

Marcos Roberto Pisarski Junior
(Organizador)

**CULTURA, SOCIEDADE E
SUSTENTABILIDADE**
UM DIÁLOGO NECESSÁRIO



2020

Marcos Roberto Pisarski Junior
(Organizador)

**CULTURA, SOCIEDADE E
SUSTENTABILIDADE**
Um diálogo necessário



Pantanal Editora

2020

Copyright© Pantanal Editora
Copyright do Texto© 2020 Os Autores
Copyright da Edição© 2020 Pantanal Editora
Editor Chefe: Prof. Dr. Alan Mario Zuffo
Editores Executivos: Prof. Dr. Jorge González Aguilera
Prof. Dr. Bruno Rodrigues de Oliveira

Diagramação: A editora
Edição de Arte: A editora e Canva.com
Revisão: Os autor(es), organizador(es) e a editora

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – OAB/PB
- Profa. Msc. Adriana Flávia Neu – Mun. Faxinal Soturno e Tupanciretã
- Profa. Dra. Albys Ferrer Dubois – UO (Cuba)
- Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – IF SUDESTE MG
- Profa. Msc. Aris Verdecia Peña – Facultad de Medicina (Cuba)
- Profa. Arisleidis Chapman Verdecia – ISCM (Cuba)
- Prof. Dr. Bruno Gomes de Araújo - UEA
- Prof. Dr. Caio Cesar Enside de Abreu – UNEMAT
- Prof. Dr. Carlos Nick – UFV
- Prof. Dr. Claudio Silveira Maia – AJES
- Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – UFGD
- Prof. Dr. Cristiano Pereira da Silva – UEMS
- Profa. Ma. Dayse Rodrigues dos Santos – IFPA
- Prof. Msc. David Chacon Alvarez – UNICENTRO
- Prof. Dr. Denis Silva Nogueira – IFMT
- Profa. Dra. Denise Silva Nogueira – UFMG
- Profa. Dra. Dennyura Oliveira Galvão – URCA
- Prof. Dr. Elias Rocha Gonçalves – ISEPAM-FAETEC
- Prof. Me. Ernane Rosa Martins – IFG
- Prof. Dr. Fábio Steiner – UEMS
- Prof. Dr. Gabriel Andres Tafur Gomez (Colômbia)
- Prof. Dr. Hebert Hernán Soto Gonzáles – UNAM (Peru)
- Prof. Dr. Hudson do Vale de Oliveira – IFRR
- Prof. Msc. Javier Revilla Armesto – UCG (México)
- Prof. Msc. João Camilo Sevilla – Mun. Rio de Janeiro
- Prof. Dr. José Luis Soto Gonzales – UNMSM (Peru)
- Prof. Dr. Julio Cezar Uzinski – UFMT
- Prof. Msc. Lucas R. Oliveira – Mun. de Chap. do Sul
- Prof. Dr. Leandro Argente-Martínez – Tec-NM (México)
- Profa. Msc. Lidiene Jaqueline de Souza Costa Marchesan – Consultório em Santa Maria
- Prof. Msc. Marcos Pisarski Júnior – UEG
- Prof. Dr. Mario Rodrigo Esparza Mantilla – UNAM (Peru)
- Profa. Msc. Mary Jose Almeida Pereira – SEDUC/PA
- Profa. Msc. Nila Luciana Vilhena Madureira – IFPA
- Profa. Dra. Patrícia Maurer
- Profa. Msc. Queila Pahim da Silva – IFB
- Prof. Dr. Rafael Chapman Auty – UO (Cuba)
- Prof. Dr. Rafael Felipe Ratke – UFMS
- Prof. Dr. Raphael Reis da Silva – UFPI

- Prof. Dr. Ricardo Alves de Araújo – UEMA
- Prof. Dr. Wéverson Lima Fonseca – UFPI
- Prof. Msc. Wesclen Vilar Nogueira – FURG
- Profa. Dra. Yilan Fung Boix – UO (Cuba)
- Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – UFT

Conselho Técnico Científico

- Esp. Joacir Mário Zuffo Júnior
- Esp. Maurício Amormino Júnior
- Esp. Tayronne de Almeida Rodrigues
- Esp. Camila Alves Pereira
- Lda. Rosalina Eufrausino Lustosa Zuffo

Ficha Catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
C968	<p>Cultura, sociedade e sustentabilidade [recurso eletrônico] : um diálogo necessário / Organizador Marcos Roberto Pisarski Junior. – Nova Xavantina, MT: Pantanal, 2020. 54p. 14 x 21 cm</p> <p>Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-88319-05-5 DOI https://doi.org/10.46420/9786588319055</p> <p>1. Agroecologia. 2. Ecologia agrícola. 3. Sustentabilidade. I.Pisarski Junior, Marcos Roberto.</p> <p style="text-align: right;">CDD 630.2</p>
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

O conteúdo dos e-books e capítulos, seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva do(s) autor (es) e não representam necessariamente a opinião da Pantanal Editora. Os e-books e/ou capítulos foram previamente submetidos à avaliação pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação. O download e o compartilhamento das obras são permitidos desde que sejam citadas devidamente, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais, exceto se houver autorização por escrito dos autores de cada capítulo ou e-book com a anuência dos editores da Pantanal Editora.

Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000.
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil.
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp).
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

APRESENTAÇÃO

Esta obra, intitulada “Cultura, Sociedade e Sustentabilidade: um diálogo necessário”, apresenta uma visão interdisciplinar e atenta entre as facetas da sustentabilidade e da sociedade no mundo contemporâneo, envolvendo as diferentes interfaces do consumo, como os hábitos sociais, os resíduos e os espaços das comensalidades.

Os capítulos dispostos neste livro, realizam análises, reflexões e exposições de diferentes contextos onde o consumo, como produto da atual sociedade, se encontra com a sustentabilidade e com as dinâmicas que permeiam o nosso mundo, como a cultura, os espaços e a construção dos indivíduos.

O diálogo entre diferentes aspectos que estão presentes em nosso mundo se torna extremamente necessário devido ao fato de todas as dinâmicas estarem em movimento e ao mesmo tempo envolvidas em teias de significados, como aponta Geertz (1978). Deste modo, não existem caixas que separam os conhecimentos e sim uma transversalidade de dos conhecimentos que são interligados por significados que nos mesmos tecemos.

Neste contexto de constante ressignificações e materializações do mundo vivido, as temáticas desenvolvidas nos capítulos deste livro são de suma importância para o desenvolvimento de pensamentos crítico e inovadores nas mais diferentes dimensões existentes no cotidiano.

Novamente agradeço a Pantanal Editora pela confiança de continuar organizando trabalhos, mesmo nos tempos complicados que estamos vivendo. Também agradeço aos autores dos importantes artigos selecionados para serem os capítulos deste livro pela confiança e dedicação, pois sem vocês não seria possível a publicação desta obra.

Por último, espero que este livro possa fortalecer pensamentos e diálogos entre diferentes interfaces da nossa sociedade e assim possibilite a difusão de pensamentos críticos, progressistas e plurais para que as ciências sociais e humanas no Brasil não se limitem ao que já existe, mas deem novos frutos.

Marcos Roberto Pisarski Junior


SUMÁRIO

Apresentação	5
Capítulo I	6
A (re) evolução do <i>Homo Sapiens</i> : degradação, agroecologia e sustentabilidade.....	6
Capítulo II	17
Práticas Ambientais: análise do descarte dos resíduos eletroeletrônicos	17
Capítulo III	31
Comensalidade exposta: narcisismo, hedonismo e consumismo rumo à felicidade programada ..	31
Capítulo IV	47
<i>Faxinal</i> system and sustainable food production: a mechanism for mitigating the impacts of globalization on regional food traditions.....	47
Índice Remissivo	54

A (re) evolução do *Homo Sapiens*: degradação, agroecologia e sustentabilidade


Recebido em: 18/05/2020

Aceito em: 01/06/2020


 10.46420/9786588319055cap1


Dalila da Costa Gonçalves^{1*} 


Wilian Rodrigues Ribeiro² 


Débora Cristian Gonçalves³ 

Vanessa Sessa Dian⁴ 

Alex Justino Zacarias⁵ 

Rafael de Almeida⁶ 

Morgana Scaramussa Gonçalves⁷ 

Maurício Novaes Souza⁸ 

INTRODUÇÃO

A terra é o habitat de toda a vida existente. Diante das perceptivas alterações nos agroecossistemas percebe-se uma espécie invasiva capaz de superar qualquer advertência em prol de suas realizações. Muitas vezes se colocando como “semideus”, ou super-herói com habilidades incontestáveis. Entretanto, basta uma tempestade mais intensa para perceber sua fragilidade e liquidez, não passando de mera partícula deste universo planetário, do qual depende nossa sobrevivência. Muito se contesta acerca do comportamento da espécie humana, no entanto as respostas são abstratas.

Yuval Harari, é um historiador israelense, doutor pela Universidade de Oxford em 2002, especializado em História Mundial, Medieval e Militar. Atualmente leciona na Universidade Hebraica de Jerusalém. É autor de três (3) livros: “Sapiens - uma breve história da humanidade” e “Homo deus: uma breve história do amanhã”. Ambos se encontram no topo dos *best-sellers* e contextualizam a origem e o destino da raça humana! Recentemente, Harari lançou “21 lições para o século 21”, um socorro a um planeta que vem sendo destruído há séculos.

“Sapiens: uma breve história da humanidade” traz uma abordagem original e crítica sobre a evolução da espécie humana. De forma panorâmica, Harari busca mobilizar conceitos biológicos, históricos, econômicos e até filosóficos para descrever a ascensão da espécie *Homo sapiens* e como ela

¹ Rodovia BR 482, Km 47 s/n, Alegre – ES, Brasil; 2 ,3,4 Alto Universitário, S/N Guararema, Alegre – ES, Brasil; Universidade Federal do Espírito Santo, Campus Alegre, Espírito Santo, Brasil.

* Autor de correspondência: dalilant@hotmail.com

conseguiu preponderar dentre as demais espécies do gênero *Homo*. Afinal, todos fazem parte de um grande ecossistema “mitificado” como planeta Terra. Embasado em três grandes revoluções: a cognitiva, a agrícola e a industrial, uma viagem de praticamente 70.000 anos na história humana, Harari revela como estes processos intervíram na evolução dos seres humanos e de todos os organismos existentes no planeta, o êxito e as perdas ao longo dos anos.

Na agropecuária, o modelo de produção agrícola convencional, baseado nos princípios da “Revolução Verde”, é caracterizado pela demanda intensiva de recursos naturais, insumos de síntese química e seleção de plantas e animais com potencial genético, uso massivo e indiscriminado de antibiótico e promotores de crescimento. De forma inquestionável, estes sistemas produtivos aumentaram a produtividade de alimentos, contudo, essas práticas agrícolas têm desencadeado impactos e externalidades ambientais e sociais negativos (Acuña et al., 2015), bem como o negligenciamento de caráter técnico na execução das atividades e ausência profissional como suporte à produtores rurais espalhados pelo país.

Esses processos são causados principalmente pelo uso inadequado de práticas de manejo passíveis de ocasionar modificações no perfil do solo na água e nas culturas. Dentre estas práticas destacam-se o desmatamento, perda da biodiversidade, salinização, desertificação, erosão dos solos, contaminação dos recursos hídricos, indução de resistência de patógenos e emissões de gases de efeito estufa.

Com o desenvolvimento técnico-científico, o poder causal do homem aumentou dramaticamente, e tem ocasionado alterações físicas, químicas e biológicas dos ecossistemas. Portanto, é necessário estudar métodos que priorizem um desenvolvimento ecologicamente sustentável, com tecnologias apropriadas e compatíveis a manutenção, preservação e recuperação do meio ambiente e de sua biodiversidade, não deixando de produzir alimentos (Altieri; Nicholls, 2000).

Fica evidente que o agronegócio empresarial visa a produção intensiva em prol da demanda alimentar, que até 2020 deve aumentar em torno de 70% (OECD/FAO, 2019). No entanto estes argumentos não justificam a forma como vem sendo utilizada pelo sistema convencional. A produção de alimento deve aumentar de maneira sustentável para salvaguardar a segurança alimentar e nutricional.

Por outro lado, a Agroecologia é uma alternativa sistêmica e viável, capaz de repensar a ciência, as técnicas e os saberes, a fim de garantir a qualidade de vida e a utilização racional dos recursos naturais renováveis e não-renováveis. Há fortes argumentos que a produção agroecológica deverá ser o modelo para se atingir a agricultura sustentável, porém é preciso considerar, ainda, que os agricultores familiares, se encaixam e se adaptam melhor à proposta da Agroecologia.

No aspecto social a agroecologia pode promover a diversidade cultural e redimensionar o sistema produtivo, valorizando o conhecimento tradicional, popular e empírico. Na dimensão ambiental é necessário respeitar todas as formas de vida, ecossistemas e princípios ecológicos.

Para entender e responder questionamentos levantados, é necessário conhecer os tempos remotos de nossa espécie e como ela deixou de ser um animal qualquer com impacto insignificante no planeta para se tornar dona do mundo. Com base no livro “Sapiens - uma breve história da humanidade” e uma pesquisa bibliográfica este trabalho tem por objetivo fazer uma abordagem crítica sobre a evolução humana diante do atual cenário mundial.

MATERIAL E MÉTODOS

Embasamento teórico

O *Homo sapiens* se diferenciou das demais espécies ao longo dos últimos 70.000 anos, a partir de três revoluções: a cognitiva, a agrícola e a industrial/científica. Para provar essa hipótese, como revisão bibliográfica, será utilizada uma “resenha comentada” do livro “Sapiens – uma breve história da humanidade” (Harari, 2014), com pontuações dos autores e pequenas considerações de outros pesquisadores.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Caracterização das Revoluções

A Revolução Cognitiva ocorreu há aproximadamente 70.000 anos. Antecedendo esse período, a espécie humana não se distinguia das outras. Porém, a partir de seleções e mutações, os processos evolutivos os permitiram agir, pensar e se relacionar com os seus semelhantes. A partir deste ponto iniciou-se seu sucesso evolutivo.

Para Harari (2014), o *Homo sapiens* conquistou o mundo, acima de tudo, graças à sua linguagem única e versátil: não foram as características individuais, e sim as características coletivas, fora a capacidade de socializar que promoveu o desenvolvimento das culturas, garantindo a superioridade e a sobrevivência dos *sapiens*. São capazes de reinventar, imaginar e ainda decidir de forma coletiva, diferentemente dos demais animais, que não conseguem se adaptar de forma rápida e precisa. É claro que as habilidades táticas de criar e usar ferramentas, por exemplo, foram indispensáveis, porém, se não fosse associada à capacidade de cooperação, seria desprezível. De acordo com estudos paleolíticos, fisiologicamente, não houve qualquer melhoria significativa na capacidade de confeccionar ferramentas nos últimos 70 a 30 mil anos. Em contrapartida, a todo segundo, criam-se eventos e tecnologias, cada vez mais complexas, que a cada geração se desenvolve e se elabora, em velocidade jamais vivenciada.

Há de se considerar que, durante esses 40 mil anos, religião, política, economia, tecnologia, sistema solar, direitos humanos, hierarquias sociais, capitalismo, dentre outros, eram imaginações, ideologias, uma espécie de ficção coletiva. A monogamia, por exemplo, que levou a formação de seres cada vez mais egocêntricos, dominadores e possessivos, foi algo inventado pelas civilizações, não condizente com os padrões biológicos do DNA da espécie. O dinheiro é a história mais bem-sucedida que inventaram, pois todos acreditam nele. O dinheiro é capaz de destruir e construir civilizações, pode consolidar e não consolidar o poder, essencial para promoção dos impérios, das biotecnologias e da ciência.

Estas habilidades permitiram que os *sapiens* pudessem ir de um continente a outro, tornando-se grandes destruidores da natureza capazes de povoar, interferir e transformar o meio ambiente, tão intensamente, que muitas espécies animais, incluindo seus ancestrais foram extintos. A intersubjetividade do *Homo sapiens* o permitiu, desde os primórdios manipular, interferir e alterar sua biodiversidade tornando-se a espécie mais ameaçadora e destrutiva do planeta. A Revolução Cognitiva levou o surgimento de uma diversidade cultural enorme, culminado no surgimento de três grandes pilares de sustentação da sociedade moderna: a política, a religião e o dinheiro, este tão mais tarde tornaria a base do mundo globalizado.

Revolução agrícola

Há cerca de 10 mil anos, os *sapiens* passaram a se dedicar cada vez mais a manipulação do espaço, era o início da chamada Revolução Agrícola, onde as características de caça e caçador foram sendo substituídas pela dominadora, quando os *sapiens* moldaram a natureza a seu favor. Começa, então, a unificação da humanidade, entretanto, muitos especialistas afirmam que o cérebro e a mente humana são adaptados para uma vida de caça e coleta, e não para a vida moderna. Segundo Bianchini e Medaets (2013) a agricultura determina e é determinada pela atividade humana.

Isto se deve ao fato, que durante a Revolução Cognitiva, os *sapiens* se deslocavam a procura de comida, possuía alimentação diversificada, não ficavam doentes, não desperdiçavam alimentos, afinal, eram escassos. A Revolução Agrícola trouxe a exploração da terra, o aumento populacional, a domesticação de plantas e animais, a monocultura, os latifúndios, o agronegócio, a partir destas premissas, acontece a invenção do dinheiro, dos impérios, das grandes religiões. Conseqüentemente agravam-se as hostilidades, as contestações sociais e, a aceleração dos processos de degradação ambiental. Os animais foram as primeiras vítimas de tal revolução, que expõe como é cruelmente conduzida. Como nos dias atuais, na indústria de laticínios, a “vaca” deixa de ser um animal e se transforma em um mero fator de produção.

A preocupação com futuro se estabelecerá nesta época: não apenas pelos ciclos sazonais de produção, mas também na incerteza fundamentada na agricultura pois “a maioria dos vilarejos vivia do cultivo de uma variedade limitada de plantas e animais domesticados, eles estavam à mercê de secas, inundações e pestes” (Harari, 2014). Assim, para Harari, a Revolução agrícola foi responsável pela maior oferta de alimentos; porém, os alimentos excedentes não se traduziram em uma dieta melhor ou a solução para o fim da desnutrição e fome do mundo. Em vez disso, traduziram-se em explosões populacionais e criaram elites favorecidas (Harari, 2014).

A partir deste período colônias cada vez maiores foram sendo formadas, a sociedade estava se firmando, e as áreas cultivadas foram se expandindo. O ecossistema fora substituído pelo agroecossistema. Animais e pessoas passaram a se relacionar constantemente, doenças foram surgindo, o ciclo de vida dos animais foi reduzindo à medida que incontáveis descobertas foram sendo desenvolvidas, afinal, o grupo está cada vez maior e precisa ser alimentado. Vieram a formação dos Impérios, divisão de classes sociais, escravidão, guerras por território e poder. A crescente demanda por alimento induzia a maiores produções, principalmente em tempos de guerra e combates entre os povos.

Até se chegar à formação de impérios, cidades, países, foram muitos anos de descoberta, exploração, colonização e conquistas que trouxeram a expansão de poder, conhecimento e comércio; entretanto, não foi tempo suficiente para possibilitar o desenvolvimento do instinto de cooperação em massa.

Quando a Revolução Agrícola criou oportunidades para a criação de cidades populosas e impérios poderosos, as pessoas inventaram histórias sobre grandes deuses, pátrias-mães e empresas de capital aberto para fornecer os elos sociais necessários. Enquanto a evolução humana estava rastejando no seu usual ritmo de tartaruga, a imaginação humana estava construindo redes impressionantes de cooperação em massa, diferentes de qualquer outra já vista (Harari, 2014).

Com o advento das primeiras sociedades, os *sapiens* passaram a registrar acontecimentos: uma série de abstrações que não caberia num cérebro limitado e pequeno. Inventaram a escrita, os catálogos, calendários, formulários e tabelas. A descoberta de técnicas de cultivo como a irrigação, o fogo, o plantio, os efeitos agrometeorológicos e sua interferência nas plantações, foram cruciais para a ascensão da agricultura.

Tão logo se fazia necessário o desenvolvimento de tecnologias mais eficientes em busca do mito progresso: afinal, “quem acredita no progresso acredita que descobertas geográficas, invenções tecnológicas e avanços organizacionais, podem aumentar a soma total da produção, do comércio e da riqueza humana” (Harari, 2014).

A Revolução Agrícola trouxe a imposição de pacotes tecnológicos, baseado na mecanização, sementes, fertilizantes e agrotóxicos, que tem levado ao aumento da disseminação de doença, o acúmulo e desperdício de alimento, a concentração de terras por grupos privilegiados e o êxodo rural.

Tais pacotes trouxeram alterações nocivas ao ambiente, reduzindo a resistência (capacidade de um sistema se manter frente a um distúrbio ou estresse) e a resiliência (potencial que o sistema tem de se regenerar ao sofrer um estresse ou distúrbio) dos ecossistemas (Caporal, 2003; Altieri, 2012; Diógenes; Silva, 2020).

O trabalho humano passou a ser mecanizado, a família e a comunidade se enfraquecem, os organismos deixaram de ser moldados pela seleção natural e passaram a ser controlados. Este avanço nem sempre foi favorável ao Homem, que tem se tornado cada vez mais vulnerável às suas próprias conquistas.

A partir de tal posicionamento, somos levados a pensar sobre até que ponto o aumento de indivíduos provenientes da Revolução Agrícola e Industrial/Tecnológica contribui para o sucesso individual dos componentes de uma espécie.

Revolução Industrial

A Revolução Industrial e a ciência são consideradas as precursoras da Revolução Científica, que se iniciou há aproximadamente 500 anos. O capitalismo está intimamente ligado às principais mudanças da era contemporânea: a ideologia capitalista se consolidou numa religião que não propende à salvação, mas sim, à destruição, por intermédio de padrões comportamentais pré-estabelecidos de como as pessoas devem pensar, educar-se e comportar-se, uma religião com fieis meramente cumpridores de obrigações.

A transição para a agricultura e depois para a industrialização promoveu uma vida antinatural, científica e tecnificada, que não representa os verdadeiros instintos; portanto, não é capaz de satisfazer as aspirações mais profundas: o *sapiens*, que sempre lutou pela sobrevivência, está acabando com sua própria existência. Acredita-se que seria necessária uma reengenharia da mente dos *sapiens*, para a retomar o equilíbrio. Para Harari, a humanidade “teve a capacidade não só de mudar o curso da história, como também de colocar um fim nela” (Harari, 2014) seria, talvez, a busca pela imortalidade ou um colapso, que levaria a extinção dos humanos.

Revolução Científica

A Revolução Científica coloca os *sapiens* como uma espécie insignificante e cada vez mais vulnerável diante da complexidade do universo. Presume-se que, por possuir um cérebro de maiores dimensões, com o desenvolvimento e uso de ferramentas, com a capacidade superior de aprender, com estruturas sociais complexas, tais atributos tenham sido capazes de garantir à humanidade ser o animal mais poderoso da Terra. Contudo, há de se ponderar sobre a seguinte reflexão de Harari: “Mas os humanos desfrutaram de todas essas vantagens por dois milhões de anos, durante os quais continuam

sendo criaturas fracas e marginais” (Harari, 2014). O homem da caverna dormia de olhos abertos como medida de segurança, hoje existem os alarmes de segurança. Com o aprimoramento dos computadores, da robótica, possivelmente os robôs seriam o *sapiens* do futuro: afinal, para que tantos humanos?

As ficções seguem traduzidas em codificação genética, na eletrostática, na tecnologia, na aerodinâmica. Em pleno século XXI a ficção é a força motriz e mais poderosa do planeta, a biociência não é suficiente para descrever a evolução da espécie. Criaram-se guerras e máquinas de extermínio em massa na mesma proporção em que se descobrem a cura para doenças. O Progresso fora instalado e o planeta pede socorro, o meio ambiente já não suporta milhões de *sapiens* destruindo, consumindo, seria o fim da jornada para os *sapiens*? Ou talvez seria parte do processo evolutivo, uma nova espécie estaria por vir, ou talvez híbrida de humanos e máquinas.

Por onde os *sapiens* têm passado o ecossistema é alterado, o desejo de conquistar e dominar está no DNA, e o ambiente está em estado de alerta. Segundo Caporal (2003) o desenvolvimento científico e tecnológico e os impactos ambientais negativos causados em consequência do uso indiscriminado dos recursos naturais acarretarão no declínio da população que segue rumo à insustentabilidade. E consequentemente comprometerá a segurança alimentar (Altieri, 2012).

DISCUSSÃO

Insustentabilidade: Agroecologia como o novo modelo de produção

Ao comparar as tendências evolutivas das Revoluções Científica e Agrícola o que se percebe é uma espécie insatisfeita, intolerante e prepotente. A perda da diversidade pode ter consequências importantes para a sobrevivência humana, podendo tornar a produção alimentar insustentável. Na busca pelo desenvolvimento e lucro imediato, o agronegócio em sua maioria, desrespeita as legislações ambientais sem se importar com os impactos ambientais.

Dentre esses problemas, destacam-se: desmatamento acelerado, mudanças climáticas, extinção de espécies animais e vegetais, perda da biodiversidade, alteração da cadeia alimentar, degradação do solo, esgotamento dos mananciais, contaminação do solo, ar, água, desertificação, redução de áreas de plantio e geração de resíduos, é perceptível uma mudança de habitat em decorrência destes processos destrutivos.

O desenvolvimento científico e tecnológico pode não ser mais suficiente para sustentar o progresso. A atual pandemia do novo coronavírus ou COVID-19, é uma alerta para a sobrevivência da humanidade refletir seu modo de desenvolvimento capitalista e altamente consumista, e as formas com o *sapiens* se inter-relaciona com a natureza.

Os males que afetam a saúde do planeta hoje são diversos, mas são acentuados pelo crescimento da população e, principalmente, pelo estilo de desenvolvimento adotado. (Acuña, et al., 2015). Mediante

a situação atual de degradação ambiental, impulsionado pelas mudanças climáticas, faz-se essencial o desenvolvimento de uma produção mais conservacionista não só para garantir a segurança alimentar e nutricional, mas também para devolver a capacidade de resiliência dos agroecossistemas.

Há de se considerar, também, a necessidade na definição de uma política agrícola consistente e a longo prazo, voltada principalmente para pequeno produtor. A incorporação de tecnologia ao perfil dos produtores do modelo familiar poderia fomentar suas atividades e mantê-los ativos no mercado o qual estão inseridos. Visto que a agricultura familiar é parte integrante da cadeia produtiva e do agronegócio, gerando renda suficiente para o estabelecimento do homem no campo. Diante destas premissas, é fundamental o desenvolvimento de políticas públicas governamentais de apoio técnico ao homem do campo, de forma não somente punitivas, mas também orientativas. O suporte profissional é capaz de gerir de forma sustentável a produção e minimizar quaisquer práticas agressivas ao meio ambiente, reduzindo a pressão sobre os órgãos fiscalizados ambientais, em como fomentar o homem do campo.

Como garantia da segurança e soberania alimentar, há de se estabelecer novas práticas de cultivo. Nesse sentido, a Agroecologia é perfeitamente adaptada às condições da agricultura familiar, tornando-a mais sustentável e produtiva (Assis, 2006). Ao integrarem princípios ecológicos, agronômicos e socioeconômicos, a agroecologia surge como possibilidade concreta de implementação de um processo democrático de desenvolvimento rural sustentável a partir de uma ação local, no qual os agricultores tenham condições de assumir a posição de atores principais.

Dentre as práticas agronômicas destaca-se a policultura (diversificação de culturas), redução do uso de agrotóxicos, manejo e proteção solo, incremento da matéria orgânica no solo, manejo da biodiversidade, baixa dependência de insumos alóctones, redução e, ou, eliminação no uso de defensivos agrícolas, entre outros. Estas medidas conservacionistas promovem aumento da permeabilidade do solo, redução dos processos erosivos tornando a agricultura cada vez mais sustentável e genuinamente contribuindo para o combate à fome. Contudo, dado o reduzido número de pesquisas com relação à agricultura convencional, é preciso redobrá-las, para que sejam desenvolvidas tecnologias apropriadas.

A Agroecologia faz a ponte entre o conhecimento tradicional e conhecimento técnico científico de várias áreas, valorizando tanto às inovações tecnológicas que ajudam a enfrentar os problemas vinculados à produtividade da plantação, quanto ao produtor que é visto como sujeito fundamental para o trabalho no campo, reestruturando socialmente a comunidade agrícola com um todo.

Contudo, os investimentos em pesquisas ainda são pequenos. Faz-se necessário que o interesse venha a partir de decisões governamentais, que acenem com a necessária mudança da mentalidade e do

prestígio a pequenos grupos de interesse. De forma a atingir inclusive os grandes produtores, em escala comercial e internacional.

Diante da expressiva degradação e uso inadequado de seus recursos, muitos são os sinais de saturação que o planeta vem apresentando. Todos os dias uma espécie nova é incluída na lista de extinção, uma nova praga e/ou doença compromete as grandes plantações, uma nova cidade se encontra em processo de desertificação, e mais e mais populações a mercê da fome da miséria, e por fim uma nova pandemia inesperada. Uma pandemia que em poucos dias colocou uma população de aproximadamente 8 bilhões de pessoas em isolamento social, em função do distanciamento exigido pelo COVID-19, e os números mostram uma redução dos níveis de poluição: nos ecossistemas aquáticos, na atmosfera, nas cidades, na produção de resíduos – ou seja, é possível reverter o processo, desde que se mudem o pensamento vigente baseada em produção e consumo desnecessários. Estaria nas mãos dos *Sapiens* salvar o Planeta?

O fato é que esse modelo pós-revolução industrial, de educação e de consumo, fez com que falhemos pela falta de educação crítica, capaz de preparar as pessoas para exercer a cidadania. A tendência é que nos próximos anos os efeitos das mudanças provocadas pelo homem no planeta se intensifique, tornando cada vez mais perceptíveis e ameaçadoras para o agroecossistema. Sentindo a perspicaz destes efeitos cada vez mais violenta, à população e a opinião pública governamental precisarão se mobilizar, conscientizando-se de que sem vencer o desafio ambiental, o homem tenderá a lista de extinção da Terra. É cruel, porém, a partir disso, é preciso refletir sobre uma série de atitudes que vêm sendo tomadas que devem ser repensadas.

A obra discutida expõe a trajetória do *Homo sapiens* até o seu contexto atual, e se bem observarmos nos remota aos nossos ancestrais de como vivem e sobrevivem, e como vivemos hoje, acredita-se que é hora de ponderar nossas atitudes em relação ao planeta Terra. Alguns defendem mudanças de paradigma diante dos danos sociais, ambientais e culturais, outros defendem os benefícios individuais das tecnologias de produção, e o que falta é o discernimento, entre a produção o equilíbrio e o meio ambiente. Produções em sistemas agroecológicos, naturais ou com menor impacto possível, são alternativas que visam amenizar as consequências geradas pelo desenvolvimento agropecuário. Nas áreas de produção de base agroecológica, são utilizadas várias práticas conservacionistas, que promovem melhorias nas propriedades edáficas, possibilitando a reinserção de solos degradados às áreas produtivas e melhores condições de vida aos *sapiens* que neles vivem. Assim, novo equilíbrio poderá emergir nos sistemas naturais e nas áreas de produção.

Ainda há muita resistência por parte dos produtores sob adoção da prática agroecológica, devido à insucessos anteriores e incertezas sobre o processo, o qual se faz necessário apoio profissional dada a complexidade de estabelecer relações de equilíbrio entre o meio, sem suprimir a produção. Muitas vezes,

por insegurança, comodidade ou até mesmo carência de conhecimento técnico pelos profissionais, adoção por um pacote agroquímico são vistos como garantia de produção, independente das consequências decorrentes.

Os agroquímicos, têm sido utilizados em massa nos sistemas convencionais, muitas vezes são extremamente agressivos ao meio, principalmente pela forma que são utilizados. A facilidade com que estes são adquiridos em comércios agrícolas impressiona, por muitas vezes receitado pelos próprios funcionários ou proprietários, pressionados a atingir metas, que se de má fé visam apenas o lucro, pressionando ainda mais o ecossistema e levando ao produtor ao erro. Faz-se necessário uma atuação governamental mais eficaz, a fim de impedir estas práticas que tem levado a insustentabilidade dos recursos naturais. A educação ambiental e a conscientização junto aos produtores, que muitas vezes são negligentes, mas que também carecem de informações, poderia contribuir para uma produção mais ambiental, social e economicamente correta.

Toda havia é um cenário muito distante, principalmente aos pequenos agricultores, sendo assim, enfatiza-se a necessidade de suporte técnico dos órgãos de extensão agrícola aos pequenos produtores de agricultura familiar, que podem colaborar a uma maior rentabilidade na propriedade, promoção de qualidade de vida, dignificação do homem do campo, produção mais sustentável e garantia de um futuro próspero às gerações futuras.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Baseados em “Sapiens - uma breve história da humanidade”, de Yuval Noah Harari, os autores buscaram discutir alguns questionamentos sobre os impactos ambientais negativos de origem antropogênica. Inquestionavelmente a sociedade falhou pela falta de educação crítica, capaz de preparar os *sapiens* para exercer a cidadania diante de um planeta em descoberta. Os indivíduos, incluindo os produtores rurais, acabam sendo apenas consumidores de informação, de produtos, sem considerar os limites do crescimento baseados na resistência e na resiliência dos ecossistemas – a obsolescência dos produtos é cada vez mais rápida e não conseguimos mais refletir sobre tal questão.

A atual pandemia provocada pelo COVID-19 nos remota o quão desequilibrado está nossa sociedade, nosso agroecossistema. Com a “Revolução Verde”, os sistemas produtivos aumentaram a produtividade de alimentos, combustíveis e fibras; contudo, a agricultura moderna tem desencadeado impactos e externalidades ambientais negativas, assim, as propostas de produção agroecológica se mostram auspiciosas: os resultados de pesquisas e condições de campo indicam que o manejo adequado e a busca por sistemas agroecológicos proporcionam melhoria da qualidade do solo e de diversos bioindicadores. Quando praticada, é proporcionada a tão desejada mudança socioambiental, com a possibilidade de sucessão onde os mais jovens permanecerão nas propriedades rurais, promovendo o

desenvolvimento sustentável. Para isso, faz-se necessário a construção de tecnologias apropriadas e a formação de profissionais que tenham apreço ambiental.


REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS


- Altieri M, Nicholls CI (2000). *Agroecologia: teoría práctica para una agricultura sustentable*. México, DF: PNUMA. 250p.
- Altieri M. (2012). Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. *Revista nera*, 16: 22-32.
- Acuña IT, Moncayo FHO, Chavez FAM, Londoño CSM, Castaño AH (2015). De la conservación del suelo al cuidado de la tierra: una propuesta ético-afectiva del uso del suelo. *Ambiente & Sociedade*, 18(3): 121-136.
- Assis RLD (2006). Desenvolvimento rural sustentável no Brasil: perspectivas a partir da integração de ações públicas e privadas com base na agroecologia. *Economia Aplicada*, 10(1): 75-89.
- Bianchini V, Medaets JP (2013). *Da revolução verde à agroecologia: Plano Brasil Agroecológico*. Ministério do desenvolvimento Agrário.
- Caporal FR (2003). *Superando a revolução verde: a transição agroecológica no estado do Rio Grande do Sul, Brasil*. EMATER/RS-Ascar. Rio Gande do Sul.
- Diógenes FHO, Silva VR (2020). Uso de Agrotóxico ou Controle Agroecológico de Pragas e Doenças da Agricultura? Uma Reflexão a Partir do Município de Alvorada do Gurguéia-PI. *Brazilian Journal of Agroecology and Sustainability*, 1(2).
- Harari YN (2014). *Sapiens: Uma breve história da humanidade*. 4.ed. Rio Grande do Sul: Editora L&PM. 452p.
- OECD/FAO (2019). *Background Notes on Sustainable, Productive and Resilient Agro-Food Systems: Value chains, human capital, and the 2030 Agenda*. Backgr. Notes Sustain. Product. Resilient Agro-Food Syst. <https://doi.org/10.1787/dca82200-en>.

Práticas Ambientais: análise do descarte dos resíduos eletroeletrônicos


Recebido em: 15/07/2020


Aceito em: 23/07/2020

 10.46420/9786588319055cap2


Railson Amaro de Freitas¹ 

Pavlova Christinne Cavalcanti Lima² 

Virginia Tomaz Machado^{3*} 

Bruna Barbosa Dias Ferreira Amaro⁴ 

Marcelo de Oliveira Feitosa⁵ 

Fernando Antônio Portela da Cunha⁶ 

INTRODUÇÃO

Diariamente produtos inovadores, detentos de tecnologia emergem no mercado, acelerando uma corrida cada vez mais competitiva entre as empresas do ramo e de seus clientes sedentos por inovações. Competividade esta que aumentou significativamente nas últimas décadas, mas foi desencadeada pelo avanço tecnológico resultante da Revolução Industrial e potencializou-se através dos meios midiáticos e globalizados da informação (Trigueiro, 2005).

Com isto, surti o consumismo exacerbado e o conseqüente o descaso com o meio ambiente. Diante disto, o planeta grita compulsivamente com os atos inconseqüentes do ser humano, toneladas de lixo são descartadas irresponsavelmente na natureza, e muitos, demoram décadas para se degenerar. Os equipamentos eletroeletrônicos por sua vez além de levar décadas para se decompor carregam consigo elementos químicos que em quantidades elevadas podem afetar solos, rios, atmosfera, alterando todo um ecossistema (Lima, 2015). Para tanto este trabalho ressalva a importância para uma análise do

¹ Bacharel em Administração, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, Paraíba, Brasil.

² Doutora em Administração e Professora do curso de Administração da Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, Paraíba, Brasil.

³ Mestre em Sistemas Agroindustriais, Bacharel em Ciências Economia e professora do curso de Administração da Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, Paraíba, Brasil.

⁴ Graduada em Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade Regional do Cariri (URCA), Crato – Ceará, Brasil.

⁵ Mestre em Administração, Professor e coordenador do curso de Administração da Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, Paraíba, Brasil.

⁶ Doutor em Química e professor do curso de Química da Universidade Federal de Campina Grande campus Cajazeiras, Cajazeiras, Paraíba, Brasil.

* Autor de correspondência: vtmachado@hotmail.com.

descarte dos resíduos eletroeletrônicos e as práticas ambientais utilizadas em uma empresa de distribuição de internet e comercialização de produtos eletrônicos.

Imerso a uma multifacetada holística os Resíduos de Equipamentos Eletrônicos (REE) tornou-se uma preocupação dos especialistas em resíduos, transpassando para a mídia e aos indivíduos leigos pela perigosidade de sua composição, pois se trata de um resíduo que contém, em sua grande maioria, mais de 100 substâncias tóxicas a saúde humana e ao meio ambiente (Cui; Zhang, 2008), estes constituídos por pilhas recarregáveis ou não, aparelhos de TV, geladeiras, assessorio e equipamentos hospitalares, entre outros. Tendo como filiação o *e-waste* compostos pelos equipamentos digitais, como computadores, impressoras, cabos de instalações, roteadores, bateria de celulares, entre um gama de equipamento eletrônicos das mais diversas funcionalidades.

O resíduo *e-waste* em sua grande maioria inserem substâncias halogenadas, (PCB, CFC, PVC, entre outras) e minérios raros (ouro, rutênio, índio, entre outros) e metais pesados (mercúrio, chumbo e cádmio), não bastando, estes equipamento fazem uso de plásticos termofixos, gases tóxicos, solventes e diversos elemento químicos cancerígenos altamente poluentes no meio ambiente e a saúde humana (Cui; Zhang, 2008).

Nesta perspectiva, a crescente geração, a nível global dos resíduos provenientes do descarte inadequado do *e-waste* afeta diretamente os recursos naturais que são elementos fundamentais no processo produtivo, uma vez que, são essenciais para a composição de produtos industrializados e que têm quantidade limitada na natureza, contrapondo-se as necessidades de consumo dos seres humanos que alimentam a cadeia produtiva e que são ilimitadas, em mérito a essa relação o impacto ambiental se torna cada vez mais assustador e o fim do planeta eminente (Boff, 2015).

Seguindo a linha de pensamento do autor supracitado, no mundo contemporâneo existem duas vertentes: de um lado está uma sociedade que trilhou árduos caminhos de pesquisas e conquistas, e trouxe um alto índice de melhorias, para que os sujeitos pudessem ter conforto e comodidade; de outro lado, há uma natureza que se degenera por não poder ofertar insumos suficientes para acompanhar a evolução produtiva desencadeada pela globalização em prol deste “conforto e comodidade”.

Conforme Trigueiro (2005) os equipamentos eletrônicos a exemplo do computador, uma ferramenta promotora de conforto e comodidade e de grande utilidade aos sujeitos é capaz de armazenar uma infinidade de informação em arquivos, uma vez que antes, era necessária grande quantidade de papel para a realização dessa tarefa. Em contrapartida, em sua produção são utilizados elevado número de reserva natural, e o problema grava, considerando a rapidez com que esses equipamentos se tornam obsoleto. Desse modo, se por um lado há grandes quantidades de insumos sendo utilizados na fabricação, do outro há prejuízos ocasionados pelo grande número de descarte, em muitos casos de forma incorreta desses produtos.

As empresas do ramo tecnológico encontram dificuldade em conseguir parcerias com organizações que trabalhem na reciclagem específica do e-waste, por falta de informação acabam dispensando os equipamentos obsoletos em aterros sanitários comuns, aumentando os desgastes do planeta (Trigueiro, 2005). Nesse contexto, surge a seguinte problematização: Há entendimento por parte das pequenas empresas de tecnologia sobre os problemas ambientais causados pelo descarte inadequado do acúmulo eletrônico?

Diante do exposto, convém ressaltar que o interesse em desenvolver o presente trabalho surgiu a partir de uma visita dos autores feita em uma empresa que distribui sinal de internet e comercializa aparelhos eletrônicos. Nesta mesma vertente, atrelado ao interesse de trabalhos acadêmicos como resumos, artigos, relatórios, pôster e resenhas, que tiveram como base dados do mesmo seguimento. Deste modo, fazendo surgir reflexão acerca da temática do descarte adequado dos resíduos, assim como a preocupação em destinar corretamente o lixo eletroeletrônico, considerando o alto volume de produção de equipamentos e os efeitos catastróficos ocasionados pela rápida obsolescência dos mesmos.

Em última análise, torna-se evidente a necessidade dos gerentes e administradores em aprofundar o conhecimento sobre a realização e gerenciamento de práticas ambientais. Destaque para a esfera corporativa, que é responsável direto pelo acúmulo constante deste resíduo e os efeitos ocasionados pelo mesmo. Desta forma se tem a necessidade de apontar alternativas cabíveis de modo a fornecer o tão almejado equilíbrio entre produção, desenvolvimento econômico e conservação ambiental.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho tratou-se de um estudo de campo exploratório, descritivo, qualitativo. Buscou-se conhecer o processo histórico e rotineiro do trato e destinação dada ao *e-waste* de uma empresa do seguimento de eletrônicos e suas contribuições e impactos para um desenvolvimento sustentável e meio ambiente.

Foi utilizado como forma de coleta de dados um questionário semiestruturado contendo questões objetivas e subjetivas, além disso, realizou-se pesquisa bibliográfica, com o propósito de buscar informações para fundamentar a problemática questionada neste trabalho. É válido ressaltar que a coleta e análise dos dados teve o suporte do software Microsoft Office Excel 2010, com tabulação e exposição de gráficos.

A técnica utilizada nesse trabalho para captação dos dados foi análise de conteúdo, que segundo Minayo (2010), corresponde à compreensão e verificação da problematização, questionário, análises de livros e opinião do grupo pesquisado.

A pesquisa foi realizada em uma empresa do seguimento de tecnologia da cidade de Aurora, que é um município brasileiro localizado no interior do estado do Ceará. Está situado na mesorregião do Sul Cearense, microrregião de Barro, região político-administrativa do Cariri, a uma distância de 476 km da capital Fortaleza. Sua população recenseada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2010 foi de 24.573 habitantes.

O universo considerado foi uma empresa de negociação de produtos eletrônicos e distribuição da internet para a cidade de Aurora e cidades circunvizinhas, a coleta de dados aconteceu no mês de janeiro a fevereiro de 2019, período em que se aplicou um questionário semiestruturado composto de duas etapas: uma com 8 (oito) questões sócio demográfica, com o intuito de traçar o perfil dos colaboradores da empresa, e outra etapa com 15 (quinze) questionamentos, objetivando atender os seguintes temas: conhecimento dos colaboradores no que tange aos problemas ambientais ocasionados pelo *e-waste*; a captação do *e-waste* sua reciclagem e reaproveitamento e o descarte dado pela empresa; e o posicionamento da empresa no que tange o conhecimento sobre gestão ambiental e sustentabilidade.

A amostra considerada englobou 27 colaboradores da empresa, contemplando o administrador e o proprietário, sendo distribuídos entre os setores de serviços e materiais (manutenção, vendas, atendimento e técnico); financeiro; produção (compra de equipamentos e instalação); gestão e administração.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Aspecto sócio demográfica

A aplicação do questionário sócio demográfica possibilitou traçar o perfil dos vinte e sete colaboradores quanto ao sexo, faixa etária, estado civil, escolaridade, renda, número de pessoas que compõe o grupo familiar e número de filhos (Tabela 1).

A Tabela 1 apresenta apenas as variáveis com pontuação mais expressiva, o quadro de funcionários da empresa é constituído em sua maioria por homens (76%). É perceptível que mesmo em meio a tantas transformações sociais ocorridas ao longo do último século, sob a perspectiva de gênero, muitas empresas ainda possuem na sua maioria funcionários do gênero masculino, os dados do IBGE, mostram que as Regiões Norte e Nordeste concentram o maior número de mulheres que trabalham com contratos em tempo parcial, na maioria dos casos a carga horária reduzida surge da necessidade em conciliar trabalho remunerado com afazeres domésticos, dificultando assim na jornada de trabalho integral, promovendo a contratação em maior escala do gênero masculino (IBGE, 2018).

Tabela 1. Dados sócio demográfica dos colaboradores.

Variáveis	Frequência	Porcentagem
Sexo		
Masculino	20	76%
Faixa Etária		
Entre 20 e 29 anos	15	59%
Estado Civil		
Solteiro(a)	19	71%
Casado(a)	8	29%
Escolaridade		
Ensino Médio	14	53%
Ensino Superior Incompleto	8	29%
Renda		
Um salário mínimo	22	82%
Número de pessoas da casa		
Mora só	1	6%
Uma a três pessoas		53%
Quatro a sete pessoas	14	41%
Número de filhos		
Não tem filhos	16	59%
Um	8	29%
Total	27	100%

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Partindo para a variável faixa etária, a maioria dos colaboradores tem idade entre 20 e 29 anos (59%), uma equipe formada de profissionais jovens. Quanto ao estado civil 71% são solteiros e 29% casados, não sendo contabilizado nenhum divorciado ou viúvo. Os dados referentes à escolaridade mostram que mais da metade dos funcionários (59%) têm apenas o ensino médio completo.

De acordo com o índice dos indicadores sociais do Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), em 2018, existem 13,4% de sujeitos de 25 anos ou mais de idade sem instrução ou com menos de um ano de estudo, porcentagem bem superior aos que concluíram o Ensino Superior de 11,5%, no estado do Ceará. Os dados de 2018 mostram ainda que pouco menos da metade da população cearense concluiu o Ensino Médio (39,1%) que faz parte do ciclo da educação básica obrigatória no Brasil. No entanto, vale salientar o notório aumento da proporção de pessoas com Ensino Superior completo no estado, que passou de 9,1%, em 2016, para 11,5%, em 2018 (IPECE, 2018), dados este que vem a confirmar os dados apresentados da empresa em estudo.

Em relação à renda, 82% dos indivíduos recebem um (1) salário mínimo, correspondendo à maioria dos entrevistados, os demais recebem salários variados, contemplando: cinco colaboradores recebem dois salários; quatro colaboradores três salários e os demais acima de três salários mínimos,

respectivamente. Segundo dados do IBGE, o salário médio mensal dos trabalhadores formais do município de Aurora – CE no ano de 2017 era de 1,6 salários mínimos. Percebe-se, portanto, que os colaboradores em sua maioria recebem abaixo da média salarial do município, porém em se tratando da média salarial da empresa, pontua perfeitamente com as estatísticas de 1,6 salários (IBGE, 2018).

Tabela 2. Funções desempenhadas pelos funcionários da empresa.

Variáveis	Frequência	Porcentagem
Atendimento	6	24%
Financeiro	3	12%
Manutenção	5	18%
Técnico	5	18%
Instalação	3	12%
Técnico e Instalação	5	18%
Total	27	100%

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Quanto à composição do grupo familiar, 53% dos indivíduos afirmaram que residem com três pessoas, 41% afirmaram morar com quadro a sete pessoas. Nenhum dos entrevistados afirmou ter mais de três filhos, corroborando com os dados anteriores, no qual a empresa é composta de colaboradores de faixa etária jovem e sem filhos.

A Tabela 2 mostra as funções desempenhadas pelos funcionários na empresa, vale ressaltar que alguns colaboradores afirmaram exercer mais de uma função sendo criada a categoria “técnico e instalação” para enquadrá-los, como pode ser observado na tabela.

ASPECTOS REFERENTES À TEMÁTICA DO ESTUDO

Nessa sessão será abordada a gestão das práticas ambientais adotadas pela empresa com referência aos resíduos eletrônicos existentes, bem como sua destinação e a conscientização dos colaboradores sobre a temática.

Tabela 3. Conhecimento dos funcionários sobre lixo eletroeletrônico.

Variáveis	Frequência	Porcentagem
Sim	27	100%
Não	0	0
Total	27	100%

Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Todos os colaboradores entrevistados responderam positivamente em relação à conscientização da importância do lixo eletroeletrônico e suas implicações no meio ambiente, tal resultado era esperado

considerando a área de atuação da empresa e o nível de perigosidade deste resíduo. Vale ressaltar que graus semelhantes de conhecimento também foram evidenciados em outros estudos com diferentes públicos (Schmidt et al., 2013; Holanda et al., 2015), pelo agravo provocado no meio ambiente, fator que está relacionado, em grande parte, à demanda da utilização de equipamentos eletroeletrônicos e a necessidade da busca de novas tecnologias, principalmente aparelhos como celulares e computadores.

Além da preocupação com o meio ambiente, evidenciada nos dados anteriores, em sua maioria os colaboradores demonstraram interesse em participar de cursos e/ou palestras sobre Educação Ambiental, principalmente quanto ao trato do resíduo envolvendo a utilização dos 4R's (reduzir, reutiliza, reciclar e recuperar), para a minimização dos impactos provocados na natureza, existindo um esforço contínuo da empresa em promover eventos de conscientização sobre a educação ambiental.

Nesta perspectiva, Princiotti e Cassarotti (2010), destaca a Educação Ambiental como ferramenta imprescindível para a conscientização e qualificação dos colaboradores, o que favorece a obtenção do compromisso com a melhoria do desempenho ambiental no seu local de trabalho. Somando-se a isso, é através dos programas de Educação Ambiental que as empresas obtêm vantagens econômicas pela redução no consumo de energia, água, matéria prima, material de consumo, além ser um forte instrumento facilitador para obtenção da Certificação ISO 14.001.

Até porque, segundo a Lei nº 12.305/10, regulamentada pelo decreto 7.404/10, no artigo 13, da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), pontua que as empresas produtoras e comercializadoras de aparelhos eletrônicos, junto aos consumidores, Associações e o governo são as responsáveis pelo descarte final dado com responsabilidade compartilhada. Diante disto, se faz necessário à conscientização de todos os colaboradores, na tentativa de gerir o processo dos resíduos, com mais serenidade e comprometimento.

No tocante à importância das práticas sustentáveis dentro das empresas, 94% dos colaboradores consideram importantes para o bem estar do planeta, como mostra a Tabela 4.

Tabela 4. Percepção dos funcionários sobre a importância de práticas ambientais dentro das empresas

Variáveis	Frequência	Porcentagem
Sim	26	94%
Não	0	0
Não sabe informar	1	6%
Total	27	100%

Fonte: Dados da Pesquisa (2018).

Assim como exposto por Lobo et al. (2015), os colaboradores além de conhecer as questões sobre sustentabilidade devem também reconhecer a importância da Gestão Ambiental para o bem coletivo. Cabe, portanto, as organizações conscientizar seus colaboradores da importância de uma

gestão voltada à sustentabilidade, na redução dos gastos, fazendo uso de materiais com responsabilidade.

Neste sentido, a Gestão Ambiental consiste em uma ferramenta de grande utilidade para a empresa, uma vez que auxilia de forma direta a localização de ameaças e pontos negativos, observando assim, onde podem ser realizadas melhorias, gerando novas oportunidades, promovendo a conscientização ecológica e reduzindo os impactos causados no meio ambiente, de forma a gerar benefícios, tanto para a organização, quanto para os clientes e o mundo geral (Reis; Queiros, 2002).

Conforme dados da ONU (2012), 5% de todo o resíduo gerado no mundo hoje é sucata eletrônica. O Brasil gerou em média 98 mil toneladas de *e-waste* em 2012, somente perdendo para a China.

Diante disto, um dado alarmante, foi à inexistência de parcerias da empresa em estudo com instituições privadas e/ou públicas para uma eficiente coleta seletiva de produtos eletrônicos. Existindo apenas um ponto de coleta de tais materiais no próprio estabelecimento. Vale salientar que a empresa tem um projeto que consiste em fazer parcerias com empresas da cidade e circunvizinhas para a colocação de depósitos para coletas seletiva dos materiais eletrônicos, o que está inviabilizando tal projeto é a dificuldade com o trato final dado a este resíduo.

Resultados semelhantes foram encontrados por Alves et al. (2015), evidenciando que a escassez de locais apropriados para a coleta de materiais eletrônicos ocorre também em outras regiões do país. Somando-se a isso, Gerbase e Oliveira (2012), afirmam que a reciclagem do *e-waste* ainda não acontece de forma completa no Brasil, sendo poucas as empresas especializadas nesse ramo. O tratamento do lixo de informática demanda uma série de processos e tecnologias, sendo a recuperação dos metais presentes nas placas de circuito impresso, a etapa mais complexa e de maior custo, uma vez que envolvem processos metalúrgicos que necessitam de uma elevada quantidade de energia, dessa forma, as poucas empresas que trabalham com a reciclagem deste material apenas trituram as placas e em seguida são exportadas para países como Canadá, Bélgica e Cingapura para realizar o refinamento destes metais, processo estes que não é feitos no Brasil.

Nesse contexto, Nobrega (2010) considera que o posicionamento de empresas do ramo de tecnologias em relação às práticas ambientais se torna mais complexo pelo processo da composição de seus *e-waste*, de maneira que se posicionem como prioridade em relação aos impactos ambientais causados. Algumas poucas empresas utilizam da reciclagem, reaproveitamento de materiais, o desenvolvimento de processos, tratamento de resíduos, entre outros. Contudo, são raras as organizações que atuam de maneira livre e por conscientização própria, a maioria delas baseiam suas políticas ambientais sobre as exigências da legislação, já outras se utilizam da preocupação com o meio

ambiente como ferramenta de marketing ou item de competitividade no mercado, independente da motivação, o importante é que exista uma destinação adequada final dada a este resíduo.

Em relação à ocorrência de práticas sustentáveis dentro da empresa os dados podem ser observados na Figura 1, no qual os colaboradores pontuam várias práticas sustentáveis em suas estratégias de atuação na empresa.

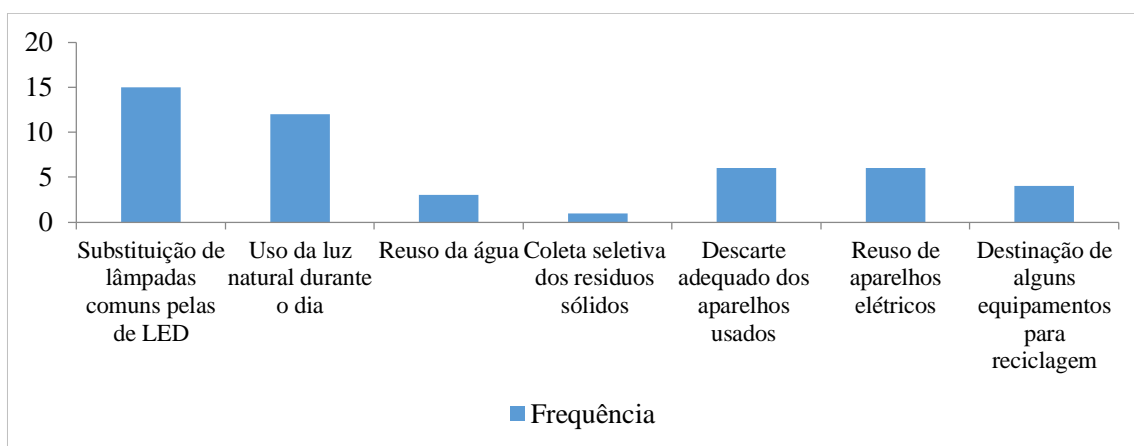


Figura 1. Práticas sustentáveis na empresa. Fonte: Dados da pesquisa (2019).

É perceptível que existe preocupação da empresa com questões ambientais, além disso, a tomada de atitudes simples como substituir lâmpadas comuns pelas de *LED*, usar a luz natural durante o dia, reutilizar água e reutilizar aparelhos elétricos, consiste em resultados duplamente benéficos, uma vez que contribuem para a redução dos impactos ambientais e proporcionam uma redução nos custos organizacionais.

Dentro destas práticas ambientais apresentadas pelos colaboradores da empresa, o reaproveitamento, a reciclagem e destino final dado ao *e-waste*, tem importante destaque, diante da característica do seguimento da empresa, deixando os colaboradores cientes da responsabilidade do seu papel junto ao meio ambiente.

A GESTÃO DO *E-WASTE* NA EMPRESA EM ESTUDO

A empresa oferece dois serviços à população: a comercialização de produtos eletrônicos através de uma loja fisicamente constituída na cidade; e o outro serviço é o de instalação de redes de internet na cidade e cidades circunvizinhas.

Na geração de resíduos no serviço da loja, se tem uma quantidade de eletroeletrônicos descartados na empresa, face existir um depósito para a coleta seletiva posicionado no estabelecimento, coleta esta, que arredada dor dia em média de dez produtos, em sua grande maioria baterias, contabilizando trezentos produtos mensais, descartados pela população, este número poderia ser

superior se houvesse uma divulgação mais intensa sobre este serviço e se o projeto da empresa em colocar postos de coleta seletiva em diversos lugares estivesse em prática.

Já quanto ao serviço de distribuição da internet, na geração dos resíduos é bem mais intensa, pela depreciação sofrida nos equipamentos de redes, com ações naturais, como chuva, sol e vento que acaba degradando com o tempo, sendo necessária a troca, equipamento, estes compostos por metais pesados em sua estrutura.

Conforme exposto por Lira (2018), que vem corroborar com o estudo quanto afirma que a geração do *e-waste* costuma ser intensa em empresas distribuidoras de internet, uma vez que os equipamentos acoplados as torres e postes de rede elétrica estão constantemente expostos a ações naturais, sendo necessárias manutenções periódicas para a troca destas estruturas. Acrescenta-se ainda a alta rotatividade de equipamentos que inviabiliza a reutilização de muitos aparelhos e possibilitam a geração de entulhos de grande porte.

A organização busca desenvolver ações que envolva os 4R's (reduzir, reutilizar, restaurar e reciclar), para isto, fez parcerias com Associações de catadores da região, coordenativas e artesões, cedendo seus resíduos para a reutilização na produção de mesas, bonecas, peças decorativas, quadros, pufes, entre outros produtos, disponibilizando um espaço no empreendimento para a exposição e venda, na tentativa de minimizar os impactos ambientais e promover a comercialização dos produtos reutilizados dos resíduos, acreditando que a melhor forma de resolver o problema dos resíduos é em parcerias com empresas privadas, públicas, associações, em fim, ações planejadas na coletividade.

Quando indagados sobre o destino para o *e-waste*, 40% são vendidos para empresa responsável pela reciclagem e/ou reaproveitamento, pelo valor agregado as carcaças dos equipamentos, os circuitos, fiação, entre outros e 15% vão para coleta domiciliar e 45% são estocados (Figura 2).

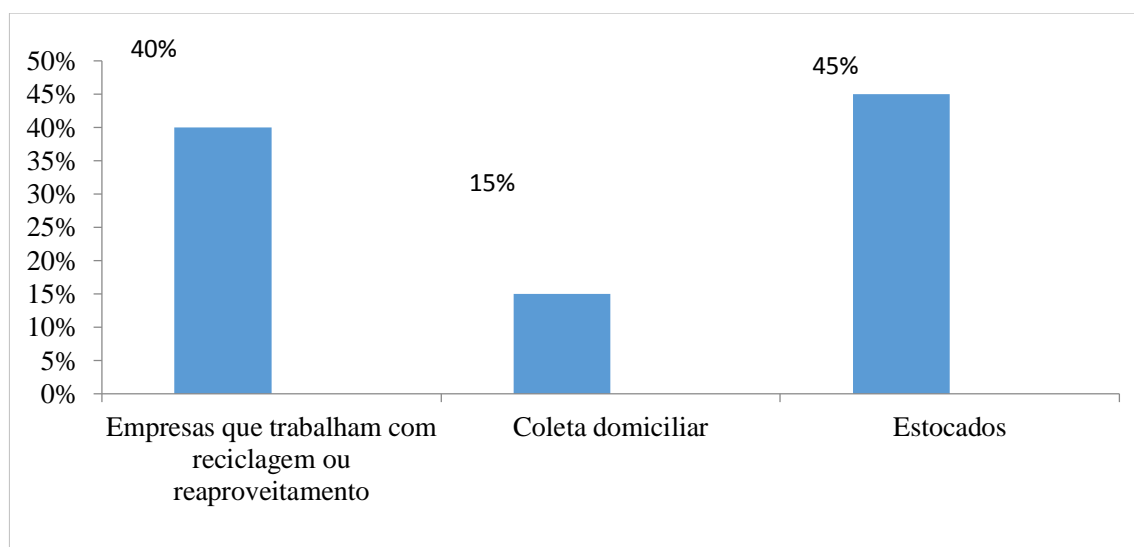


Figura 2. Destino do lixo eletrônico. Fonte: Dados da pesquisa (2018).

A reciclagem de produtos do tipo *e-waste* é um seguimento que precisa ganhar visibilidade e crescimento, principalmente em se tratando do Brasil, pois apesar do complexo trabalho envolvido, agrega ganhos financeiros desafiadores, como exemplo o computador, 1 tonelada de placa-mãe deste equipamento contém 250g de ouro, para se obter a mesma quantidade de ouro no meio ambiente, precisa-se de 60 toneladas de minério (Cui; Zhang, 2008). Com isto se faz necessário o entendimento que o *e-waste* não pode ser considerado um lixo qualquer, mas uma matéria-prima de valor agregado.

Ainda conforme o autor supracitado o Brasil renderia só com a reciclagem de computadores aproximadamente 1 bilhão de reais anual, porém, só 15% dos computadores são reciclados, perdendo com isto, um valor significativo que poderia gerar novos negócios e beneficiar pessoas em vulnerabilidade.

O complexo é que existem no Brasil poucas empresas que vislumbraram o mercado da reciclagem de *e-waste*, deixando as empresas do segmento com sérias dificuldades para o destino final adequando, desde a separação das partes vendáveis e sua exportação.

A empresa estoca 45% do e-waste, dividido em dois tipos de estoques: um estoque em um ambiente fechado, com produtos tipo roteadores, impressoras, repetidor de sinal, computadores, entre outros, que ficam disponíveis as empresas da região que trabalha com o conserto de equipamentos eletrônico que frequentemente procuram o estabelecimento na busca de equipamentos, em bom estado de conservação, porém que não são mais produzidos no mercado e que na maioria das vezes estão disponíveis neste estoque; outro estoque é ao ar livre, colocados ao final do estabelecimento, provocando entulho e promovendo e disseminação de animais sinantrópicos, vetores de doenças ao ser humano além da contaminação ambiental.

Os administradores do empreendimento em estudo pontuam dificuldade em dar o destino final adequado aos resíduos, no qual conta apenas com uma empresa que compra 40% dos a-waste para reciclagem e/ou reaproveitamento como: cabo ethernet, por conter cobre; roteadores, computadores por conter em seus circuitos metais de valor, entre outros. Os 15% restantes vão para o lixo domiciliar, compostos por matéria orgânica, papel, entre outros. Salientando que diariamente equipes dos catadores tem espaço livre para a busca de materiais necessários para sua comercialização.

Diante do exposto, é necessário enfatizar a importância de existir locais apropriados para o descarte desses materiais, uma vez que apresentam em sua constituição metais pesados e outros componentes, como os retardadores de chama bromados, que ao serem descartados no solo, em aterros ou lixões, podem causar danos graves ao meio ambiente, como a lixiviação destes metais para o solo e para as águas subterrâneas e superficiais. A incineração destes materiais também não é aconselhada, pois leva à emissão de poluentes no ar. Por exemplo, a queima de PVC libera toxinas como dioxinas e furanos, que podem afetar à saúde das pessoas (Gerbase; Oliveira, 2012).

Para tanto a responsabilidade sócio ambiental é um compromisso de processos eticamente corretos e que só agrega a organização, promovendo licenciamento ambiental, existem diversas formas de verificar e divulgar quais empresas realmente apresentam uma postura ambientalmente correta, através de sistemas de avaliação de desempenho ambiental, com normas e critérios padronizados para o mundo todo, dentre elas, o conjunto de normas mais conhecido é o da série ISO 14000. Não basta apenas anunciar que seus processos e produtos não causam danos ambientais, é preciso provar, e como resultado positivo o cliente passa a confiar muito mais na empresa (Nobrega, 2010).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a realização desse estudo foi constatado que a empresa em questão faz uso de algumas práticas ambientais, fator evidenciado nas respostas dos colaboradores durante a coleta de dados. Dentre as práticas mais frequentes destacam-se: substituição de lâmpadas comuns pelas de LED; uso da luz natural durante o dia, reuso de aparelhos elétricos, entre outras.

É válido ressaltar que a Gestão Ambiental é de grande relevância dentro dos processos organizacionais, uma vez que estabelece critérios normativos que buscam a equidade entre os meios de produção e as necessidades da preservação da natureza. Existe um trabalho contínuo da empresa em conscientizar os colaboradores da sua importância, com a utilização de cursos e palestras na tentativa de reduzir os impactos ambientais e proporcionar redução nos custos, porém quando aos resíduos é algo de difícil solução pelo nível de complexidade dos mesmos.

O consumo de equipamentos tecnológicos nas últimas décadas tem aumentado de forma exponencial, porém as políticas de reciclagem ou reaproveitamento desse tipo de resíduo (*e-waste*) ainda é um processo que requer atenção e investimentos. Com parcerias com Associações de catadores da região, artesões e cooperativas a empresa disponibiliza seus *e-waste* a disposição para trabalhos manuais na tentativa de dar visibilidade à classe com também promover a reutilização dos seus resíduos. Tendo o produto final como: mesas; bonecas; peças de decoração, entre outros, ficando exposto na empresa em lugar de destaque para comercialização, com a renda destinada aos produtores.

Mesmo diante das ações exposta, a empresa relatou dificuldade em relação ao descarte adequado de todo o *e-waste* produzido, seja pelo serviço da loja na comercialização dos produtos e/ou no serviço de instalação das redes de internet. Contando também com uma empresa que compra uma pequena parcela dos *e-waste* (40%) produzidos para a reciclagem e/ou aproveitamento. Ficando uma quantidade (45%) de *e-waste* estocados.

A empresa tem projeto de formar parcerias com instituições privadas e/ou publica para colocar pontos de coleta seletiva distribuídas na cidade para a captação do e-waste, porem inviabilizado diante das dificuldades encontradas para o destino final adequando.

Na contemporaneidade a gestão ambiental é regulamentada por empresas governamentais que direcionam as práticas ambientais para os demais tipos empresariais, no entanto, empresas do seguimento tecnológico determinadas a implantar a gestão ambiental ou melhorar suas práticas de maneira proativa, servem de espelho para suas concorrentes, se consagrando no mercado, porém com nível de dificuldade elevado em relação a outros seguimentos empresariais, diante da composição do seu produto. Neste contexto, pode trazer inúmeros benefícios dentro da esfera corporativa, melhorando os ambientes internos e externos e elevando a qualidade de suas operações, o que conseqüentemente trará benefícios significativos como vantagem competitiva.

Em última análise, torna-se evidente a necessidade dos gerentes e administradores em aprofundar o conhecimento sobre a realização e gerenciamento de práticas ambientais e a destinação adequada de seus resíduos. Destaque para a esfera corporativa, que é responsável direto pelo acúmulo constante deste problema e os efeitos ocasionados pelo mesmo no meio ambiente. Desta forma, apontar alternativas cabíveis de modo a fornecer o tão almejado equilíbrio entre produção, desenvolvimento econômico e conservação ambiental.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS


- Alves FM, Santos JÁ, Souza JAO, Silva WGG, Pereira WG (2015). Um estudo realizado sobre qual o destino dos equipamentos eletrônicos, baterias, pilhas, celulares e computadores na cidade de Cacoal/RO. XXXV Encontro Nacional de Engenharia de Produção, Fortaleza. 22p.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas (2004). NBR 10.004. Resíduos sólidos. Classificação. Rio de Janeiro-Brasil. 2º ed. 71p.
- Brasil (2010). Lei 12.305. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, Distrito Federal. Seção 1. 109p.
- Brasil (2010). Lei 12.305. Composição do lixo eletrônico. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, Distrito Federal. Seção 3. 109p.
- Boff L (2015). Sustentabilidade: o que é: o que não é. 5º ed. Editora Vozes, Petrópolis. 200p.
- Cui J, Zhang L (2008). Metallurgical recovery of metals from electronic waste: a review. Noruega: Departamento de Ciências dos Materiais e Engenharia, Universidade Norueguesa de Ciência e Tecnologia, Journal of Hazardous Materials, 158(2-3): 228-258.
- Gerbase AE, Oliveira CR (2012). Reciclagem do lixo de informática: uma oportunidade para a química. Revista Química Nova, 35(7): 1486-1492.
- Holanda LMC, Chaves HQ, Mota RHL, Francisco ACA (2015). Percepção do aluno do curso de administração da Faculdade Vale do Ipojuca (FAVIP/DEVRY) sobre a forma adequada de

- descarte e reuso do lixo eletrônico. *Revista Latino-America de Inovação e Engenharia de Produção Brasil*, 3(4): 106-124.
- IBGE (2018). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estatísticas de Gênero: indicadores sociais das mulheres no Brasil. *Estudos e Pesquisas - Informação Demográfica e Socioeconômica*, n.38. 13p.
- IBGE (2018). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Panorama, População de Aurora – CE. cidades.ibge.gov.br
- IPECE (2018). Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará. Indicadores Sociais do Ceará – n° 177 de 04/06/2020, Fortaleza. 10p.
- Lima PCC (2015). *Gestão de Empresas e Desenvolvimento Sustentável*. 1 ed. Editora Ratio Legis, Salamanca. 157p.
- Lira DCC (2018). Proposta de plano de gerenciamento de resíduos sólidos para um provedor de internet. Monografia (Graduação em Engenharia Ambiental) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal. 40p.
- Lobo PDQ, Estender AC, Patti F, Barbosa L (2015). Conscientização ambiental nas organizações e sustentabilidade. *Revista de Administração do Unisal*, 5(7): 18p.
- Minayo MCS (2010). *Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade*. 29 ed. Editora Vozes, Petrópolis. 80p.
- Nobrega AA (2010). A questão ambiental na empresa. Administradores.com.administradores.com.br/artigos.
- ONU (2012). Organização das Nações Unidas Step E-waste WorldMap. 2012a. step-info.org.
- Princiotti RG, Cassarotti AO (2010). O papel da educação ambiental nas empresas e o investimento em meio ambiente. *Eco Harmonia*, Centro de Pós graduação – Pesquisa e extensão. UNIVESP. ecoharmonia.com.
- Reis LFSD, Queiros SMP (2002). *Gestão Ambiental em pequenas e médias empresas*. 1ª ed., Rio de Janeiro: Editora Qualitymark. 140p.
- Schmidt TL, Bortolotto GP, Garcia DS (2013). Lixo Eletrônico: Uma Análise sob a Perspectiva Ambiental das Ações Institucionais do Município de São Borja/RS. 34ª EDEQ. Encontros e debates sobre o ensino da química. Universidade de Santa Cruz do Sul. Rio Grande do Sul. 8p.
- Trigueiro A (2005). *Mundo Sustentável: abrindo espaço na mídia para um planeta em transformação*. 3ª ed. São Paulo: Editora Globo. 302p.

Comensalidade exposta: narcisismo, hedonismo e consumismo rumo à felicidade programada

Recebido em: 20/07/2020

Aceito em: 05/08/2020

 10.46420/9786588319055cap3

Ericka Maria de Melo Rocha Calabria^{1*} 

INTRODUÇÃO

A alimentação está sob o manto de influência das lógicas que configuram o espaço social, sendo assim, permeada por conteúdos distintivos. Para Bourdieu (2015), os condicionantes sociais que regem as práticas alimentares expressam o estatuto de classe, tendo em vista que o aprendizado das práticas alimentares é inculcado no *habitus*², desde a infância, de acordo com o posicionamento no espaço social. O sociólogo estabelece conexões entre os condicionantes do gosto, entre eles o alimentar e a construção do sólido aparato normativo alimentar correspondente a cada classe e fração de classe.

Na contemporaneidade, a comensalidade torna-se objeto de consumo cultural, sujeita às mais voláteis influências dos conteúdos valorizados ou desvalorizados nas instâncias midiáticas. Todavia, a indexação acentuada dos sistemas alimentares a um mercado submetido a inconstantes processos valorativos se dá em meio a conflitos que podem acarretar em uma relação cada vez mais ansiosa com a comida, sobretudo considerando o seu caráter tenso, fruto da herança que representa a passagem da privação à contenção desenrolada no processo de civilização (Elias, 1994b; Freud, 1978a).

Sendo assim, cabe indagar quanto à influência dos aspectos simbólicos que compreendem a alimentação, dentro de uma perspectiva que incorpore questões da subjetividade, sobretudo aquelas relacionadas ao prazer, à satisfação dos sentidos, e particularmente à felicidade, que agrupa um grande espectro de valores abstratos.

Neste artigo, busca-se confrontar duas diretivas sociais extremamente contemporâneas: a persecução da felicidade em suas expressões de consumo de experiências gastronômicas hedônicas e narcísicas e a exibição e prática do comportamento alimentar estabelecido como modelo nas classes

¹ Doutora em Sociologia, Professora Adjunta do Curso de Gastronomia da UFRPE, na cidade de Recife/PE – Brasil.

*Autor para correspondência: ericka.rocha@ufrpe.br.

² O *habitus* pode ser definido como o princípio gerador de práticas "distintas e distintivas" adquiridas pela interiorização das estruturas sociais (Bourdieu, 2013).

dominantes (Bourdieu, 2015), o qual caminha numa linha tênue entre o amplo domínio das experiências gastronômicas e a contenção alimentar.

O percurso teórico fará uso, nesse intento, de uma leitura sociológica e filosófica para analisar a construção da ideia de felicidade e de sua vinculação com as noções de sacrifício do prazer e de perda da liberdade, inerentes à civilização; e da concepção bourdiesiana de distinção, que permite melhor situar os aspectos estruturais e contingentes que delineiam a experimentação do prazer, sobretudo por meio do gosto.

Uma ideia de felicidade socialmente construída

A busca da felicidade nos prazeres terrenos, na ascese epicurista, na transcendência espiritual ou mesmo na razão, funda-se nas condições objetivas de existência que desenham realidades sociais compatíveis à produção de tais aspirações e desejos humanos. De tal modo que a felicidade não se concebe como uma noção atemporal e esteve historicamente associada aos sistemas de valores das distintas sociedades.

Platão submeteu a felicidade ao critério da verdade, opondo as noções de prazeres verdadeiros e falsos. O verdadeiro prazer, ou o prazer puro, é aquele que só existe “na completa exterioridade, na qual silenciam todas as relações essenciais ao homem”, enquanto que o falso prazer inclui em si mesmo, necessariamente, o desprazer, como elemento antagônico (Marcuse, 1997).

A moralização do prazer é a forma histórica encontrada para conciliar as necessidades e impulsos particulares com o interesse geral. Encontra eco no idealismo alemão, quando o princípio da liberdade adquire condição de bem supremo e estreita a sua conexão interna com a felicidade. Porém, nessa perspectiva, parece nítido que essa liberdade só é possível na dimensão abstrata e não no mundo real, civilizado. Assim, na ética idealista ela é programaticamente separada da felicidade, “que adquire cada vez mais o caráter de uma satisfação corporal, irracional, de mera fruição e que, portanto, possui valor inferior” (Marcuse, 1997).

Em dissonância com essa visão, que enfatiza os benefícios da civilização em detrimento dos valores humanos, a felicidade assume outros contornos no pensamento iluminista. Está presente no homem, em seu âmago, “quanto mais cada um deixar soberano aquele núcleo interior que é idêntico em todos os seres humanos, para além da obscuridade de seus laços sociais e das máscaras ocasionais” (Simmel, 2006).

Para Freud (1978b), o propósito e a intenção das vidas humanas é a obtenção da felicidade, que ele define como a ausência de sofrimento e de desprazer e, principalmente a experiência de intensos sentimentos de prazer. Essa felicidade, composta de prazeres, torna-se possível “por meio da satisfação de necessidades represadas em alto grau, sendo por sua natureza, possível apenas como uma

manifestação episódica”. Ao prolongar-se, entretanto, ela termina por produzir apenas um sentimento de “contentamento muito tênue”.

Como nos lembra Freire Filho (2010), o pessimismo filosófico nos assegura que o homem não foi fadado para a felicidade. O desejo, na visão de Shopenhauer, nasce do sofrimento da necessidade, da falta e da dor; aplacado, se converte rapidamente no vazio do tédio, aprisionando a mente humana em um inescapável movimento pendular, que oscila entre o sofrimento e o tédio.

As formulações de Freud colocam também, em antagonismo irreconciliável, a felicidade e a cultura.

O conceito de homem que emerge da teoria freudiana é a mais irrefutável acusação à civilização ocidental – e, ao mesmo tempo, a mais inabalável defesa dessa civilização. Segundo Freud, a história do homem é a história da sua repressão. A cultura coage tanto a sua existência social como a biológica, não só partes do ser humano, mas também sua própria estrutura instintiva (Marcuse, 1999).

Entretanto, o inconsciente não abre mão dos desejos e da necessidade de felicidade. Além disso, ainda segundo Marcuse (1997), a determinação da felicidade como estado de satisfação relacionado às necessidades do indivíduo é abstrata, tendo em vista que, enquanto estado de coisas histórico, as necessidades dizem respeito a cada estágio já alcançado pelo desenvolvimento social. As necessidades, bem como as satisfações, são falseadas.

Na chave freudiana, em contraste com a efemeridade da felicidade e sua incompatibilidade com as estruturas de organização social, a infelicidade é bem mais duradoura e se origina de questões inelutáveis: da consciência da decadência e da dissolução do corpo, das ameaças do mundo externo e dos relacionamentos entre os próprios homens. Dessas questões, advêm sofrimentos, decepções e tarefas impossíveis, que demandam medidas paliativas para torná-los suportáveis. Freud (1978b) destaca três principais: “derivativos poderosos, que nos fazem extrair luz da nossa desgraça, satisfações substitutivas que a diminuem e substâncias tóxicas, que nos tornam insensíveis a ela”.

Ora, defende Elias (1994a) que a incapacidade de lidar com as mazelas da existência, como as tragédias históricas, ou a crueldade entre os seres humanos surge justamente do fato do homem adornar a vida com fantasias afetivas e sufocá-la com máscaras, “nascidas do medo e do desejo”. Em um ciclo vicioso, as mesmas máscaras que deveriam protegê-lo dos seus receios, se autonomizam e criam novos temores, arraigando-se cada vez mais profundamente na sua compreensão do mundo.

A essas fantasias ou ilusões poder-se-iam destacar uma gama de satisfações substitutivas que possuem uma ontologia própria, incluindo as instâncias da arte, do esporte, ou do consumo. Freire Filho (2010) salienta que essa visão é compartilhada por Shopenhauer, para quem o entretenimento funciona como um meio de atenuar a carga da existência.

Entendendo a intrínseca relação entre liberdade e felicidade (Freud, 1978b), é cabível questionar como são possíveis condições de liberdade extensivas a todos os indivíduos, quando certamente seus anseios e ambições pessoais os colocarão em conflito uns com os outros. Ou pode-se mesmo questionar, se seria possível a condição utópica onde todos se unissem em prol de uma causa única, coadunada harmoniosamente sem o sacrifício dessas aspirações e capaz de lhes trazer a plenitude em todos os níveis.

Essa resposta certamente não seria esperançosa na perspectiva freudiana, considerando a sua definição de que a civilização humana, que inclui o saber adquirido pelo homem na finalidade de controlar a natureza e obter a riqueza necessária para satisfação das suas necessidades, por outro lado não subsiste sem o aparato de regulamentos que ajusta a relação entre os indivíduos, e, principalmente a distribuição das riquezas (Marcuse, 1997.).

Caminhando junto com o processo civilizador, a coerção externa gradativamente é internalizada, por meio do superego, que a assume e inclui, embora não sem sofrimento. O preço que se paga pelas vantagens da civilização é a perda da felicidade, pela intensificação do sentimento de culpa. Isso porque o desenvolvimento do indivíduo parece ser um produto da interação entre duas premências, uma que segue no sentido da felicidade, à qual Freud (1978b) denomina de egoísta e outra no sentido da união com os demais membros da comunidade, que seria altruísta. Trata-se de uma luta dentro da economia da libido.

Assim também as duas premências, a que se volta para a felicidade pessoal e a que se dirige para a união com os outros seres humanos, devem lutar entre si em todo o indivíduo e assim também os dois processos de desenvolvimento, o individual e o cultural têm de colocar-se numa oposição hostil um para com o outro.

Em consonância com esse pensamento, Elias (1994b) fundamenta a noção do processo civilizador enquanto repressor das pulsões naturais, explicando que

Na verdade, [a limitação dos instintos] é cultivada desde tenra idade no indivíduo, como autocontrole habitual, pela estrutura da vida social, pela pressão das instituições em geral, e por certos órgãos executivos da sociedade (acima de tudo, pela família) em particular. Por conseguinte, as injunções e proibições sociais tornam-se cada vez mais partes do ser, de um superego estritamente regulado (Elias, 1994b).

Esse mecanismo de interiorização corresponde ao processo de civilização e termina por transferir o controle sobre as ações humanas da esfera social para o foro interior do homem, acentuando o sentimento de culpa oriundo do desejo de infringir a ordem estabelecida e estar livre das amarras que contêm a realização dos seus anseios.

Elias (1994b) desvela a construção do sentimento de culpa como um empreendimento decisivo da educação. Numa economia política dos prazeres, distingue os papéis representados pelos homens

em sua condição de produção e fruição, esclarecendo que no modelo de civilização dominante, cabe a cada classe de indivíduo uma cota distinta de felicidade.

Na modernidade tardia ou pós-modernidade (Featherstone, 1995), a partir de um quadro de fragmentação do espaço social em um conjunto de indivíduos, impõem-se simultaneamente “o espaço privado da intimidade e o narcisismo crescente dos agentes sociais”. Nesse cenário, dentro das condições impostas pelo imperativo da autonomia, a felicidade torna-se meta de indivíduos que passam a agir como “uma pequena empresa neoliberal, na busca pela sobrevivência e sem poder mais contar com a proteção de ninguém” (Birman, 2010).

Em oposição ao caráter fugaz da felicidade, que durante o século XX foi consolidado a partir dos estudos de Freud e seus seguidores, surge mais recentemente a perspectiva de felicidade permanente, defendida por uma corrente denominada psicologia positiva. Essa visão defende que, ao contrário da psicologia tradicional, tradicionalmente focada no tratamento dos distúrbios, o importante é priorizar os estados relacionados ao bem estar. Seus principais autores estudam temas relacionados aos sentimentos positivos, como felicidade e prazer; traços de caráter positivos como a criatividade, a cidadania; relacionamentos positivos, como amizade e confiança e; as instituições positivas, que podem ser escolas, empresas, etc. (Munhoz, 2014).

Freire Filho (2010) entende o conceito de felicidade impregnado nas promessas da psicologia positiva como “um dos sinônimos possíveis para os diferentes níveis de satisfação que obtemos ao explorar (nas diferentes acepções da palavra) o melhor de nós mesmos, prosperando a cada dia, em qualquer situação”. Ou seja, carrega a promessa de que é possível ser feliz, sempre.

Esse modelo encerra uma moral própria, que valoriza virtudes como a generosidade, a caridade, o altruísmo e assim por diante. No entanto, dada a finalidade pragmática a que estas se propõem, no sentido de garantir uma vida produtiva e uma imagem (para si e para os outros) bem sucedida, parecem intrinsecamente relacionadas a metas de um planejamento cuidadosamente monitorado. É uma felicidade que se mantém, como numa empresa bem gerida, em um ciclo virtuoso: quanto mais se é feliz, mais se fará as coisas certas para se manter feliz, numa espécie de ‘felicidade sustentável’.

Freire Filho (2010) estabelece uma crítica a essa abundância de felicidade, alertando que ao modo que a obsessão pelo enriquecimento pode tornar “miserável a vida dos endinheirados”, é possível ponderar se a “exortação ao acúmulo incessante de felicidade” pode desencadear em importantes inquietudes e frustrações, trazendo sofrimento para aqueles que não conseguirem se posicionar a altura da tarefa, ou que em sua diferença passem a ser “patologizados” por se distanciarem dessas normas de positividade, que fazem das “pessoas cronicamente felizes”, verdadeiros “dínamos humanos operando em prol do próprio bem-estar e da ordem socioeconômica”.

Pode-se também refletir que a busca compulsiva da felicidade, e o mais-além do prazer, o gozo, que leva ao sofrimento e mesmo à morte (Freud, 1978b), está estreitamente relacionada com o excesso na realização do desejo. Esse programa de felicidade, entretanto, parece ser bastante operacional para a sociedade de hiperconsumo (Lipovetsky, 2007), se considerarmos que o consumo encontra justificção e lugar na continuidade dos modelos socioeconômicos, onde a “destruição torna-se o objeto da produção”, dando destino ao excedente (Featherstone, 1995).

Em um contexto no qual caminham lado a lado a contenção como estratégia distintiva (Bourdieu, 2015; Elias, 1994b) e o que Featherstone (1995) alcunhou como a “carnavalização do consumo” promovida pelas mídias e pelos ambientes urbanos voltados à aquisição desenfreada de objetos (incluindo aqui sua concepção abstrata), o indivíduo se esforça para encontrar a justa medida entre a obtenção do prazer e a melhor localização no espaço social, no que diz respeito às suas possibilidades contingentes de felicidade (Featherstone, 1995).

Nesse quesito, pode-se estabelecer uma relação com o conflito, atualmente muito em voga, que opõe o prazer de comer e beber vinculados a uma valorização do hedonismo gastronômico – incluindo os excessos referentes à constância com que se pode ter acesso a ele – do imperativo de possuir um corpo ideal e de gozar de saúde perfeita. A supervalorização da alimentação saudável e a busca do corpo canônico se chocam com alguns prazeres orais, tais como comer, beber e fumar, e com a vida sedentária proporcionada pela tecnologia do conforto, gerando sentimento de culpa (Nascimento, 2007).

O prazer de comer: incorporações e movimentos do inconsciente

Dentro do arsenal de recursos alimentares, a instalação do sistema classificatório do consumível e do não consumível ocorre de modo ubíquo em todas as culturas e a partir de um sistema normativo cultural amplo, envolvendo aspectos relacionados à sexualidade, à reprodução e à religiosidade, dentre outros (Poulain, 2013).

Na base dessa construção, deve-se levar em consideração o princípio da incorporação, atribuído à comida. Comer é incorporar, fazer suas as qualidades de um alimento. De um ponto de vista subjetivo, imaginário, o indivíduo acredita apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento, segundo o princípio: “Eu me torno o que eu como”. Na versão psicossociológica, ao comer, o homem se incorpora ele mesmo, se integra num espaço cultural (Marcuse, 1997.).

Em sua matriz, o princípio de incorporação está relacionado à assimilação, junto com o alimento, dos afetos fundamentais durante a infância: o choro de necessidade do bebê expressa mais do que a fome fisiológica e a memória da sua satisfação (comida-afeto-proteção) é de prazer ou de felicidade, a ser conservada mesmo depois que se rompe a satisfação ao instinto do prazer por meio do instinto de realidade (crescimento e educação) (Jackson, 1999). Essa memória nunca esquecida “está

na origem de todo o pensamento, e o impulso para recuperar a passada gratificação é a força propulsora oculta que se encontra subentendida no processo de pensamento” (Marcuse, 1999).

A oralidade, nesse contexto, termina por se sublimar nos processos alimentares. Comer não é apenas proporcionar a energia para a preservação da vida, mas também a evocação da gratificação primitiva, ambas respondendo ao instinto de prazer, Eros. Como explica Garcia-Roza (2009), “o primeiro desejo é um desejo sensual: o desejo de comer, por exemplo, através do qual o homem procura suprimir ou transformar o objeto, assimilando-o”.

Dessa forma, pode-se entender a condição da comida enquanto portadora de uma ansiedade fundamental (Warde, 1997) e assim, a fome como “o grito da barriga vazia”, advinda da sensação de falta e da necessidade represada, ou mesmo a fome-desejo, insaciável, por vezes sintoma de distúrbio psíquico (Nascimento, 2007).

De acordo com Marcuse (1999), o prazer de cheirar e de saborear é “de natureza muito mais corporal, mais física, logo também muito mais aparentado ao prazer sexual do que o prazer mais sublime suscitado por um som ou ao menos corporal de todos os prazeres, a visão de algo belo”. Respondem a sentidos de contiguidade (olfato e paladar), postos sob controle no contexto dos tabus que envolvem os riscos relacionados ao prazer físico ou corporal excessivamente intenso.

Brillat-Savarin (1995), em sua aceção notadamente hedonista do início do Séc. XIX, louva o prazer na comida como o mais satisfatório de todos:

- “1) Porque o prazer de comer, praticado com moderação, é o único que não se acompanha de fadiga;
- 2) Porque é um prazer de todos os tempos, de todas as idades e de todas as condições;
- 3) Porque retorna necessariamente ao menos uma vez por dia, podendo ser repetido, sem inconveniente, duas ou três vezes nesse espaço de tempo;
- 4) Porque pode se misturar a todos os outros e até mesmo nos consolar da ausência destes;
- 5) Porque as impressões que recebe são ao mesmo tempo mais duradouras e mais dependentes de nossa vontade;
- 6) Enfim, porque ao comermos experimentamos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isto porque ao comermos, reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência”.

É interessante notar que muitas das justificativas de prazer colocadas acima por Brillat-Savarin encontram-se já permeadas de motivações abordadas até o momento neste artigo sob o escopo da psicanálise.

Indo além nessas motivações, Poulain (2013) explica bem as múltiplas possibilidades relacionadas à distinção entre a oralidade da sucção, ou da incorporação do líquido - pelo beber - e o da mastigação, lados opostos da mesma moeda: o engolir diz respeito ao período primitivo do estado

oral, “em que a criança suga o seio da mãe e desfruta do leite tépido que escorre na sua boca”. Revestido de inocência, não destrói o engolido, e, em alguns casos chega mesmo a revesti-lo de conteúdos sagrados, como na tradição cristã ocorre com a ingestão da hóstia, que se deixa desmanchar na boca.

Já o ato de mastigar aparece após a primeira fase do estado oral, concomitante ao surgimento da dentição, quando a criança descobre o prazer de morder. O desejo de incorporação persiste, mas ele se torna sádico, destruidor; “o objeto incorporado é vivenciado fantasmagoricamente, como atacado, mutilado, absorvido [...]”. A mastigação está, no mito, relacionada ao homem decaído, o “comedor de carne” (Poulain, 2013).

Lançando mão, como Poulain (Ibid.), das palavras de Bachelard (1948), propõe-se por fim, uma reflexão sobre o papel do inconsciente nas possibilidades de prazer advindas das experiências alimentares.

“A vontade de engolir é bem fraca em face da vontade de morder. O psicólogo que estuda a vontade deve integrar coeficientes diferentes nas imagens tão dinamicamente diferentes. Toda a gastronomia, que tem tanta necessidade de preparações psíquicas como de preparações culinárias, será renovada. Compreenderemos facilmente que uma refeição deve não somente ser estimada por um balanço nutritivo, mas ainda pelas justas satisfações oferecidas para a totalidade do ser inconsciente. É necessário que a boa refeição reúna valores conscientes e valores inconscientes. Ao lado de substanciais sacrifícios à vontade de morder, ela deve comportar uma homenagem ao feliz tempo em que nós engolimos tudo, de olhos fechados”.

As ameaças ao prazer: entre a privação e a contenção

É em Elias (1994b) que a comensalidade aparece como um complexo altamente representativo do processo civilizador. Considerando as maneiras à mesa “um segmento - e bem característico - da totalidade de formas socialmente instaladas de conduta”, ele entende que “seu padrão corresponde a uma estrutura social bem definida”. Demonstra, nesse padrão, a evidência da internalização de normas, tais como as referentes ao uso dos utensílios e aos hábitos de asseio, que envolvem desde a noção de contaminação à preocupação estética, visíveis na forma de lidar com hábitos como escarrar ou assoar o nariz, cuja interdição gradual começa no ambiente das refeições.

Nas análises de Elias, é recorrente a ideia de preservação do ambiente onde se come. É o lugar onde se constrói mais rapidamente a noção de hierarquia, higiene e pudor; sobretudo, é o lugar onde mais rigorosamente se molda a contenção. Na mesa não se admitem comportamentos violentos, hábitos desagradáveis ao olhar, ou apetites desmesurados.

Em primeiro lugar, há a instrução de dar graças, que é encontrada também em Tannhäuser³. Uma vez após outra, encontramos advertências para que cada um ocupe o lugar que lhe foi

³ Estas recomendações foram extraídas por Elias a partir de versos mnemônicos, que tinham por finalidade propagar as boas maneiras à classe superior medieval. De acordo com ele, encontra-se um padrão recorrente no conjunto de publicações analisado, embora compreenda exemplos franceses, alemães, italianos, latinos e ingleses. Suas similaridades são de origem sociogenética e psicogenética.

designado e não toque, à mesa, no nariz e orelhas. Não ponha os cotovelos em cima da mesa, dizem frequentemente. Mostre um rosto alegre. Não fale demais. São frequentes os lembretes para não se coçar ou cair vorazmente sobre os alimentos. Nem deve o indivíduo pôr o que teve na boca de volta na travessa comum (Elias, 1994).

Lançando o foco sobre o que diz respeito à contenção do apetite, pela sua dupla associação, em primeiro lugar, à seleção e formação do gosto gastronômico e ao controle da representação social da fome, Nascimento (2007) aponta que, em primeiro lugar, na história da humanidade pesam as consequências da ausência e da abundância de alimento. Como ressalta a autora, a fome está presente na mitologia, nas artes e na religião. Na mitologia grega, aparece como o desejo insaciável, simbolizado por Cronos, que se confunde com o tempo (Chronos), devorador da vida.

Afora a condição básica do acesso à alimentação, não pouco importante, considerando a parcela da população que ainda se encontra aquém da sua obtenção mínima, existem outras ameaças e restrições à plena felicidade proporcionada pelos prazeres da comida e da bebida aos indivíduos que estão plenamente inseridos no mercado alimentar. Entre elas, cabe aqui destacar o que Claude Fischler (2010) alcunhou por gastroanomia e pelo imperativo do corpo magro.

A gastroanomia decorre, em primeira instância, do atual quadro da alimentação contemporânea em tempos de produção industrial e de agricultura extensiva. O fenômeno se caracteriza por um quadro de heteronomia das práticas alimentares, pelo excesso de possibilidades com relação às opções de escolha dos alimentos, pelo afrouxamento dos sistemas normativos relacionados à comensalidade, pelo individualismo e pela hiperinformação dos aspectos nutricionais da comida (Fischler, 2010).

Sujeita a variações valorativas que parecem derivar não tanto das pesquisas médicas como das lógicas no mercado de produção de alimentos, a comida ganha ou perde reputação dentro da esfera da saúde, sofrendo um processo de nutricionalização. No contexto de hiperinformação alimentar, passa-se a conhecer a importância na propagação das qualidades bioquímicas de cada alimento. Aqueles alimentos ricos em dopamina (frituras, carnes vermelhas) podem gerar sensações prazerosas estimulantes, enquanto que os ricos em serotonina (doces, chocolate e carboidratos) geram sensações prazerosas calmantes (Dow, 2012). Entretanto, fazer livremente essa contabilidade exclusivamente a partir da economia libidinal está proibido, pelo horror da ameaça da obesidade e pelo discurso da qualidade de vida, ambos absolutamente inseridos na atual representação social da comida (Nascimento, 2007).

A ideia de qualidade de vida tem se tornado bastante cara à noção de felicidade que se constrói nos meios urbanos, cada vez mais considerados culpados por grande parte da cota de sofrimento da humanidade. Navegando nas mesmas águas, o conhecimento sobre questões médicas que envolvam o cuidado com a saúde e a prevenção de estados enfermos passaram a ocupar um lugar

de destaque no cotidiano das pessoas leigas. Inseridas nas metas de construção autônoma de uma identidade bem sucedida, os cuidados com a saúde e com a qualidade de vida trazem, quase sempre, reverberações estéticas sobre o corpo, e estas, por sua vez, ganham justificação moral na preocupação com a preservação da saúde e com o adiamento máximo da morte, bem mais legítimas na axiologia de quase todos os momentos da filosofia ocidental.

O corpo magro é incansavelmente apresentado pelos meios de comunicação como padrão estético hegemônico e se adequa perfeitamente ao modelo de performance (Ehremberg, 2010), que caracteriza o indivíduo atlético, saudável, empreendedor de si mesmo: feliz e bem sucedido, condições inseparáveis.

O ideal de magreza, entretanto, se opõe explicitamente às demandas hedonistas relacionadas ao prazer de comer, mas não àquelas que solicitam uma alimentação balanceada, popularizada nas dietas naturais e funcionais, e que para serem seguidas, demandam uma rigorosa autodisciplina. Opõe-se, sobretudo, àqueles presentes nas circunstâncias associadas à abundância e à satisfação sensual. Ambas as diretivas (comer e ser magro) se estabelecem como significativamente relacionadas ao capital cultural e à noção de felicidade autoconstruída. Da oposição dessas orientações, oriundas de objetivos altamente convergentes a serem alcançados (status e felicidade), advém uma tensão que gera, na contemporaneidade, uma grande ansiedade no comer e no beber.

O comportamento contido diante do acesso às possibilidades cada vez mais sedutoras de comida, cujo apelo é amplificado pelas mensagens poderosas da mídia, e que prometem aplacar o vazio da fome de distintas naturezas, representa um sacrifício e uma antinomia. É o conflito que, para Nascimento (2007), configura as bases da luta entre o ideal do corpo apolíneo e a realização dos prazeres dionisíacos.

“Os meios de comunicação ajudam a consolidar a ditadura da magreza, a importância da dieta, mas ao mesmo tempo estimulam o aprendizado de iguarias, divulgam as novidades, despertam o desejo de experimentar novos sabores através de revistas de receitas culinárias, programas de TV em que a cozinha é o cenário” (Nascimento, 2007).

Essa contradição não é tão recente, e, pelo próprio fato de se iniciar com a elite, explica o surgimento de diversos movimentos estéticos na alta gastronomia, que tentam, entre outras diretrizes, diminuir as porções nos pratos e aumentar a duração da experiência sensorial. Dentre eles, deve-se destacar a *Nouvelle Cuisine*, que toma corpo na França da década de 1970 e termina por influenciar *chefs* no mundo inteiro (Suaudeau, 2004). Mais recentemente ainda, na onda das proscricções relacionadas à lactose e ao glúten, restaurantes renomados se esforçam para satisfazer o paladar dos indivíduos divididos entre o prazer e as contingências médicas e alguns chegam a oferecer cardápios relacionados a programas de dieta de emagrecimento.

Bourdieu (2015) traz uma perspectiva explicativa para a constituição das preferências alimentares, que pode ajudar a compreender esse panorama.

O gosto alimentar como atributo de classe

Bourdieu (2015) define o espaço social como um quadro abstrato multidimensional onde os agentes estão em disputa pela conquista e pela reprodução das posições de dominância. Nessa luta configuram-se como armas o “capital objetivado (propriedades) e incorporado (*habitus*)”, definindo as classes sociais e constituindo o princípio de produção das práticas distintivas (classificadas e classificantes). Tal constituição “representa o estado do sistema das propriedades que transformam a classe em um princípio de explicação e de classificação universal definindo a posição ocupada em todos os campos possíveis”.

Nesse escopo, o sociólogo enquadra os hábitos alimentares junto a outras práticas de consumo cultural, tais como as relacionadas ao vestuário, à cosmética, ao esporte, como distintivas e capazes de expressar capitais. As preferências por alimentos, bem como as normas e rituais associados ao cozinhar e comer, são inculcados nas pessoas, desde a mais tenra idade, incorporando-se no *habitus*.

Com base nos dados de uma Paris dos anos 1970, Bourdieu (2015) observa a prevalência de alimentos pesados e substanciosos entre as classes populares, cujos trabalhos estão frequentemente associados a um esforço físico e grande dispêndio de energia. Por outro lado, ressalta o caráter de contenção que acompanha as práticas alimentares das elites, imbuídas de uma estética da delicadeza, acompanhada de preocupações dietéticas, cuja representação se molda no corpo.

A arte de comer e beber continua sendo, sem dúvida, um dos únicos terrenos em que as classes populares se opõem, explicitamente, à arte legítima⁴ de viver. À nova ética da sobriedade para a magreza – tanto mais reconhecida quanto mais elevada for a posição na hierarquia social –, os camponeses e, sobretudo, os operários, opõem uma *moral da boa vida* (Bourdieu, 2015 (grifo do autor)).

Na origem dessas oposições se encontra o princípio das diferenças que se observa no âmbito do consumo: a oposição entre o gosto de luxo (ou de liberdade) e os gostos de necessidade. Sendo o primeiro característico dos grupos que lograram uma distância da necessidade nas suas condições de existência, “pelas liberdades ou, como se diz, às vezes, pelas facilidades garantidas pela posse de um capital”, enquanto o segundo gosto diz respeito “às necessidades de que são produto”. Ao se ignorar a modalidade das práticas corre-se o risco de tratar gostos de necessidade como se fossem gostos de luxo, considerando como escolhas realizadas em um mesmo nível de liberdade aquelas que se realizam na

⁴Legítimo aqui assume o sentido de *legitimado*, parte de um arbitrário cultural dominante, ou seja, estabelecido pelas classes dominantes como o modelo exemplar.

condição de serem “para uns, um luxo eletivo, enquanto, para outros, efeito da privação” (Bourdieu, 2015).

“A ideia de gosto, tipicamente burguesa, já que supõe a liberdade absoluta da escolha, é tão estreitamente associada à ideia de liberdade que é difícil conceber os paradoxos do gosto da necessidade: ou por sua abolição pura e simples, transformando a prática em um produto direto da necessidade econômica – os operários comem feijão por não disporem de recursos para comprar outro alimento – ou ignorando que, na maior parte do tempo, a necessidade só é satisfeita porque os agentes têm *propensão* a satisfazê-la por *terem o gosto* daquilo a que, de qualquer modo, estão condenados; ou por sua transformação em gosto de liberdade, esquecendo os condicionamentos de que coisas de – primeira – necessidade, uma espécie de indigência congênita, pretexto para a prática de um racismo de classe que associa o povo ao que é gordo e gorduroso, ao vinho tinto forte, aos enormes tamancos, aos trabalhos pesados, à gargalhada estrondosa, às piadas exageradas, ao bom senso um tanto rudimentar e às pilhérias grosseiras” (Bourdieu, 2015 – grifo do autor).

Bourdieu (2003), contudo, estabelece um contraponto às teses relacionadas ao consumo ostentatório, “que façam da busca consciente da diferença o único princípio da mudança da produção e do consumo culturais”. Isso porque a preferência, ou o gosto, é diretamente relacionado ao *habitus*.

E se os gostos respondem às disposições geradas por cada *habitus*, eles se afirmam pela negação dos outros gostos, que não fazem sentido dentro do esquema de percepções e práticas que não lhes são correspondentes. Para ilustrar essa proposição, pode-se tomar o mito elaborado por Barthes (2001) referente à decoração da comida, quando enfoca a revista *Elle* francesa em seu caráter pedagógico, de levar às classes menos abastadas o que apresenta como a representação da comida burguesa:

“O suporte desta cozinha ornamental é, efetivamente, uma economia totalmente mítica. Trata-se, abertamente, de uma cozinha de sonho, como testemunham, aliás as fotografias da *Elle* que apenas captam o prato, sobrevoando-o como um objeto simultaneamente próximo e inacessível, cujo consumo pode ser perfeitamente esgotado apenas pelo olhar. Trata-se, no pleno sentido da palavra, de uma cozinha de ostentação, totalmente mágica, sobretudo se nos lembrarmos que esta revista é lida nos meios onde os rendimentos são baixos. Aliás, uma coisa explica a outra: é exatamente por se dirigir a um público verdadeiramente popular que a revista *Elle* evita cuidadosamente postular uma cozinha econômica” (Barthes, 2001).

Em busca de um palco para a exibição da felicidade

Pode-se afirmar que existe quase uma obrigatoriedade explícita nas circunstâncias que envolvem a necessidade da celebração e exposição ao público da alegria ou da tristeza. A catarse por meio da comensalidade não é de hoje, mas foi bastante deslocada do âmbito doméstico para o público, nos restaurantes, bares, casas de recepção, etc., sobretudo na passagem do Séc. XX para o Séc. XIX. O caráter distintivo dessas celebrações e mesmo, da ausência delas, é expressivo como parte da lógica de consumo cultural nesses espaços.

A frequência a restaurantes operacionaliza possibilidades de satisfação da fome-desejo, que por ser também fome biológica, permite a repetição *ad eternum* desse objetivo psíquico. À oralidade desse prazer, como observa Brillat-Savarin (1995), mesclam-se outras naturezas sensoriais, tais como aquelas

referentes aos sentidos do olfato, do tato, da visão e mesmo da audição, plenamente vinculadas na obtenção do prazer relacionado à comida, e que os restaurantes não hesitam em utilizar para amplificar a geração de uma imagem marcante na percepção dos comensais, e promover a sua fidelização.

A condição de sublimar sentimentos tristes ou estressantes, por meio da bebida e da comida (Pellerano, 2014; Dow, 2012) também se torna uma grande motivação, não apenas pelas suas possibilidades bioquímicas, mas também pelas questões de sociabilidade que lhes são correspondentes; e o mesmo pode-se dizer com relação ao seu potencial de ritualizar a celebração da felicidade: come-se e bebe-se porque se está triste... e porque se está contente (ou se deve aparentar estar).

Ainda a respeito da sociabilidade presente nos restaurantes, é preciso lembrar que ela responde a uma construção histórica das necessidades, bem como às contingências que as limitam (Marcuse, 1997). Como tal, a sociabilidade configura, no programa de felicidade atual, uma comprovação fundamental de desempenho. A timidez e a introspecção, por exemplo, não são operacionais nesse programa, pois levam à solidão e ao isolamento, e não favorecem o espelhamento das emoções positivas entre os indivíduos (Freire Filho, 2010).

A questão da construção da identidade e sentimento de pertencimento é um outro aspecto importante da sociabilidade no restaurante, dada a propriedade da comida e da bebida em cimentar e consolidar laços sociais (Flandrin; Montanari, 1998). Lembra Poulain (2013) que o ato alimentar é fundador da identidade coletiva e ao mesmo tempo, num jogo de identificação e distinção, da alteridade.

Uma questão interessante referente ao modelo de comensalidade que o restaurante moderno proporciona é a possibilidade de cada indivíduo, numa mesa, poder escolher um prato diferente. Essa possibilidade, entretanto, está longe de configurar um enfraquecimento do pertencimento – caso se tome a concepção de gastroanomia de Fischler (2010). À luz do pensamento de Bourdieu (2013; 2015), a possibilidade de escolha é também a oportunidade de se estabelecer conexões entre os agentes, que se farão naturalmente por meio da sintonia entre suas disposições ancoradas fortemente no *habitus*.

Para Carneiro (2003), “os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos, caracterizados como ‘teatros de comer’ e estratificados em torno de posições sociais tanto quanto de cardápios específicos”. De fato, também Sloan (2005) observa que embora os clientes possam esperar encontrar, nesses lugares, o local perfeito para exercitar sua liberdade de escolha, “certamente no campo do gosto gastronômico, eles se prendem [dentre outras] a convenções de estilo”, sendo que estas variam consideravelmente, de acordo com cada posição no espaço social (Bourdieu, 2015).

Os critérios dessa escolha são, além disso, constantemente renovados em novos modelos e esquemas de preferência fortemente induzidos pelos mecanismos ligados à moda.

“O estilo da mobília, as toalhas, a iluminação, o revestimento, os códigos de vestimenta e outros transmitem mensagens sobre gosto pelo luxo e autenticidade da experiência de comer fora. Às vezes esses códigos são minados pelo exercício da moda. Por exemplo, tomar um

bom vinho pode ficar mais difícil e conseqüentemente menos prazeroso se ele for servido em taças desleigantes e do tamanho inadequado” (Finkelstein, 2005).

Quando considera o hábito de frequentar restaurantes, na sua pesquisa da realidade francesa, Bourdieu (2015) demonstra haver, uma progressiva destinação de recursos para a alimentação em restaurantes, à medida que aumenta o capital econômico e cultural. Nos segmentos possuidores de maior capital econômico, a frequência a restaurantes está imbricada com outras práticas que representam “oportunidade de dispêndio e de exibição do dispêndio”, a partir de diversas condições associadas (Bourdieu, 2015):

Vestimo-nos, - o que custa tempo e dinheiro -, reservamos os lugares mais caros dos teatros mais caros segundo a lógica que, em outros domínios, impele a comprar “o que há de melhor”, e vamos jantar fora depois do espetáculo (Bourdieu, 2015 - grifo do autor).

Se é fato que transitar e marcar posição nas tendências de valorização e desvalorização dos bens dentro da cultura legítima diz explicitamente respeito ao posicionamento dos agentes no espaço social, é condicionada a *liberdade* destes, nesse intento, pelas restrições de classe. No âmbito alimentar cada vez mais essas diretrizes se expressam sob a forma de contenção, tensionada mais do que nunca sob a responsabilidade individual, na forma de uma auto-contenção vigiada pelos pares.

Ora, como já foi dito, a humanidade abre mão da felicidade enquanto liberdade, do livre atendimento aos prazeres e necessidades, tendo em vista a repressão desses instintos como preço pela civilização. A luta por uma posição de melhor acesso aos bônus dessa civilização contribui ainda mais para regular e confinar tais liberdades, estabelecendo sistemas normativos de comportamento altamente regulados e codificados de modo a cristalizar estruturas sociais (Bourdieu, 2013).

Ao que parece, nem mesmo a nova agenda de felicidade pode equacionar esse problema. Ao contrário, acrescenta aos bens que se configuram em capitais a própria felicidade em si – não obstante o seu caráter irremediavelmente intangível e fugidio tal como edificado pela filosofia e psicanálise – e cujo acúmulo deve ser constantemente renovado e exibido. Carregada de uma nova moral do prazer, onde o que conta é o critério de seleção entre a justa porção das satisfações, a exibição de um insuspeito “capital de felicidade” pode determinar a imagem de sucesso individual.

É possível considerar se que as pessoas vão aos restaurantes para atender às suas demandas subjetivas por felicidade, tanto quanto para exercerem e praticarem sua posição no espaço social, elas podem realizar esse objetivo. Essas demandas tornam-se compatíveis, tendo em vista o atual programa de felicidade que se insere na lógica do consumo e de construção autônoma do *self* também convergir para motivações distintivas relacionadas à performance individual. Nessa compreensão, o restaurante oferece mediação a um modelo de experiência social que se enquadra na moldura da sociedade narcísica, hedonista e de consumo (Featherstone, 1995; Lipovetsky, 2007).

Ainda assim, a abordagem de diferentes perspectivas de felicidade, ou talvez, de ideias de felicidade, parece dar margem à suspeita de que a satisfação das necessidades relacionadas à comida e à bebida nesses espaços, ou mesmo a obtenção de prazer com esses objetos não oferece a felicidade crônica difundida. Antes esta oferece a teatralização da felicidade, que é em si mesma, atributo de classe, tendo em vista a restrição da liberdade nas suas possibilidades objetivas de obtenção e realização (Marcuse, 1997; Bourdieu, 2015).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS


- Bachelard G (1948). *La terre et les rêveries du repos*. Corti, Paris.
- Barthes R (2001). *Mitologias*. Bertrand Brasil, Rio de Janeiro.
- Birman J (2010). Muitas felicidades?! O imperativo de ser feliz na contemporaneidade. In Freire Filho J (eds). *Ser feliz hoje: reflexões sobre o imperativo da felicidade*. Rio de Janeiro, Editora FGV.
- Bourdieu P (2003). A metamorfose dos gostos. In *Questões de Sociologia. Fim de Século*, Lisboa.
- Bourdieu P (2013). *A Sociologia de Pierre Bourdieu*. Olho D'Água, São Paulo.
- Bourdieu P (2015). *A Distinção: crítica social do julgamento*. Editora Zouk, Porto Alegre.
- Brillat-Savarin JÁ (1995) *A fisiologia do gosto*. Companhia das Letras, São Paulo.
- Calligaris C (2000). *Se não posso cometer excessos, por que viver?* Folha de São Paulo, São Paulo.
- Carneiro H (2003). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Elsevier, Rio de Janeiro.
- Dow M (2012). *Dieta das emoções: como manter a saúde se se tornar refém das oscilações de humor*. Lua de Papel, São Paulo.
- Ehremberg A (2010). *O culto da performance: da aventura empreendedora à depressão nervosa*. Ideias e Letras, Aparecida-SP.
- Elias N (1994a). *A sociedade dos indivíduos*. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Elias N (1994b). *O processo civilizador*. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Featherstone M (1995). *Cultura de consumo e pós-modernismo*. Ed. Studio Nobel, São Paulo.
- Finkelstein J (2005). Cozinha chique: o impacto da moda na alimentação. In Sloan D *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri-SP: Manole, 1(1): 69-90.
- Fischler C (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. Granada, *Gazeta de Antropología*, 26:(9): 1-19.
- Flandrin J, Montanari M (1998). *História da Alimentação*. Estação Liberdade, São Paulo.
- Freire Filho J (2010). *Ser feliz hoje: reflexões sobre o imperativo da felicidade*. Editora FGV, Rio de Janeiro.
- Freud S (1978a). *O futuro de uma ilusão (Os Pensadores)*. Abril Cultural, São Paulo.

- Freud S (1978b). O mal-estar na civilização (Os Pensadores). Abril Cultural, São Paulo.
- Garcia-Roza LA (2009). Freud e o inconsciente. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Jackson E (1999). Alimento e transformação: imagens e simbolismo da alimentação. Paulus, São Paulo.
- Lipovetsky G (2007). A felicidade paradoxal: ensaio sobre a sociedade de hiperconsumo. Companhia das Letras, São Paulo.
- Marcuse H (1999). Eros e Civilização. LTC – Livros Técnicos e Científicos Editora, Rio de Janeiro.
- Marcuse H (1997). Cultura e sociedade. Editora Paz e Terra, São Paulo.
- Mennell S (1985). All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Basil Blackwell, New York.
- Nascimento AABS (2007). Comida: prazeres, gozos e transgressões. EDUFBA, Salvador.
- Pellerano J (2014). Gastronomia e gastro-anomia: a comida industrializada e seu impacto nas escolhas alimentares contemporâneas. Ponto-e-vírgula. v. 15, 1 (1), 90-106.
- Poulain J (2013). Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Editora da UFSC, Florianópolis.
- Simmel G (2006). Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Sloan D (2005). O paladar pós-moderno: comer fora na era individualizada. In: Sloan D. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri-SP: Manole, v. 1 (2): 27-50.
- Suaudeau L (2004). Cartas a um jovem *chef*: caminhos no mundo da cozinha. Elsevier, Rio de Janeiro.
- Warde A (1997). Consumption, food and taste. Sage, Londres.
- Warde A Martens, L. (2000). Eating Out: Social differentiation, consumption and pleasure. Cambridge University Press, Cambridge.

***Faxinal* system and sustainable food production: a mechanism for mitigating the impacts of globalization on regional food traditions**

Recebido em: 10/08/2020

Aceito em: 18/08/2020

 10.46420/9786588319055cap4

Marcos Roberto Pisarski Junior^{1*} 

INTRODUCTION

Food, as a cultural expression of a people, is not restricted to nutritional values, it involves several anthropological, historical, economic, geographic, cultural and social aspects that permeate all interfaces of food production, distribution, transformation, known and consumption.

In the contemporary economic context, based on the capitalist model of production, it is possible to point out the existence of class exploitation intrinsically in the different interfaces of society, as in the economic, social and cultural aspects. Starting from a dominant class, owner of the means of production, over a class that only holds the labor force as a mechanism for the reproduction of life (Marx; Engels, 1987; Santos, 2006).

In the cultural context, one of the main expressions of this structural process can be seen through the standardization and homogenization of popular customs around the world, the result of cultural globalization as an instrument of the capitalist production model and ideology (Harvey, 2005; Ritzer, 2004; Santos, 2007).

Among the different expressions of popular customs affected by this globalization process, there is the standardization and homogenization of eating habits and customs, which materializes in a way that only certain dishes and preparations are consumed and, consequently, a small variety of agricultural products are produced.

Nowadays, only a small fraction of the immense variety of existing foods is produced commercially, this is due to the logic of large-scale production based on agribusiness that prioritizes the production of commodities such as soy, corn, rice and wheat (Santos, 2006; Gonçalves, 2004).

¹ Lecture Professor at Universidade Estadual de Goiás. Master in Tourism. Researcher at Centro Latino-Americano de Estudos Culturais (CLAEC). Rua B/8 Q. 18, S/N - Parque das Brisas - Caldas Novas, GO – Brazil - 75690-000

* Corresponding author. E-mail: marcos.pisarski@gmail.com

However, in the opposite direction of this process and as a mitigator mechanism of his effects, there is the model of the *faxinal* system, a sustainable agrosilvopastoral production system and concept that comprises agricultural diversity, seasonality and regionality and the food traditions.

In this way, this paper has as main objective to contribute to the debate about the standardization and homogenization of eating habits, regional food traditions, and sustainable agricultural food production that respects regional agricultural varieties. To explore this theme, this research was based on a dense bibliographic review on scientific articles, books, theses, dissertations and documental research at materials produced by entities related to the *faxinal* system and rural social movements.

FOOD TRADITIONS AND GLOBALIZATION

Food is a basic need for human beings, according to Marx and Engels (1987) "men must be able to live in order to 'make history'. But, in order to live, it is first necessary to eat, drink, have housing, get dressed and some other things. ", so, eat is the first and indispensable "historical act" for the reproduction of life.

However, in addition to nutritional functions, food involves several cultural, geographic, economic and social aspects, as DaMatta (1986) points out "food is not just a food substance, but it is also a way, a style and a way of eating, and the way of eating defines not only what is eaten, but also who eats it". In the same sense, Santos (2006) states:

eating is a social act, as it constitutes attitudes related to uses, customs, protocols, behaviors and situations. No food that enters our mouths is neutral. The historicity of gastronomic sensitivity explains and is explained by cultural and social manifestations, as a mirror of an era and that marked an era. In this sense, what you eat is just as important as when you eat, where you eat, how you eat and with whom you eat (Santos, 2006).

In this way, it can be said that food is not only a functional necessity for survival, but a social artefact that carries with it the cultural accumulation of social groups, their customs, traditions and regionalisms, in addition to being part of their social dynamics, suffering influences and influencing their reality, dialectically.

In globalization, the result of neoliberalism and the culmination of this process of integration in the world market, a standardization of habits is experienced that seeks a cultural homogenization with the intention of making the instruments of the capitalist system exercise even more power of influence in daily life (Santos, 2007; Ritzer, 2004).

Among some of the aspects that are most affected by this homogenizing process are the cultural interfaces of food, which, although they are the result of all the historical and social accumulation and

reflect the interactions with the geographical space, are transformed into commercial products or commodities (Harvey, 2005; Santos, 2007).

This part of the globalization process that seeks to homogenize cultural habits and customs is called McDonalization and refers to the globalist attempt to standardize the different facets in our reality, from areas of entertainment, languages, culture, market and food customs, among them the food traditions (Ritzer, 2004).

In this sense, McDonalization of food habits and traditions aims to homogenize what is consumed by the population, making regional and cultural foods, which do not follow a market logic, stop being consumed and global habits, such as the consumption of processed foods, replace them.

In addition to attacking regional food traditions and cultures, the effects of McDonalization on eating habits mean that the diversity of agricultural food products is limited to an extremely low number compared to what they were in the past centuries. As Santos (2006) points out:

Today our diet is based on a few species: less than 30 plants are responsible for feeding 95% of the population. In the 19th century, 250,000 plant species became extinct. Since the beginning of the 20th century, America has lost 93% of its agricultural products and Europe almost 85% (Santos, 2006).

This process is due to the intention of producing certain foods through conventional agriculture, resulting from agribusiness practices, which prioritize the large-scale production of agricultural commodities such as soy, corn, wheat and rice, which use genetically modified seeds and agricultural additives such as pesticides, aiming at a higher production rate and, consequently, profit (Gonçalves, 2006).

In this way, it is possible to affirm that the ideology of globalization and McDonalization in food habits, guided by the market instrument as an apparatus of the ruling class, seek to define which foods should be produced and consequently consumed. Thus, allowing access to only a small fraction of the food that has already been available, thereby putting food traditions of different cultural groups at risk.

FAXINAL SYSTEM AND SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION

Although the current agricultural food production system in Brazil is dominated by the market ideology of agribusiness, with government support, there are contradictions that arise at the center of its own structure, as well can be seen in all the relations of the modern capitalist system (Marx; Engels, 1987).

In this environment, it is possible to notice the *faxinal* system of agricultural production, an agrosilvopastoral system found in the state of Paraná, in Brazil, which goes against agribusiness and its

marketing intentions and which, differently from conventional agriculture, comprise agricultural diversity and sustainability.

Otherwise large private estates of land connected to conventional agriculture and agribusiness in “the System *Faxinal* exist a collectivization of the use in the Open Community Yards. This spirit of collectivization is antagonistic to the rationality of capitalist production, where private is considered inviolable presupposition unquestionable.”(Chang, 1988). To define what the *Faxinal* system is, Schuster and Löwen-Sahr (2009) describes:

There are two spaces separated by fences or ditches: the “lands to create”, which are areas of common use by the inhabitants in which the Araucaria Forest is preserved and where their houses and animals are found; and the “plantation lands”, which constitute areas for the private use of each resident, where subsistence agriculture is developed (Schuster; Löwen-Sahr, 2009).

To illustrate this concept, the image below was created:

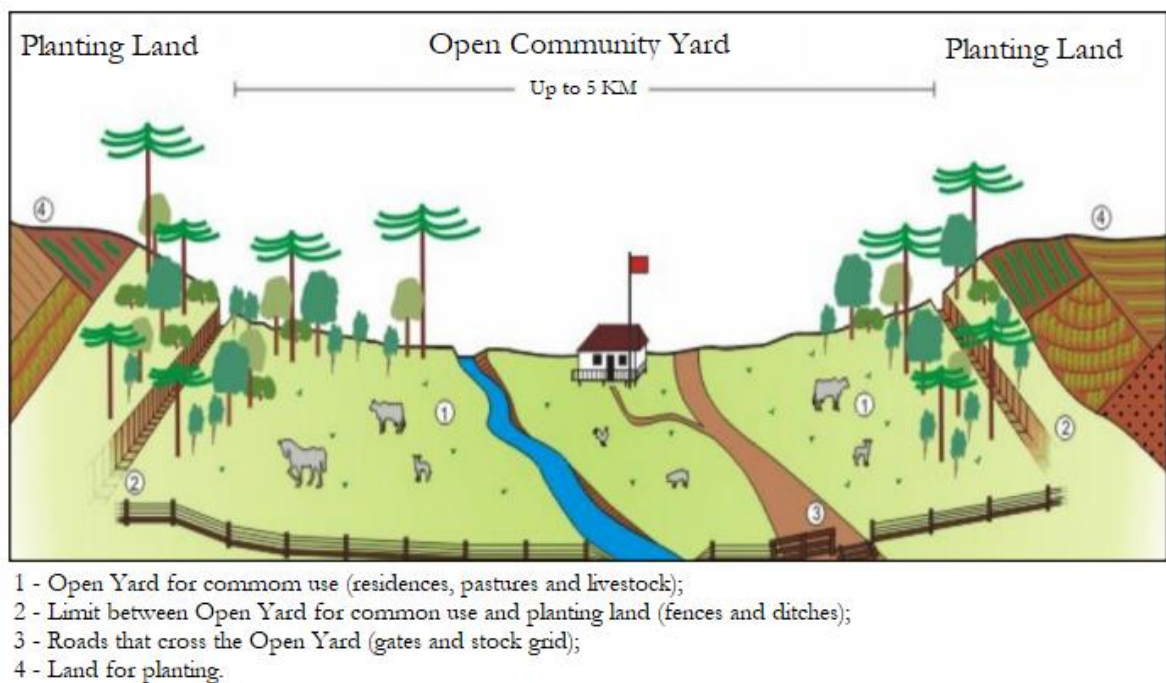


Figure 1. Territorial distribution in the *Faxinal* System. Source: Author (2020).

Therefore, it is possible to state that one can find, within the territories of the *faxinal* system, an agricultural logic totally different from what is seen in the vast majority of existing rural properties in the state of Paraná and in Brazil, which prioritizes productivity and its consequent profit.

Another characteristic that differs from the logic of the *faxinal* system of rural properties that adopt conventional agriculture is the interest of the residents of *faxinals* in the production of agricultural food products without the use of transgenic seeds or without the use of pesticides, thus differentiating them from the logic agribusiness. (Chang, 1988)

This debate on the non-use of genetically modified seeds in *faxinal*s plantations enhances the agenda for safeguarding creole seeds and the production of regional agricultural food, an issue raised by social movements linked to *faxinal* systems, as the “Articulation Networking of the *Faxinal* Peoples” (*Articulação Puxirão dos Povos Faxinalenses*).



Figure 2. Social Movement linked to the *Faxinal* System. Source: Rede Puxirão (2020).

The implicit antagonism between agricultural productions linked to agribusiness, which prioritize the production of commodities, and the sustainable preservation of regional foods and Creole seeds, proposed by residents of *faxinal*s and social movements, is something that routinely puts these two concepts on a collision course, as Camacho (2009) points out:

Due to the current high incidence of transgenetically modified foods, it is necessary to reflect on the importance of preserving and reproducing these Creole seeds, since the extinction of these seeds will inevitably lead to the extinction of ancient species necessary for human survival and preserved for several generations by rural countryside people (Camacho, 2009).

In this way, it is possible to reflect and affirm the importance of the role of the *faxinal* system, the *faxinalenses* people and their social movements, as *Articulação Puxirão dos Povos Faxinalenses*, in the sustainable plantations, conservation of regional food traditions and in the safeguarding of agricultural products that are not of interest to agribusiness, such as Creole seeds and unconventional food plants.

With the possibility of access to regional and ancestral foods, produced on a human scale, it becomes possible to educate new generations to transmit food traditions, thus contributing to the maintenance of regional cultures and traditional social groups, such as the *faxinalenses* people, because

“individuals they tend to be identified with their childhood eating habits: foods that they get used to eating from a young age and extend throughout their daily lives” (Giard; Certeau, 1996).

CONCLUSION

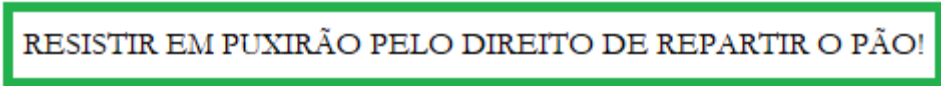
Globalization, the result of modern capitalism, has harmful effects on the population and its culture and traditions. Along with this process occurs the phenomenon called McDonalization, which seeks to homogenize cultural habits in all forms, including food traditions. The main way that McDonalization acts on food is through the standardization of food habits around the world, always seeking to benefit the large food industries based on the production of processed foods and the base of agricultural commodities such as rice, corn, wheat and soy.

This production demand reinforces the concept of conventional agriculture linked to agribusiness, where, through the use of genetically modified seeds, pesticides and monoculture, it seeks the highest possible productivity and the flow of its agricultural commodities around the world.

However, in the state of Paraná, in Brazil, it is possible to find an agricultural system that goes against the productivity logic of the agribusiness market and capitalist ideology. This antagonist concept is called the *Faxinal* System and is based on the shared use of land for sustainable agrosilvopastoral production.

The anti-capitalist logic of the *faxinal* system that proposes the community use of land for animal husbandry, agricultural production and living, makes it possible to defend and maintain the production of regional agricultural food and creole seeds that are structurally combated by agribusiness, due to the idea sustainable and human-scale production.

In this way and as a conclusion of this chapter, it is possible to affirm and identify the *faxinal* system, the *faxinalense* people and their social movements, as mechanisms to mitigate the impacts of capitalist globalization and cultural McDonalization in regional food traditions, in addition to identifying the role of resistance in the food sovereignty, as a traditional community and its struggle for land.



RESISTIR EM PUXIRÃO PELO DIREITO DE REPARTIR O PÃO!

Figure 3. Watchword: “Resisting in group for the right to share bread!”. Source: Rede Puxirão (2020).

BIBLIOGRAPHIC REFERENCES

Camacho RS (2009) O agronegócio latifundiário versus a agricultura camponesa: a luta política e pedagógica do campesinato. *Annals of the 19^o Encontro Nacional de Geografia Agrária*, 1(1): 1-34.

- Chang MY (1988) Sistema Faxinal: Uma forma de organização camponesa em desagregação no Centro-sul do Paraná. *LAPAR Journal*, 22(1): 1-124.
- DaMatta R (1986) *O que faz o Brasil, Brasil?* 1 ed. Editora Rocco, Rio de Janeiro. 128p.
- Giard L, Certeau M (1996) *A invenção do cotidiano – morar, cozinhar*. 12 ed. Editora Vozes, Petrópolis, RJ. 376p.
- Harvey D (2005) *A brief history of neoliberalism*. 5 ed. Oxford University Press, Oxford. 256p.
- Marx K, Engels F (1987) *A ideologia alemã*. 6 ed. Editora Paz e Terra, Rio de Janeiro. 616p.
- Gonçalves CWP (2006) *A globalização da natureza e a natureza da globalização*. 7 ed. Editora Civilização Brasileira, Rio de Janeiro. 426p.
- Gonçalves CWP (2004) Geografia da riqueza, fome e meio ambiente: pequena contribuição crítica ao atual modelo agrário/agrícola de uso dos recursos naturais. In: Oliveira AU; Marques MIM (eds.). *O campo no século XXI: território de vida, de luta e de construção da justiça social*. São Paulo: Casa amarela. 1(1): 27-64.
- Rede Puxirão. Rede Puxirão de povos e comunidades tradicionais. Disponível em: <<http://redepuxirao.blogspot.com/>>. Acesso em: 23/08/2020.
- Ritzer G (2004) *The McDonaldisation of society*. 9 ed. Pine Forge Press, Thousand Oaks, CA. 307p.
- Santos CRA (2006) O Império Mcdonald e a Mcdonalização da Sociedade: Alimentação, Cultura e Poder. *Annals of Seminário facetas do Império na História*, 1(1): 1-23.
- Santos M (2007) *Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal*. 13 ed. Editora Record, Rio de Janeiro: Record. 174p.
- Schuster WT; Löwen-Sahr CL (2009) O Faxinal do Presente e o Faxinal do Passado: evolução do uso da terra no Faxinal Saudade Santa Anita – Turvo/PR. *Annals of the 19º Encontro Nacional de Geografia Agrária*, 1(1): 1-17.

ÍNDICE REMISSIVO

A

agroecologia, 7, 12, 13, 16
alimentação, 9, 31, 36, 39, 40, 44, 45, 46

C

comensalidade, 31
consumo, 14, 18, 23, 28, 31, 33, 36, 41, 42, 44,
45
COVID, 12, 14, 15

E

emoções, 43, 45
e-waste, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 28

F

Faxinal system, 47, 50
felicidade, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 39, 40, 42, 43,
44, 45, 46
food traditions, 47, 48, 49, 51, 52

G

gastronomia, 38, 40
gestão ambiental, 20, 29
globalization, 47, 48, 49, 52
gosto alimentar, 41

M

McDonalizacion, 49, 52

P

práticas sustentáveis, 23, 25

R

resíduos eletroeletrônicos, 17, 18
restaurante, 43, 44

S

Sapiens, 6, 8, 14, 15, 16
segurança alimentar, 7, 12, 13
sociabilidade, 43



ID Marcos Roberto Pisarski Junior

É mestre em Turismo, na área de Turismo, Sociedade e Meio Ambiente, pela Universidade Federal do Paraná – UFPR. Atualmente, é docente nos cursos de Gastronomia, Hotelaria e Administração na Universidade Estadual de Goiás – UEG, Campus de Caldas Novas/GO e Coordenador de Pós-Graduação na Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR).

Graduou-se em Marketing pela UNINTER e em Gastronomia pela PUCPR, possui pós-graduação em Docência do Ensino Superior (FESL) e Gestão em Alimentação e Nutrição (FAMART).

Publicou e apresentou diversos artigos em revistas acadêmicas e congressos nacionais e internacionais nas áreas de Cultura, Alimentação, Patrimônio e Turismo.

Dispõe de capítulos de livros no Brasil e Exterior, como principal na "Prace Filologiczne" da Universidade de Varsóvia/POL.

Atua como Pesquisador-associado da CLAEC (Centro Latinoamericano de Estudos em Cultura) e ANPTUR (Associação Nacional de Pesquisadores em Turismo), além de Avaliador Parecerista em revistas científicas, Agente Cultural e Palestrante.

Contato:

marcos.pisarski@gmail.com

(41)99193-9737

ISBN 978-658831905-5



Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000

Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil

Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp)

<https://www.editorapantanal.com.br>

contato@editorapantanal.com.br