidade. Especialmente na subnutrição brasileira, há três fatores que a causam e sempre estão relacionados: quantidade insuficiente de alimentos, má qualidade dos alimentos, que carecem de proteínas, vitaminas e minerais, e a insalubridade da moradia, que aumenta a frequência de infecções. Já a fome, do ponto de vista científico, é quando não há o que comer, como em situações de seca ou guerra.

No Brasil, o que ocorre é subnutrição: comer mal e pouco, por falta de acesso aos alimentos, não por falta da existência deles. Ela ressalta a importância do saneamento básico, serviço ao qual cerca de 50% da população ainda não tem acesso. Onde não há saneamento básico, a frequência de infecções é maior. Para a professora, são problemas interligados: não se resolve a subnutrição sem saneamento.

Fonte: <https://jornal.usp.br/atualidades/brasil-precisa-investir-em-logistica-para-acabar-com-subnutricao/>. Acessado em 08/02/2019.

× O CAMINHO DA × COMIDA

1 RECURSO NATURAL

Tudo começa aqui, como um recurso natural. É a partir do uso da terra que haverá cria **animais, grãos e cabos** e **alimento** que chega na sua mesa.



Essa área produzida realiza-se por meio de quatro setores de vegetação: florestas de espécies nativas (Sertão, Amazônia e Mata Atlântica), área das safras mais comuns para além do milho (Agroclima de floresta e pastagens) e pastagens responsáveis por grande parte das emissões de dióxido de carbono (CO₂).

Ocupação de terras no Brasil



2 AGRICULTURA E PECUÁRIA

A produção de carne bovina responde por quase 18% das emissões totais de GHG (CO₂) no agropecuária brasileiro e por mais de 10% das emissões totais de gás.

Dados da ANVISA mostram que quase 90% das amostras de pimentão foram consideradas insatisfatórias em relação ao

USO DE AGROTÓXICOS

não autorizados para essa cultura. Para a abóbora esse número chega perto de 80% e para aça e morango, 70%. O produtor, às vezes por falta de opção, utiliza um produto de outra cultura, não homologado, e que pode apresentar riscos.



3 PROCESSAMENTO

E TEM MAIS!

Grande parte dos alimentos que você consome são vendidos em embalagens que vão acabar depositadas nos lixões, corpos hídricos e oceanos. Ou seja, no meio ambiente!



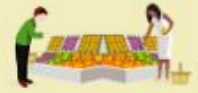
A produção de queijos de 10% das emissões ambientais do Brasil. São os cinco principais tipos de queijos produzidos no Brasil.

Fonte: Associação Brasileira de Queijos (ABQ).

SE INFORME!



É desses pequenos produtores que vêm 70% dos alimentos que comemos.



PONTO DE VENDA

Não sabia que 10% de toda a comida desperdiçada no Brasil é em pontos de venda e distribuição? Aumentando as Práticas de Marketing e as vendas locais se torna um pequeno mercado, porém com um impacto ambiental muito grande. Também não se esqueça de comprar localmente, isso é bom para a economia e ajuda a reduzir a pegada de carbono!



As escolhas sobre mesa alimentada fazem parte de um contexto maior do que imaginação. Cada garfada é uma escolha que pode mudar o planeta. Informação é uma arma poderosa para fazer o caminho da comida um processo mais sustentável.

CONSUMIDORES

Uma refeição de 500g com Arroz, Salada de Alface e Tomate, Carne bovina, Batata Chips e Ovo acompanhado de um copo de suco de laranja gera uma pegada hídrica de quase 3 mil litros de água – que é o volume utilizado de para produzir esses alimentos.

Em um mundo com 7 bilhões de consumidores de alimentos e 1,5 bilhão de produtores de alimentos, pouco mais de 500 empresas controlam 70% das escolhas de consumo.

