CÁTEDRA JOSUÉ DE CASTRO

5 ANOS

Organizadores:
Arilson Favareto, Nadine Marques, Patricia Jaime

Da fome à transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis

Entrevistados:
Carlos Monteiro
Patricia Jaime
Tereza Campello
Ricardo Abramovay
Arilson Favareto
Walter Belik
Andre Degenszajn
Ana Paula Bortoletto
Nadine Marques

DA FOME À TRANSIÇÃO PARA SISTEMAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

Organização
Arilson Favareto, Nadine Marques, Patricia Jaime

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
São Paulo
2026

"*Esta obra é de acesso aberto. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e a autoria e respeitando a Licença Creative Commons indicada.*"

Os autores são exclusivamente responsáveis pelas ideias, conceitos, citações e imagens apresentadas neste livro.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Reitor: Aluísio Augusto Cotrim Segurado
Vice-Reitora: Liedi Légi Bariani Bernucci

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
Diretor: Marco Akerman
Vice-Diretora: Tatiana Toporcov

CONSELHO EDITORIAL
Angela Maria Belloni Cuenca (Presidente)
Alisson Diego Machado
Cláudia Raulino Tramontt
Denise Pimentel Bergamaschi
Gizelton Pereira Alencar
José Luiz Negrão Mucci
Lucas Salvador Andrietta
Maria do Carmo Avamilano Alvarez
Maria Tereza Pepe Razzolini
Mônica Mendes Gonçalves
Rodrigo Cardoso Bonicenha

Organização
Arilson Favareto
Nadine Marques
Patricia Jaime

Capa
Studio Cactus

Imagens da capa
Studio Cactus

Projeto gráfico e diagramação
Studio Cactus

Apoio técnico:
Equipe da Biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da USP
Av. Dr. Arnaldo, 715
01246-904 – Cerqueira César – São Paulo – SP http://www.biblioteca.fsp.usp.br
bibfsp@fsp.usp.br

Catalogação na Publicação
Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública

Da fome à transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis [recurso eletrônico] / organização Arilson Favareto, Nadine Marques, Patricia Jaime. -- São Paulo : Faculdade de Saúde Pública da USP, 2026.
PDF (208 p.) : il. color.

ISBN: 978-65-88304-32-7
DOI: 10.11606/9786588304327

1. Sistema alimentar sustentável. 2. Fome. 3. Alimentos ultraprocessados. 4. Política nutricional. 5. Ingestão de alimentos. I. Favareto, Arilson. II. Marques, Nadine. III. Jaime, Patricia.

CDD23 363.8

Elaborada por Lilian Viana - CRB 8/8308

CÁTEDRA JOSUÉ DE CASTRO
DE SISTEMAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

REVISÃO E PARECERES
Alisson Diego Machado
Cláudia Raulino Tramontt
Lilian Viana

EDIÇÃO CÁTEDRA JOSUÉ DE CASTRO
Gabrielle de Paula
Nadine Marques

EDIÇÃO STUDIO CACTUS
Bela Daudt
Marília Blanco

PREPARAÇÃO
Eduarda Rimi

REVISÃO
Arilson Favareto
Nadine Marques
Patricia Jaime

CONDUÇÃO DAS ENTREVISTAS
Arilson Favareto
Gabrielle de Paula
Nadine Marques
Patricia Jaime

CAPTAÇÃO DAS ENTREVISTAS EM ÁUDIO E VÍDEO
Mariana Prudencio de Miranda

Sumário

A Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis 08

Prefácio
Por José Graziano da Silva 10

Da fome à transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis – uma trajetória
Por Arilson Favareto, Nadine Marques e Patricia Jaime 23

Sobre os autores e entrevistados 26

Da classificação Nova à criação da Cátedra Josué de Castro – conectando o debate sobre alimentação com as ciências sociais
Entrevista com Carlos Monteiro 33

Políticas, ambientes e práticas para uma alimentação saudável e sustentável
Entrevista com Patricia Jaime 55

A experiência brasileira de combate à fome e à pobreza
Entrevista com Tereza Campello 71

O diagnóstico da tríplice monotonia 40 anos depois do livro O que é fome
Entrevista com Ricardo Abramovay 93

Do diagnóstico da tríplice monotonia à transição - mudanças climáticas, desigualdades e diversificação do sistema agroalimentar
Entrevista com Arilson Favareto 113

Acesso aos alimentos como desafio central do sistema agroalimentar
Entrevista com Walter Belik 143

A posição do Brasil no debate global sobre transição - o ecossistema das organizações que atuam na agenda da transição agroalimentar saudável e sustentável
Entrevista com Andre Degenszajn 155

O papel dos cidadãos e da sociedade civil organizada na promoção de uma alimentação saudável e sustentável
Entrevista com Ana Paula Bortoletto 169

Crise e renovação de paradigma na ciência da Nutrição – interdisciplinaridade e enfoque sistêmico na análise dos sistemas alimentares
Entrevista com Nadine Marques 183

Referências citadas 201

A Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis

A Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis é um espaço interdisciplinar de reflexão e produção de conhecimento sobre sistemas alimentares. Criada em 2021 e sediada na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, a Cátedra busca conectar a ciência sobre as formas como se produz, transforma, distribui e consome alimentos, com temas e questões que envolvem a economia, a política, a cidadania, a saúde e o meio ambiente.

Trata-se de um espaço aberto e participativo coerente com o conceito de *think (and do) tank* — uma "fábrica de ideias" para a construção de soluções concretas. O intuito maior da Cátedra é contribuir para uma transição rumo a sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis no Brasil.

Isso é feito por meio de quatro eixos de trabalho interdependentes: pesquisa, formação, disseminação e incidência. Com estudos, pesquisas, cursos, oficinas, colóquios e seminários, a Cátedra Josué de Castro promove a produção de novos conhecimentos e a formação no campo de sistemas alimentares, além de funcionar como espaço de intercâmbio entre professores, estudantes, pesquisadores, gestores públicos, representantes de movimentos sociais e da sociedade civil organizada.

Sob a coordenação acadêmica de Patricia Jaime, a cada biênio um pesquisador com reconhecida produção e experiência sobre o tema foco da Cátedra é convidado a ocupar a posição de professor titular e, uma vez nessa condição, passa a propor e conduzir uma agenda de estudos, atividades e publicações.

Nesses seus primeiros cinco anos a Cátedra teve três titularidades: Tereza Campello, Ricardo Abramovay e Arilson Favareto. Entre 2020 (ano em que se iniciou a idealização e planejamento da Cátedra) e 2023 Ana Paula Bortoletto desempenhou a função de pesquisadora assistente, função que passou a ser ocupada por Nadine Marques a partir de então. Uma equipe fixa de pesquisadoras colabora na execução do plano de trabalho a cada período — Estela Catunda Sanseverino responde pelo eixo de pesquisa, Fernanda Marrocos e Olívia Dorea são responsáveis pelo eixo de incidência, e o eixo de formação é de atuação transversal, a depender da temática e do público-alvo. Lucas Carnicelli e Leandro Gomes atuam no suporte administrativo, e Gabrielle de Paula coordena as ações de comunicação, representadas pelo eixo de disseminação.

Ao longo destes cinco anos, a Cátedra vem contando com o suporte da Fundação Universidade de São Paulo e do Centro de Apoio à Faculdade de Saúde Pública da USP, e teve o apoio financeiro de organizações como o Instituto Ibirapitanga, a Fundação Porticus, o Instituto Clima e Sociedade, e o Instituto Itausa, além de várias parcerias e colaborações pontuais.

A Cátedra acredita que a produção científica apoiada em rigor metodológico e conceitual, associada a princípios éticos e normativos sólidos e a um diálogo construtivo com outras formas de saber, é o caminho mais profícuo para melhorar a qualidade do conhecimento disponível a tomadores de decisão sobre o futuro dos sistemas alimentares.

Prefácio

Por José Graziano da Silva,
diretor do Instituto Fome Zero

Prezado leitor,

Foi com grande satisfação e honra que aceitei o convite dos organizadores Arilson Favareto, Nadine Marques e Patricia Jaime para prefaciar este livro comemorativo dos cinco anos da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis da Universidade de São Paulo. Participar deste momento de reflexão não é apenas um privilégio, mas também uma oportunidade de revisitar as ideias e os esforços que convergiram para a criação desta iniciativa singular. Afinal, a breve história da Cátedra já se tornou inseparável da trajetória recente do debate público e científico sobre a alimentação no Brasil e também no mundo — e mais ainda na discussão da influência do consumo dos ultraprocessados na saúde humana, principalmente no que diz respeito ao rápido crescimento da obesidade entre crianças e adolescentes.

O ano de 2026 marca o primeiro quinquênio da Cátedra, um período breve, mas atravessado por mudanças profundas no cenário global e nacional. Quando a ideia da Cátedra começou a tomar forma, no final da década passada, o Brasil vivia o inaceitável retrocesso de ter retornado ao Mapa da Fome, exigindo um espaço de debate capaz de apresentar propostas de políticas para reverter essa situação. Cinco anos depois, embora o desafio da fome e da má alimentação persista

em parte do país, como nas regiões Norte e Nordeste — não por problemas relativos à produção de alimentos, mas por falta de condições de acesso, sobretudo financeiro —, a alimentação saudável contemporânea exige uma redefinição de políticas públicas. O foco não pode mais ser apenas *quanto* se produz ou se come, mas o que se come e qual o impacto disso na saúde humana e no planeta.

A gênese e o contexto global (2019-2020)

O contexto mundial clamava, já há algum tempo, por uma transformação radical dos sistemas alimentares. Em 2018, o Grupo de Alto Nível de Especialistas em Segurança Alimentar e Nutricional (HLPE)[1] da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) pedia transformações radicais nos sistemas alimentares, para garantir "dietas saudáveis e sustentáveis" para todos. No início de 2019, a Comissão da revista *Lancet* cunhou o termo "sindemia global"[2] para enfatizar as crises interligadas de obesidade, subnutrição e mudança climática. Entre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), o ODS 2 (Fome Zero) estava sob ameaça, com a fome e a má nutrição aumentando, e a segurança alimentar havia evoluído de uma questão de quantidade e inocuidade para um desafio de qualidade nutricional e sustentabilidade ambiental.

No mesmo ano, poucos dias antes do final do meu mandato, a FAO publicou o documento intitulado *Ultra-processed foods, diet quality, and human health using the Nova classification system*[3], produzido sob a liderança do professor Carlos Monteiro, que buscava avaliar o impacto dos alimentos ultraprocessados na qualidade da dieta e na saúde com base na classificação Nova. Além de apresentar uma abordagem inovadora, o documento colocava em evidência a necessidade urgente de políticas e estratégias tanto nacionais quanto internacionais destinadas a melhorar a nutrição e a saúde das populações. Devo reconhecer que a publicação gerou controvérsias internas dentro do departamento de Nutrição, que questionava a falta de comprovação científica da nova classificação proposta, mas terminou por ser publicado com a chancela da FAO. E abriu espaço para um amplo debate em torno do que se denominou "alimentos ultraprocessados".

Motivado por esse cenário e em diálogo com Carlos Monteiro, na minha volta ao Brasil em agosto de 2019 comecei a elaborar uma proposta de pesquisa para a FAPESP (Fundação de Amparo à

Pesquisa do Estado de São Paulo), intitulada *Sistemas alimentares: o que precisa mudar para garantir uma alimentação saudável para todos e reduzir o impacto ambiental*. O objetivo era criar uma narrativa que consolidasse diretrizes sobre dietas saudáveis e sustentáveis para ajudar a combater todas as formas de má nutrição, da fome à pandemia de obesidade que se delineava cada vez mais clara.

A justificativa do projeto destacava a urgência: a obesidade já era, em 2019, o principal desafio para a segurança alimentar mundial, superando o número de pessoas que sofrem de fome em todo o mundo (830 milhões de obesos contra 821 milhões de subnutridos, segundo os dados da FAO para 2018)[4]. A intenção era que o Brasil, com sua liderança histórica em segurança alimentar e seu inovador Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014[5], contribuísse ativamente para essa nova geração de políticas públicas de segurança alimentar, que se fazia necessária. A proposta detalhava a urgência de se estabelecer um conjunto de regras e normas para a promoção de alimentos saudáveis e nutritivos, sugerindo até mesmo um pacto global, de caráter legalmente vinculante, para os países signatários, inspirando-se na Convenção-Quadro para o Controle do Tabaco[6,i].

Embora, por razões pessoais — a necessidade de acompanhar minha esposa em seu doutorado no Chile em janeiro de 2020 —, eu tenha precisado declinar do honroso convite para ser professor visitante na Faculdade de Saúde Pública da USP, o projeto não arrefeceu. Felizmente, os professores Monteiro e Jaime entenderam minha situação como um "simples adiamento" e seguiram adiante, concretizando a iniciativa de criar a Cátedra, que hoje tem no Instituto Fome Zero um de seus parceiros em várias ações conjuntas.

---

[i] *Cheguei a reunir-me, em 2019, ano do meu último mandato na FAO, com a doutora Vera Lúcia Costa e Silva, chefe do Secretariado da Convenção-Quadro da OMS para o Controle do Tabaco, em que discutimos uma possibilidade de avançar em uma convenção-quadro similar para as dietas saudáveis, proposta inicialmente feita pela Federação Mundial da Obesidade em conjunto com a Consumers International, em 2014 (disponível em: https://www.consumersinternational.org/media/2211/recommendations-for-a-convention-on-healthy-diets-low-res-for-web.pdf). As conversas não seguiram a partir de minha saída da FAO.*

O momento crítico da governança global em 2019

Em 2019, o cenário global da segurança alimentar foi marcado por dois eventos de alto nível[ii] que buscaram alinhar padrões de saúde e comércio internacional. O primeiro foi a Conferência Internacional FAO, Organização Mundial da Saúde (OMS) e União Africana sobre Inocuidade Alimentar, realizada em Adis Abeba, Etiópia, nos dias 12 e 13 de fevereiro. Sob o tema *Impacto da Inocuidade Alimentar na Saúde Pública, no Comércio e no Desenvolvimento*, o evento reuniu líderes mundiais e especialistas para discutir como as mudanças climáticas e a digitalização da economia impactam a inocuidade dos alimentos. Entre os palestrantes de destaque estiveram, Tedros Adhanom Ghebreyesus (diretor-geral da OMS) e alguns chefes de Estado africanos, que enfatizaram a necessidade de uma maior cooperação técnica para reduzir as doenças transmitidas por alimentos.

Sequencialmente, nos dias 23 e 24 de abril, ocorreu em Genebra, Suíça, o Fórum Internacional sobre Inocuidade Alimentar e Comércio, organizado conjuntamente pela FAO, pela Organização Mundial da Saúde e pela Organização Mundial do Comércio (OMC). O foco central era como se poderia facilitar o comércio seguro de alimentos ampliando o sentido único e inócuo nas regras então vigentes, mas sem criar barreiras desnecessárias. Participaram nomes influentes como Roberto Azevêdo (então diretor-geral da OMC), além de ministros da agricultura e especialistas em regulação sanitária. As discussões abordaram desde o uso de *blockchain* na rastreabilidade até a harmonização de padrões internacionais por meio do Codex Alimentarius.

A ideia central era que aos alimentos comercializados em nível mundial não bastava serem inócuos, precisavam também ser saudáveis (do ponto de vista do seu consumo) e sustentáveis (do ponto de vista de sua produção). No entanto, esbarramos na dificuldade de inserir essas novas dimensões de saúde e sustentabilidade na pauta da OMC por oposição de alguns dos maiores países exportadores de commodities alimentícias (incluindo o Brasil), temerosos de que isso pudesse limitar seus mercados.

[ii] *Disponível em: https://www.who.int/news-room/events/international-food-safety-conference*

Esse esforço fazia parte da mobilização internacional a partir da FAO, para que a regulação de dietas saudáveis e sustentáveis se tornasse uma urgente questão de fronteira para o desafio global do ODS 2. Afinal, as regras de comércio global versavam apenas sobre a inocuidade, e não sobre a qualidade nutricional e o impacto ambiental.

Assimilada a dificuldade, realizamos, em junho de 2019, um simpósio para discutir o Futuro da Alimentação na FAO, em que reunimos especialistas, professores, parlamentares e políticos — entre os quais o professor Monteiro. O objetivo era incluir o conceito das dietas saudáveis no contexto dos sistemas alimentares sustentáveis não apenas na perspectiva comercial e econômica, mas também no âmbito climático e ambiental. Como toda conferência que aborda um tema amplo e inovador, os resultados se resumiram apenas a um conjunto de publicações com novas ideias para novas reuniões, mas marcou a adesão da FAO à nova temática.

Ainda em julho de 2019, a Conferência Ordinária da FAO, responsável por definir as prioridades do programa de trabalho bianual da organização, não apenas endossou a Iniciativa *Scaling Up Agroecology* — uma plataforma global que fornece um guia para apoiar os Países Membros a operacionalizar a Agroecologia como chave de uma abordagem de agricultura sustentável —, mas também pavimentou o caminho para o HLPE do Comitê Mundial de Segurança Alimentar (CFS) apresentar seu relatório sobre Abordagens agroecológicas e outras inovações[7], em outubro daquele mesmo ano. Com isso, a FAO incorporava a ideia de que a transição dos sistemas alimentares exigia esforços simultâneos tanto na produção (agroecologia e sustentabilidade) quanto no consumo (regulação de dietas saudáveis).

Já no início do ano seguinte, em abril de 2020, em meio à discussão das Diretrizes Voluntárias sobre Sistemas Alimentares e Nutrição (VGFSyN)[8] do CFS, usou-se uma linguagem clara sobre a necessidade de restringir alimentos ultraprocessados, tendo como base as propostas apresentadas na conferência da OMC-FAO, às quais nos referimos anteriormente.

Essa mobilização incluiu uma carta conjunta minha com Olivier De Schutter — na ocasião Relator Especial da ONU para o Direito à Alimentação —, a qual propunha atualizar as Diretrizes Voluntárias (DV) do Comitê de Segurança Alimentar da ONU ante a Covid-19, defendendo sistemas agroecológicos, as dietas saudáveis propostas pela FAO/OMS e o fortalecimento do Direito à Alimentação por meio de alianças parlamentares nacionais e regionais.

Pela importância que reputo a esse documento pouco conhecido, reproduzo aqui as propostas que fizemos na ocasião em que discutíamos a superação dos impactos da Covid-19 e a preparação da reunião de cúpula em Nova York a ser convocada pelo secretário-geral das Nações Unidas:

> As medidas para fazer frente a estes riscos (das mudanças nas dietas reduzindo alimentos frescos e aumentando alimentos mais processados) e reforçar a segurança alimentar e a nutrição devem ser sustentadas e enquadradas em relação aos seguintes marcos:
> 1- sobre a transição para dietas sustentáveis e saudáveis: Princípios Orientadores da FAO-OMS para Dietas Sustentáveis e Saudáveis, importante documento aprovado pela FAO e pela OMS no ano passado [...] A DV precisa utilizar os princípios orientadores como base para a transição para dietas sustentáveis e saudáveis, que são "baseadas numa grande variedade de alimentos não processados ou minimamente processados, equilibrados entre os grupos alimentares, restringindo ao mesmo tempo os produtos alimentares e bebidas altamente processados" e "incluindo cereais integrais, leguminosas, frutos secos e uma abundância e variedade de frutas e vegetais".
> 2- sobre o direito a uma alimentação adequada: o "apelo à ação para alcançar a Fome Zero e garantir o direito a uma alimentação adequada para todos", de 2018, na sequência da declaração da I Cimeira Parlamentar Global contra a Fome e a Desnutrição, realizada em Madrid.
> O papel dos parlamentares deve ser considerado essencial na promoção de sistemas alimentares sustentáveis, em particular os "progressos valiosos alcançados a nível regional e nacional pelas Alianças Parlamentares na promoção de medidas legislativas e políticas sobre uma ampla variedade de questões orientadas para alcançar a Fome Zero e a concretização do direito à alimentação adequada".
> Além disso, tal como sublinhado no comunicado da IPES-Food sobre "Covid-19 e a Crise nos Sistemas Alimentares" [...][9], a DV precisa abranger a dimensão da construção de sistemas alimentares agroecológicos, uma vez que redu-

> zem a exposição a perturbações no comércio e a estrangulamentos na cadeia de abastecimento, aumentando a resiliência através da diversidade genética e da restauração de ecossistemas e habitats.
> [...] o IPES-Food apela ainda para:
> (i) um novo pacto entre o Estado e a sociedade, no qual os sistemas alimentares devem ser repensados como um bem público;
> (ii) sistemas alimentares sustentáveis e resilientes no topo da agenda de eventos-chave como a UNFSS, por meio de uma profunda reforma da governação dos sistemas alimentares.

Todo esse material discutido nos principais fóruns internacionais sobre segurança alimentar e nutricional em 2019/20 evidencia que a Cátedra nasceu no calor de um intenso debate político internacional sobre a reconfiguração dos sistemas alimentares. E o cenário inicial de resistência vem sendo gradativamente superado por um novo e vigoroso sinal político que emerge de todos os lados.

Recentemente, por exemplo, o Congresso da Espanha instou a União Europeia a estabelecer uma definição jurídica comum para alimentos ultraprocessados, sinalizando que a classificação Nova está migrando definitivamente dos debates acadêmicos para os marcos regulatórios globais.

Essa transição reflete a consolidação da abordagem One Health (Saúde Única), que interliga a saúde humana, a sustentabilidade ambiental e a integridade dos sistemas alimentares. O debate atual na Europa indica que a regulação baseada no processamento, em aditivos e na matriz alimentar — e não apenas em nutrientes isolados — será o próximo grande passo da governança alimentar mundial. Além disso, a Conferência One Health, patrocinada em abril de 2026 por Emmanuel Macron, presidente da França, em Lyon, deu lugar à discussão e à inclusão do combate aos alimentos ultraprocessados nesta agenda global, com especial atuação da OMS em um evento paralelo dedicado ao tema (com a participação do professor Monteiro)[iii].

A Cátedra como espelho da transição necessária

Havia recém-chegado ao Brasil depois de sair da FAO em agosto de 2019, quando fui convidado pelos professores Carlos Monteiro e Patricia Jaime para participar do seminário do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) sobre a "Sindemia Global da Obesidade, da Subnutrição e das Mudanças Climáticas " em 16 de agosto de 2019. Depois da palestra inicial do próprio Boyd Swinburn, um dos autores do relatório, estabeleceu-se um debate a partir da polarização da obesidade e da desnutrição dentro dos sistemas alimentares globais, com foco nas políticas de segurança alimentar e nutricional.

O relatório da Comissão The Lancet, intitulado *The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change* (2019)[2], propõe entender obesidade, desnutrição (em todas as formas) e mudanças climáticas como uma sindemia global: três pandemias que se alimentam mutuamente (obesidade, desnutrição e mudanças climáticas) e compartilham os mesmos *drivers* sociais, econômicos e políticos, sobretudo no âmbito dos sistemas alimentares.

Pela importância que assumiu o texto nas nossas discussões posteriores sobre como organizar as políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), reproduzo a seguir um resumo das suas principais conclusões a partir da versão em português organizada pela professora Patricia Jaime[10]. O relatório argumenta que obesidade, desnutrição (subnutrição, deficiências micronutricionais, excesso de nutrientes) e mudanças climáticas não são problemas isolados, mas se sobrepõem no mesmo espaço-tempo e se reforçam mutuamente. Elas compartilham os mesmos drivers sistêmicos: modelos agrícolas que priorizam monocultura e commodities; expansão de alimentos ultraprocessados; sistemas de transporte e urbanismo que desestimulam a atividade física; e estruturas de poder político capturadas por interesses empresariais (especialmente agroindustriais e de bebidas açucaradas).

O documento ressalta também que a obesidade faz parte de um quadro mais amplo de desnutrição, ligado a padrões de alimentação

---

[iii] *Disponível em: https://www.who.int/news-room/events/detail/2026/04/10/default-calendar/ultra-processed-foods--a-one-health-agenda-for-action-and-accountability.*

baseada em ultraprocessados, urbanização e desigualdade, e que as saúdes planetária e humana são mutuamente dependentes: a degradação ambiental amplia riscos de desnutrição, doenças crônicas e insegurança alimentar. Nesse sentido, a "saúde" do planeta é um dos condicionantes da saúde humana!

O relatório destaca ainda a "inércia política" frente à indústria alimentícia, a resistência à regulação de mercados e a falta de articulação entre setores (agricultura, saúde, meio ambiente, economia) como obstáculos centrais à mudança do atual sistema alimentar. Entre as principais recomendações, aponta-se para a necessidade de ações integradas nos seguintes eixos:

a) Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis:

• reduzir o consumo de carnes vermelhas e ultraprocessados e promover dietas ricas em vegetais, frutas, cereais integrais e leguminosas;

• reorientar a agricultura e a produção de alimentos focadas em maior sustentabilidade e qualidade nutricional, não apenas em commodities mais baratas.

b) Infraestrutura urbana que facilite:

• criar cidades e sistemas de transporte que favoreçam uma alimentação próxima, facilitando o acesso a alimentos;

• estimular a atividade física.

c) Mecanismos de governança e regulação que permitam:

• impor maiores impostos sobre bebidas açucaradas e alimentos ultraprocessados;

• limitar o marketing para crianças e regulamentar rotulagem e publicidade de alimentos;

• fortalecer sistemas de monitorização e *accountability* de políticas públicas e da indústria alimentícia.

d) Mudança de paradigma:

• adotar uma "visão de sistemas" (não apenas de "doença individual");

• reconhecer o papel da indústria alimentícia e do setor privado como parte ativa do problema, mas também do campo de regulação.

O seminário do Nupens/USP tinha por objetivo, além de apresentar a versão traduzida do relatório em português, também discutir suas implicações para as políticas públicas brasileiras.

Na ocasião, o professor Boyd Swinburn enfatizou, em sua apresentação, a necessidade de redesenhar sistemas alimentares e urbanos para que promovam tanto uma melhoria das condições de saúde da população quanto uma melhor capacidade de adaptação às mudanças climáticas em curso, destacando que o Brasil é um dos países com maior risco de obesidade e forte papel na produção global de commodities.

Em seguida, outros debatedores enfatizaram a necessidade de melhorar a integração entre as políticas de saúde, meio ambiente, agricultura e economia em geral. Além disso, foi dado destaque ao papel assumido por organizações da sociedade civil, pesquisadores e agências reguladoras para monitorar e pressionar os governos nos seus diferentes níveis no caso brasileiro, em especial a partir do desmonte iniciado em 2016/17.

Foi unânime o reconhecimento de que a perda de capacidade de compra (antes mesmo da pandemia) e a descontinuidade de políticas públicas de transferência de renda estavam agravando a insegurança alimentar, forçando populações de menor renda a depender cada vez mais de alimentos ultraprocessados baratos e pouco nutritivos. Por isso, o país convive com uma "dupla carga de má nutrição", na qual subnutrição, fome e insegurança alimentar coexistem com sobrepeso e obesidade. Essa coexistência revela que o problema central não é a escassez de alimentos produzidos, mas a qualidade, composição e acesso a uma alimentação saudável que não está ao alcance da maioria, especialmente das populações em situação de vulnerabilidade social.

Na minha fala, destaquei que uma das razões dessa falta de coordenação era que o sistema alimentar brasileiro foi deixado quase inteiramente nas mãos de um mercado pouco regulado, configurando cadeias orientadas fundamentalmente apenas para o lucro. O resultado foi uma dieta cada vez mais marcada por produtos que, embora energeticamente densos, são pobres em nutrientes essenciais, favorecendo tanto a desnutrição quanto o ganho de peso excessivo. Assim, a sindemia tem que ser vista como um problema de "falta de governança alimentar", no qual a superação desse cenário exige um papel mais ativo do Estado, capaz de implementar políticas que orientem a produção e o consumo rumo a padrões mais saudáveis e sustentáveis.

Entre as estratégias fundamentais para isso, destaca-se a necessidade já mencionada de novas políticas públicas integradas, capazes

de articular conjuntamente as áreas de saúde, meio ambiente, agricultura e cidades pelo direito à alimentação adequada, rompendo a fragmentação setorial hoje predominante.

A importância de mecanismos de participação social, como conselhos de segurança alimentar e programas que articulem compras públicas com a agricultura familiar, é fundamental para garantir que as políticas não sejam capturadas por interesses privados e que efetivamente protejam a saúde e a soberania alimentar da população.

Nessa perspectiva, combater a sindemia no Brasil exigia tanto uma mudança de modelo produtivo quanto o fortalecimento contínuo dos mecanismos de governança alimentar centrados nos direitos humanos. Exigia um papel mais atuante do Estado, em especial para regulamentar impostos e publicidade de alimentos ultraprocessados, apoiar o acesso a alimentos *in natura* provenientes da agricultura familiar e integrar as políticas de saúde, meio ambiente, agricultura e cidades em uma mesma agenda cujo princípio seja a garantia do direito humano à alimentação adequada.

Esse discurso esquece quase sempre que entre as maiores dificuldades para implantar políticas articuladas no Brasil, quaisquer que sejam elas, estão os três diferentes níveis de governo (federal, estadual e municipal), cada um com sua própria autonomia e com diferentes prerrogativas e atribuições definidas constitucionalmente e traduzidas num emaranhado de leis e portarias segmentadas. Isso faz com que, particularmente nas políticas de SAN, por definição sejam intersetoriais os mecanismos de coordenação tanto entre os diferentes níveis de governo quanto entre os diferentes setores, e sejam o ponto central de qualquer novo sistema alimentar que se queira implementar no futuro. Como se diz por aí: quem viver, verá!

O livro celebra cinco anos de existência da Cátedra, cuja trajetória reflete a progressividade necessária de ênfases temáticas ao debate global.

1. Fome (2020-2022): sob a liderança de Tereza Campello, o foco inicial foi a reflexão científica sobre como o Brasil poderia, novamente, sair do Mapa da Fome, resgatando a experiência anterior bem-sucedida de combate à miséria e à subalimentação, com a implantação do Projeto Fome Zero no primeiro Governo Lula.

2. Diagnóstico (2022-2024): com Ricardo Abramovay, o debate avançou para o diagnóstico estrutural do colapso do sistema agroalimentar, com base na abordagem da "tríplice monotonia".

3. Transição (2025-2026): sob a condução de Arilson Favareto, o

foco central se deslocou para explorar os novos caminhos da transição, buscando ativamente a diversificação do sistema e as soluções para as mudanças climáticas e as desigualdades.

Esta evolução é a maior prova da relevância conquistada pela Cátedra nesses primeiros cinco anos: ela não ficou estagnada na primeira questão que a originou (a fome e a miséria), mas cumpriu seu papel de vanguarda científica, articulando as dimensões da saúde humana e ambiental, e mostrando que a superação do desafio atual reside na capacidade de *combinar a grande oferta de alimentos disponíveis com requisitos incontornáveis de saúde humana e ambiental*.

Este livro, com suas entrevistas a personalidades que estiveram à frente da Cátedra, não é apenas uma comemoração, mas um convite a olhar para a frente. Ele sublinha as inovações conceituais e analíticas produzidas, mas também mapeia os problemas que permanecem sem resposta, exigindo novos esforços nos próximos anos. A contribuição de cada entrevistado — desde Carlos Monteiro e a classificação Nova até Patricia Jaime e o papel das políticas e práticas para uma alimentação saudável e sustentável — forma um painel indispensável para quem deseja compreender e atuar na transição agroalimentar.

A urgência de uma nova governança global, que regule o comércio não apenas pela inocuidade, mas pela qualidade nutricional e sustentabilidade, permanece central. O Brasil precisa continuar a ser uma voz de peso nesse debate, provando que as condições para um sistema alimentar que nutre e preserva o planeta existem e dependem apenas de escolhas políticas e científicas coerentes.

Nesse novo contexto, torna-se cada vez mais evidente que o desafio alimentar contemporâneo não pode ser compreendido apenas pelo prisma da oferta de alimentos. Como destaca no seu depoimento o doutor Walter Belik, diretor do Instituto Fome Zero e o futuro novo Professor Titular da Cátedra, o Brasil é um grande produtor de alimentos, mas continua convivendo com níveis elevados de insegurança alimentar — o que revela que o problema central é o acesso, tanto físico quanto econômico.

Ao mesmo tempo, a forma como os alimentos chegam à população e são consumidos tem se transformado rapidamente, com a crescente centralidade do varejo moderno e dos alimentos ultraprocessados, em detrimento de sistemas mais diversos e territorializados de abastecimento.

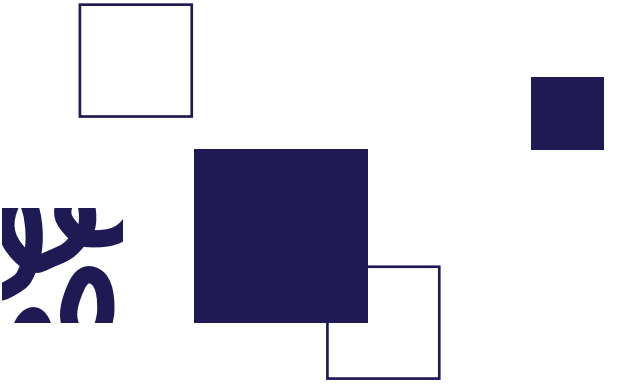
Essa mudança não apenas impacta a qualidade da alimentação, mas também evidencia lacunas históricas nas políticas públicas, que priorizaram a produção e negligenciaram a organização do abastecimento, a estabilidade de preços e o apoio aos circuitos curtos de comercialização.

Essa realidade se insere em uma disputa mais ampla sobre os rumos dos sistemas alimentares, como enfatiza no seu depoimento a doutora Patricia Jaime. Não se trata de um paradoxo, mas da coexistência e da tensão entre diferentes projetos de sistema agroalimentar: um orientado pelo direito à alimentação adequada para todos; e outro estruturado por interesses econômicos que moldam ambientes alimentares e padrões de consumo sem compromissos com a saúde e a sustentabilidade do planeta.

Nesse cenário, já estamos vivendo uma transição em curso — ainda que lenta e ambígua —, diante da gravidade da crise climática, das desigualdades e da deterioração da qualidade das dietas. O sistema agroalimentar, responsável por parcela significativa das emissões globais e profundamente ligado à saúde e à equidade, tornou-se um dos principais campos de disputa do século XXI, como enfatiza Favareto no seu depoimento.

A aceleração dessa transição — com direção clara, baseada em evidências e orientada por justiça social — será decisiva para garantir não apenas a superação da fome, mas a construção de sistemas alimentares que promovam saúde humana e sustentabilidade ambiental.

Esse é o nosso grande desafio para o próximo quinquênio.



Da fome à transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis – uma trajetória

Por Arilson Favareto, Nadine Marques e Patricia Jaime

Em 2026, a Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis completa seu primeiro quinquênio de existência. Embora se trate de um curto espaço de tempo, desde que essa iniciativa foi lançada várias mudanças ocorreram no conteúdo e na forma como o debate sobre a fome, a soberania alimentar e os sistemas alimentares tem sido tratado publicamente.

No início da década, o Brasil havia voltado ao Mapa da Fome. Era preciso criar um espaço no qual a ciência sobre a alimentação e sobre os sistemas alimentares chamasse a atenção para esse retrocesso, inadmissível em um país que havia se notabilizado por sua enorme capacidade de produzir alimentos e de implementar políticas que, em curto espaço de tempo, haviam tirado dezenas de milhões de pessoas dessa condição.

Cinco anos depois, as questões são outras. O agravamento da crise climática e dos problemas de saúde e de bem-estar humano e animal, associados ao padrão agroalimentar predominante no Brasil e no mundo, tem exigido uma profunda redefinição das bases sobre as quais esse sistema se organiza. Quando ele foi erigido, meio século atrás, a questão central consistia em aumentar a produção e a produtividade, garantindo oferta crescente de alimentos para um mundo em crescimento acelerado. Hoje ainda há quem passe fome, e esse fato é simplesmente inadmissível. Entretanto, essa privação não deriva mais da falta de alimentos, e sim de condições de acesso. O aspecto decisivo

da questão alimentar contemporânea reside em outros problemas: como reconectar a alimentação com a saúde humana, pois hoje boa parte das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) tem relação direta com o que e como se come; e como reconciliar a alimentação com a natureza, posto que o sistema agroalimentar se converteu no maior vetor de erosão da biodiversidade e é, no mundo, o segundo maior causador de emissão de gases de efeito estufa, responsáveis pelo aquecimento global.

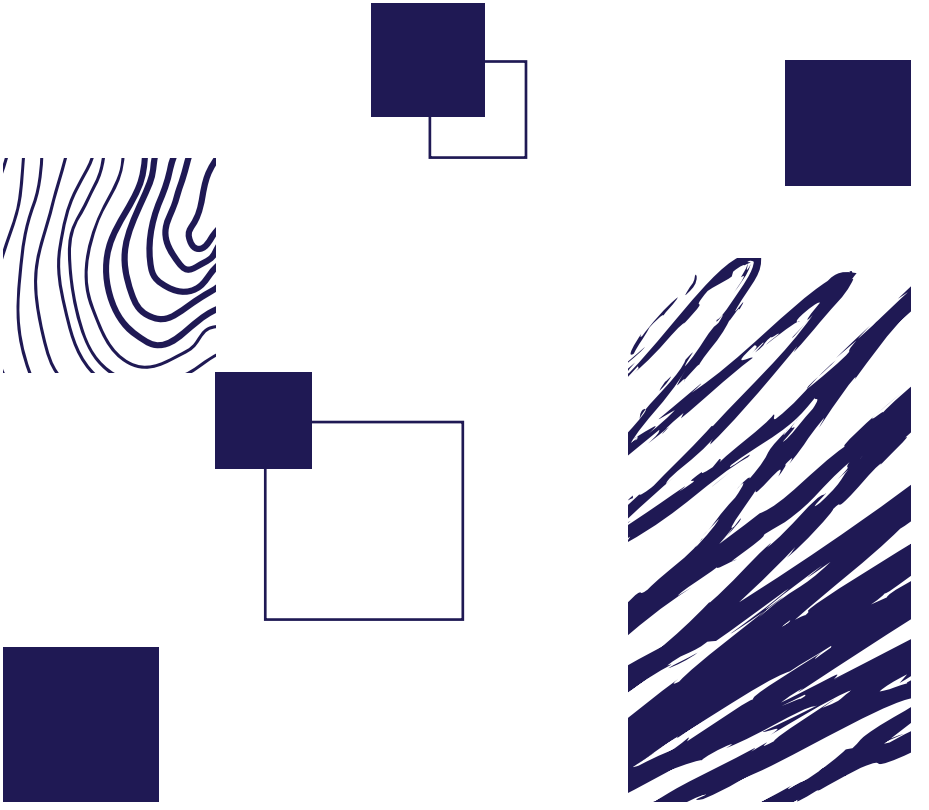
A trajetória da Cátedra Josué de Castro nesse período reflete justamente tal movimento do cenário e do debate público. A própria ideia de criação da Cátedra, envolvendo pesquisadores do Nupens/USP, refletia a necessidade de conectar a produção científica sobre alimentação, nutrição e a classificação Nova, lançada ali, com uma ciência social da questão alimentar. Durante o primeiro período, com Tereza Campello como professora titular, o foco foi justamente a reflexão científica sobre como tirar, novamente, o Brasil do Mapa da Fome. No biênio seguinte, sob a condução de Ricardo Abramovay, tomou forma a ideia de tríplice monotonia como categoria capaz de retratar o traço marcante que responde pela organização do sistema agroalimentar atual e responsável pelo seu colapso, cada vez mais visível. E no último biênio, quando Arilson Favareto assume a posição de professor titular, a produção da Cátedra se desloca para a produção de conhecimentos científicos sobre os caminhos da transição que pode levar à superação dessa monotonia.

Essa progressividade de ênfases temáticas reflete não apenas mudanças conjunturais nacionais e globais. Ele representa também deslocamentos políticos e conceituais, uma nova forma de enquadrar temas e questões de caráter mais estrutural relacionados a como definir o que é fome e soberania alimentar no século XXI: não se trata de opor o imperativo da oferta de alimentos ao debate sobre a qualidade daquilo que é produzido e consumido, e sim de chamar a atenção para o fato de que o principal desafio hoje é combinar essa oferta de alimentos com requisitos incontornáveis de saúde humana e ambiental — e de mostrar que as condições para isso existem.

Nesse sentido, o título do livro e desta apresentação podem ser lidos também como uma hipótese geral de trabalho: o futuro desse campo de pesquisas conecta de maneira incontornável uma agenda histórica e sobre a qual houve enormes progressos, o combate à fome, com outra ainda emergente mas igualmente incontornável, a transição do sistema agroalimentar, reconectando seus modos de

funcionamento aos objetivos éticos e normativos de promoção da saúde e da sustentabilidade.

Há, nas próximas páginas, um caráter comemorativo — a publicação deste livro marca a passagem desses cinco primeiros anos para um novo quinquênio que se inicia. Mas essa comemoração é feita de maneira coerente com o espírito de uma iniciativa científica: sob a forma de entrevistas com personalidades que estiveram à frente da Cátedra nesse período, realizadas presencialmente pelos organizadores em abril de 2026 e registradas nos formatos de áudio e vídeo. Os áudios foram transcritos com o auxílio da ferramenta TurboScribe, e os textos provenientes passaram por quatro etapas de revisão e ajustes (organizadores, entrevistados, preparadora de texto e editora). Como resultado desse trabalho coletivo, o livro recupera e sublinha inovações conceituais e analíticas produzidas, mas também mapeia problemas que seguem sem resposta, sobre os quais serão precisos novos esforços nos anos que vêm pela frente.



Sobre os autores e entrevistados

José Graziano da Silva
Ex-diretor-geral da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), fundador e diretor do Instituto Fome Zero.

Formado em Agronomia, com mestrado em Economia e Sociologia Rural, ambos pela Universidade de São Paulo (USP), doutorado em Economia pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e pós-doutorado pela Universidade de Londres e em Estudos Latino-Americanos e Estudos Ambientais pela Universidade da Califórnia, Santa Cruz. Laureado com o título de doutor *honoris causa* por dez diferentes universidades da América Latina, Ásia e Europa, além de ter recebido uma série de condecorações e adesões ao longo de sua carreira. Antes de se aposentar como professor Unicamp, instituição que lhe conferiu o título de professor emérito em 2024, Graziano lecionou por mais de 30 anos e publicou 25 livros sobre desenvolvimento rural, segurança alimentar e economia agrícola. Foi diretor-geral da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) de 2012 a 2019, quando implementou a experiência acumulada com o programa Fome Zero no Brasil. Entre 2006 e 2012, atuou como diretor-geral adjunto para a América Latina e o Caribe na FAO. Em 2001, coordenou o desenvolvimento do programa Fome Zero no Brasil, liderando sua implementação enquanto ministro extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome, no primeiro governo de Luiz Inácio Lula da Silva, entre 2003 e 2006.

Carlos Monteiro
Vice-coordenador Acadêmico da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis.

Médico e doutor em Saúde Pública, professor emérito da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo e pesquisador do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP). Seus principais logros acadêmicos incluem estudos sobre a transição nutricional em países em desenvolvimento; o desenvolvimento do sistema Vigitel, que, desde 2006, monitora fatores de risco para doenças crônicas no Brasil; a criação do sistema Nova de classificação de alimentos segundo extensão e propósito do processamento e a proposição do conceito de alimento ultraprocessado, empregados em milhares de estudos sobre a relação entre alimentação e saúde realizados mundo afora; e a coordenação da elaboração do internacionalmente aclamado Guia Alimentar para a População Brasileira, publicação do Ministério da Saúde do Brasil de 2014. Participou de numerosos painéis nacionais e internacionais de especialistas em saúde e nutrição, incluindo o Comitê de Especialistas da Organização Mundial de Saúde sobre Dieta e Saúde. Em 2010, foi o terceiro brasileiro agraciado pela Organização Pan-americana da Saúde com a láurea Abraham Horwitz Award for Excellence in Leadership in Inter-American Health. Em 2025, foi apontado pelo Jornal Washington Post como uma das pessoas da área da Saúde mais influentes do planeta. Em 2026, foi vencedor da 23ª edição do Prêmio Faz Diferença – Categoria Ciência e Saúde, iniciativa do Jornal O GLOBO e agraciado pela Académie Internationale de la Gastronomie com o Grand Prix de la Science de l'Alimentation.

Patricia Jaime
Coordenadora Acadêmica da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis.

Nutricionista pela Universidade Federal de Goiás, mestre e doutora em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP) com estágio de pós-doutorado na London School of Hygiene and Tropical Medicine. É professora titular do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, pesquisadora e coordenadora científica do Núcleo de Pesquisas

Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP). Foi responsável técnica pela elaboração do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, além de ter ocupado a posição de vice-diretora da Faculdade de Saúde Pública da USP entre 2022 e 2026.

Tereza Campello
Primeira Professora Titular da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (2020-2022).

Diretora socioambiental do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES). Pesquisadora do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP) e professora do Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas em Saúde da Escola Fiocruz de Governo. Economista, doutora notório saber em Saúde Pública pela Fundação Oswaldo Cruz, com pós-doutorado em Segurança Alimentar pela Universidade de Nottingham, no Reino Unido. Foi pesquisadora associada à Universidade de Nottingham e professora do curso de Economia na Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos). Foi ministra do Desenvolvimento Social e Combate à Fome no período de 2011 a maio de 2016 tendo coordenado o Plano Brasil Sem Miséria, que retirou 22 milhões de pessoas da pobreza extrema, o Programa Bolsa Família, a Política Nacional de Assistência Social, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e o Programa Cisternas. Entre 2002 e 2011 esteve à frente de projetos prioritários na área de desenvolvimento, como o Plano Nacional de Mudanças Climáticas, os programas de Produção de Biodiesel, Etanol e Territórios da Cidadania, e do Mutirão Arco Verde. Iniciou sua atuação no setor público como assessora econômica do Gabinete de Planejamento e Orçamento Participativo de Porto Alegre.

Ricardo Abramovay
Segundo Professor Titular da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (2022-2024).

Professor sênior do Instituto de Estudos Avançados (IEA) e do Instituto de Energia e Ambiente (IEE) da Universidade de São Paulo. Pesquisador da Cátedra Josué de Castro. Dirige o Instituto

Nacional de Ciência e Tecnologia “Superar a tríplice monotonia do sistema agroalimentar”. Fez sua carreira acadêmica no Departamento de Economia da FEA/USP, onde se tornou professor titular em 2001. É autor de quinze livros, entre os quais, Paradigmas do capitalismo agrário em questão (Hucitec). Muito além da economia verde (Abril), Infraestrutura para o desenvolvimento sustentável da Amazônia (Elefante), e Amazônia, por uma economia do conhecimento da natureza (Elefante), além de coorganizador de Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil (Senac). Dirigiu as equipes que apresentaram *policy briefs* aceitos para as reuniões do G20 da Troika Índia (2023), Brasil (2024) e África do Sul (2025). É coautor líder do capítulo sobre bioeconomia do Painel Científico sobre Amazônia. É membro do conselho do Instituto Ibirapitanga e presidente do conselho do IMAFLORA.

Arilson Favareto

Terceiro Professor Titular da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (2024-2026).

Sociólogo. doutor em Ciência Ambiental pela Universidade de São Paulo (USP), com pós-doutorado em Dinâmicas dos Oceanos e da Terra. É professor do Programa de Pós-Graduação em Planejamento e Gestão do Território da Universidade Federal do ABC (UFABC) desde 2006. É também pesquisador pleno e diretor científico do Centro Brasileiro de Análise e Planejamento (Cebrap), onde criou e dirige o Núcleo de Estudos sobre Meio Ambiente, Desenvolvimento e Sustentabilidade. Tem atuado como professor e pesquisador visitante de diferentes universidades em países como França, Itália, Equador e Colômbia. Colaborou com órgãos de governo e de cooperação internacional como a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e o Instituto Interamericano de Cooperação Agrícola (IICA). A convite do governo brasileiro coordenou a Secretaria Executiva do Grupo de Especialistas Internacionais que produziu o Relatório Independente A green and just planet, para o G20, em 2024. Sua publicação mais recente é a coorganização de Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil, produzido no âmbito da Cátedra Josué de Castro, e lançado em 2025 pela Editora Senac.

Walter Belik
Quarto Professor Titular da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (2026-2028).

Professor titular aposentado de Economia Agrícola do Instituto de Economia da Unicamp. Mestre (EAESP/FGV) e doutor (IE/Unicamp) em Economia com pós-doutorado na Universidade de Londres e na Universidade da Califórnia em Berkeley. Atuou como coordenador do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA) da Unicamp por cinco anos. Foi membro do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e coordenou a Iniciativa América Latina e Caribe sem Fome, projeto sediado no Escritório Regional da FAO, atuando posteriormente como consultor na área de abastecimento e mercados atacadistas. Membro do High Level Panel of Experts do Comitê das Nações Unidas para a Segurança Alimentar Mundial. Voluntário e diretor do Instituto Fome Zero e presidente do Banco de Alimentos da Associação Prato Cheio de São Paulo.

Andre Degenszajn
Diretor-presidente do Instituto Ibirapitanga.

Mestre em relações internacionais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Foi professor na Faculdade Santa Marcelina entre 2007 e 2011, secretário-geral do Grupo de Institutos Fundações e Empresas (GIFE) e um dos fundadores da Conectas Direitos Humanos. É atualmente membro do conselho da Conectas, co-presidente do conselho da Global Alliance for the Future of Food e membro do Board of Champions da Aliança Global Contra a Fome e a Pobreza.

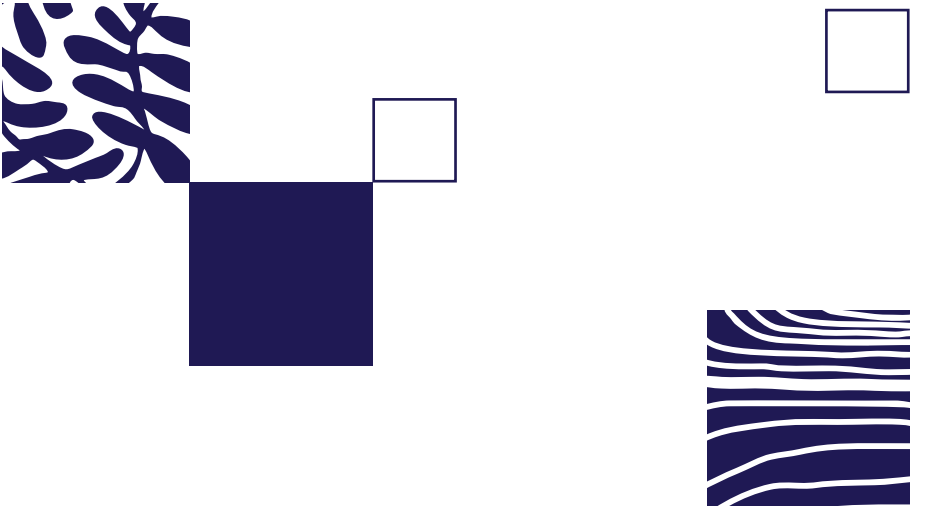
Ana Paula Bortoletto
Primeira Pesquisadora Assistente da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (2021-2023).

Nutricionista, mestre e doutora em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP), com estágio pós-doutoral pela mesma instituição, período em que contribuiu na construção da Cátedra Josué de Castro. Professora doutora

do Departamento de Nutrição da FSP/USP. É pesquisadora científica do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP) e orientadora plena no Programa de Nutrição em Saúde Pública da FSP/USP. Atua nos temas de avaliação de ambientes alimentares e políticas públicas em alimentação e nutrição, com enfoque na regulação de ultraprocessados. Foi coordenadora do Programa de Alimentação Saudável e Sustentável do Instituto de Defesa de Consumidores (Idec) de 2016 a agosto de 2020.

Nadine Marques
Atual Pesquisadora Assistente da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (desde 2023).

Nutricionista com mestrado em Nutrição em Saúde Pública e doutorado em Saúde Pública, com enfoque em epistemologia da Nutrição e seu nexo com a Sustentabilidade, todos pela Faculdade de Saúde Pública da USP (FSP/USP). Especialista em Atividade Física, Exercício Físico e os Aspectos Psicobiológicos pela Unifesp. Atua como pesquisadora e desempenha a coordenação executiva da Cátedra Josué de Castro desde março de 2023. É uma das lideranças do Núcleo de Pesquisa e Extensão Sustentarea da FSP/USP, no qual coordena o grupo que produz o podcast Comida que Sustenta desde 2021.







Crédito: Marcos Santos/USP Imagens

Da classificação Nova à criação da Cátedra Josué de Castro - conectando o debate sobre alimentação com as ciências sociais

Carlos Monteiro
Idealizador e primeiro coordenador acadêmico da Cátedra (2020-2023), atual vice-coordenador acadêmico

A classificação de alimentos Nova, elaborada pelo Nupens sob sua liderança, constitui uma mudança de paradigma na ciência da Nutrição. Como você caracteriza essa mudança?

A classificação Nova é uma ferramenta desenvolvida por nós para testar uma nova teoria, ou, se assim quisermos chamar, uma quebra de paradigma. O paradigma da ciência da Nutrição, a relação da nutrição com a saúde, propunha que ela se devia simplesmente ao conteúdo de nutrientes dos alimentos. Isso equivale a dizer que, se os alimentos predominantes na sua alimentação tivessem menor quantidade de determinado tipo de nutriente, a pessoa poderia apresentar uma doença, uma deficiência de vitamina, uma anemia, por exemplo; ou se tivesse excesso de algum nutriente, como sódio, a pessoa poderia apresentar hipertensão.

Esse paradigma satisfez bastante a realidade até, digamos, meados do século passado, em que os alimentos eram consumidos na sua forma natural, como vinham da natureza, ou eram minimamente modificados, ou minimamente processados, como preferimos dizer. Enquanto tínhamos esse sistema alimentar em que a agricultura produzia os alimentos e a indústria os modificava ligeiramente, os nutrientes eram o principal, ou até o único, mecanismo da relação entre alimentação e doenças, como se pensava. Com a mudança no sistema alimentar e no papel do processamento de alimentos,

começam a ser revelados outros mecanismos que relacionam a alimentação à saúde.

O mais óbvio deles são os aditivos. Até meados do século passado, a indústria usava sal para preservar certos alimentos que, de outro modo, seriam contaminados por micro-organismos. A imensa maioria dos alimentos não continha aditivos. Hoje, são milhares de aditivos aprovados para uso pela indústria, incluindo não apenas aqueles com função de conservar os alimentos, mas também aqueles usados para conferir cores, aromas e texturas atraentes a misturas baratas de substâncias alimentícias que, de outro modo, seriam pouco palatáveis ou mesmo intragáveis.

A maior parte dos aditivos presentes nos alimentos que consumimos são xenobióticos, ou seja, substâncias estranhas ao organismo humano e, portanto, com efeitos incertos sobre o metabolismo e a saúde. Uma parte importante deles são compostos químicos derivados de petróleo e sintetizados em laboratórios. Claro que o uso de todos é juridicamente legal, ou seja, são permitidos por lei. Porém, o sistema de aprovação dos aditivos funcionava bem até meados do século passado, quando havia meia dúzia de aditivos, mas a situação mudou completamente. Hoje o conjunto de alimentos ultraprocessados que chega ao mercado traz consigo milhares de xenobióticos com função de corantes, aromatizantes, emulsificantes, texturizantes, glaciantes, adoçantes artificiais e, a cada ano, a indústria adiciona centenas de novos aditivos a seus produtos. Aqui temos já um primeiro mecanismo que poderia ligar o consumo de alimentos industrializados à saúde, independentemente do perfil de nutrientes do alimento.

Outro mecanismo importante é que esses alimentos processados de duração muito longa são embalados com material plástico que, em contato com o alimento — às vezes por meses, por anos —, libera moléculas que atuam como disruptores endócrinos, prejudicando a produção de hormônios que regulam nosso metabolismo.

Outra questão é que atualmente a tecnologia de processamento utiliza processos muito agressivos que envolvem extrusão, pressão, altas temperaturas, e esses processos dão origem a substâncias cardiotóxicas como a acrilamida, outro tipo de xenobiótico. Assim, o alimento deixou de ser só um fornecedor de nutrientes e passou a carrear compostos químicos que têm potencial de causar doenças, mas não é só isso.

Com o processamento de alimentos, a indústria desenvolveu a capacidade de produzir alimentos irresistíveis, que acabam ludibriando os

mecanismos que temos para assegurar que a quantidade de calorias que consumimos seja equivalente à quantidade que gastamos. Ela faz isso combinando proporções de açúcar e gordura, e de gordura e sal, e combinações de aditivos que, em ensaios realizados com seres humanos em laboratórios, maximizam a ingestão de calorias.

Todos esses problemas que mencionei — aditivos, moléculas da embalagem plástica, moléculas produzidas pelas altas temperaturas e/ou alta pressão, combinações de ingredientes e de aditivos que levam a pessoa a consumir mais calorias do que ela precisa —, tudo isso tem a ver com o processamento de alimentos. Então, na realidade, esses mecanismos acabaram gerando a necessidade de uma proposta de revisão na ciência da Nutrição e da relação da alimentação com a saúde. E essa nova teoria, uma teoria ampliada da relação entre alimentação e saúde, tem a ver com a mudança no propósito do processamento de alimentos.

Digo isso porque, no passado, a indústria basicamente aumentava a duração dos alimentos, muito importante para a segurança alimentar, e ela facilitava a preparação deles. Utilizando métodos como embalagem simples, moagem dos produtos, secagem, refrigeração, congelamento, pasteurização, fermentação, processos que, em tese, poderiam ser feitos nas cozinhas de nossas casas.



Crédito: Mark Stebnicki

A indústria de alimentos, na sua origem, é uma forma de reproduzir numa fábrica processos que, em tese, poderiam ser feitos nas cozinhas, porém é mais prático se a indústria os fizer, no sentido de deixar o alimento em condições que facilitem o armazenamento e o transporte, aumentando sua durabilidade, e de reduzir o tempo dedicado à sua preparação nos lares.

Porém, esse propósito, cuja vigência durou séculos, ganhou um outro componente: o processo de criar substitutos para os alimentos, e não apenas aumentar sua duração e facilitar sua preparação.

E esses substitutos são precisamente o que nomeamos como alimentos ultraprocessados, que compõem o quarto grupo da classificação Nova. Os ultraprocessados são, portanto, formulações que substituem todos os outros alimentos tradicionais da nossa alimentação — ingredientes culinários, alimentos processados tradicionais, pão, queijos, leite pasteurizado, verduras, frutas — e se constituem como o principal veículo de problemas que relacionam a alimentação à saúde, que não passam necessariamente pelo perfil de nutrientes do alimento.

Como essa mudança de paradigma conectou a classificação Nova à abordagem de sistemas alimentares, ampliando o campo de pesquisas e práticas em alimentação?

Esse aspecto é de grande importância, porque, na realidade, o paradigma dos nutrientes propunha a interpretação de que a causa dos problemas de saúde relacionados à alimentação era que as pessoas não estavam atentas para consumir as quantidades adequadas de nutrientes, ou seja, exageravam num determinado nutriente e deixavam de ingerir outro importante. Com isso, a responsabilidade pelos problemas de saúde decorrentes da alimentação era localizada no indivíduo, a pessoa era responsável por eles. É por isso que a solução dos problemas de saúde ligados à alimentação, que são muitos, durante bastante tempo foi simplesmente a educação alimentar, a partir do raciocínio de que era necessário ensinar as pessoas que elas precisavam consumir uma determinada quantidade de proteínas e de fibras diariamente, e que não poderiam exagerar no açúcar e no sódio, por exemplo.

Com a classificação Nova e com esses mecanismos todos associados ao processamento de alimentos, a interpretação passou a ser um pouco diferente. A responsabilidade não é da pessoa que está consumindo, mas sim de quem adicionou essa quantidade excessiva de açúcar, de sal ou de gordura não saudável; ou de quem colocou o alimento na embalagem plástica que liberou os compostos químicos danosos à saúde; ou de quem incorporou ao alimento uma montanha de aditivos relacionados a várias doenças; ou de quem combinou os ingredientes de uma maneira que a pessoa consome muito mais do que precisaria.

A classificação Nova e essa nova teoria permitem que seja estabelecida a relação entre o risco da doença, a responsabilidade pela doença, e o sistema alimentar que propicia esse tipo de produto, e não a relação entre esse risco, essa responsabilidade e o indivíduo.





Em alguns países, como o Estados Unidos, por exemplo, 70% dos produtos no supermercado são ultraprocessados, em média. Quando pensamos em regiões onde vivem populações de menor poder aquisitivo, às vezes essa proporção de ultraprocessados alcança 100%. Diante dessa realidade, como é que a pessoa pode ser responsabilizada por escolher os alimentos e pela saúde dela? O grande mérito da classificação Nova e dessa nova teoria, que relaciona a alimentação à doença não apenas por meio dos nutrientes, é que fica clara a responsabilidade do sistema alimentar pelos problemas de saúde.

Vivemos atualmente uma epidemia de obesidade, de diabetes, de doenças crônicas no mundo inteiro. Essa responsabilidade não é das pessoas. Elas sabiam comer antes e agora esqueceram, ou têm muito pouca força de vontade? Não, as pessoas são as mesmas. O que mudou foi o sistema alimentar, que lhes oferece alimentos não saudáveis; a responsabilidade passa a ser da indústria, em grande medida.

É importante orientar o consumidor para que ele saiba que alimentos aparentemente saudáveis não são necessariamente saudáveis, porque têm uma boa combinação de nutrientes, mas também muitos aditivos e vários problemas de outra ordem que não dos nutrientes. Portanto, as políticas de promoção da saúde, por meio da alimentação e da nutrição, precisam informar o consumidor, sempre, mas precisam especialmente regular esse sistema alimentar, porque, na realidade, a indústria não faz esses alimentos ultraprocessados para que as pessoas fiquem doentes, claro que não. Ela os faz para maximizar o lucro, porém, para isso, usa ingredientes e processos que fazem mal à saúde. Então, se nada mudar, ela vai continuar agindo dessa forma; assim como os produtores de cigarro e os de bebidas alcoólicas, cujo setor, no entanto, é regulado atualmente. A produção não é proibida, mas é regulada: não é permitido fazer propaganda fora de determinados horários ou para crianças, a venda para menores de idade é proibida, e existe uma taxação sobre o produto. Por enquanto, não temos nada nesse sentido, ou temos muito pouco, em relação aos alimentos ultraprocessados. É essa nova teoria que esclarece um pouco a determinação dos problemas e aponta soluções.

A Nova já tem mais de quinze anos e foi incorporada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Mas, desde o início, ela desencadeou disputas, como é o caso recente da ideia de "ultraprocessados do bem" ou da tentativa de promover classificações alternativas. Como você vê isso?

No início, quando propusemos, em 2009, essa ideia do conceito de ultraprocessado, e o embrião da classificação Nova — melhorado e refinado por nós com o passar do tempo —, verificamos o impacto maior no Brasil. Em 2012, começamos a trabalhar junto ao Ministério da Saúde (contando com uma participação muito grande da comunidade científica brasileira em seguida) no Guia Alimentar para a População Brasileira[5], que acabou incorporando essas ideias, no sentido de estruturar as recomendações para a população em cima da classificação Nova, que tem quatro grupos.

A recomendação central do Guia é priorizar o primeiro grupo, composto por uma diversidade de alimentos *in natura* e minimamente processados; moderar a quantidade de ingredientes culinários, como sal, açúcar, óleo; moderar também a quantidade de produtos processados, como pães, queijos, conservas; e evitar os ultraprocessados. Esse Guia Alimentar teve um impacto muito grande no Brasil, e foi a partir dele também que a classificação Nova ficou muito conhecida, porque vários países se interessaram pelo modelo do Guia Brasileiro.

O Uruguai foi o primeiro, lançando, logo em 2015, um guia alimentar muito parecido. Em seguida, tivemos o Peru, o Equador, o Chile, o México e a Colômbia. Hoje, na América Latina, a maior parte da população vive em países nos quais os guias alimentares são estruturados em torno da classificação Nova, com essa orientação de evitar os ultraprocessados.

Então, estávamos nesse ponto em que, desde o início, já havia uma resistência grande da indústria de alimentos. Entretanto, o Guia Alimentar é uma orientação para a população, não uma regulação. Quando teve início um esforço no sentido de regular, aí essa resistência se tornou muito maior. Recentemente, no Brasil, houve uma discussão de reforma tributária, de imposto seletivo sobre ultraprocessados. Diante disso, a reação foi enorme, porque passou-se a mexer diretamente com o interesse econômico da indústria.

No começo, essa resistência ia um pouco mais no sentido de que não havia evidências, de que a teoria poderia ser uma boa ideia, mas era apenas uma ideia. Toda teoria, na realidade, conta com uma parcela do método científico indutivo, que é onde formulamos as hipóteses, mas, nesse ponto, ainda não se tem a certeza de que essas hipóteses estão corretas. Para confirmar isso, precisamos das evidências.

A nossa hipótese era a seguinte: pessoas que trocam uma alimentação tradicional — no nosso caso, arroz, feijão, verduras, frutas, leite, carne, alimentação que foi vigente no Brasil durante muito tempo;





Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

e ainda é, felizmente — por uma dieta ultraprocessada, composta por alimentos que não precisam ser preparados, são prontos para consumo e têm todas as características dos ultraprocessados, potencialmente vão desenvolver algumas doenças. A obesidade é a mais óbvia, já que a pessoa come mais do que precisa, mas há também as várias outras doenças crônicas relacionadas à obesidade, e talvez relacionadas a esses aditivos e ao efeito deles sobre o microbioma. Assim, formulamos a hipótese de que não é uma boa conduta fazer essa substituição.

O próximo passo, claro, é testar a hipótese e estudá-la, então começamos a estudar a substituição dos alimentos no Brasil. Em 2015, fizemos o primeiro trabalho relacionando alimentação ultraprocessada com obesidade, e foi sobretudo a partir desse estudo que vários pesquisadores no mundo começaram a se interessar pela hipótese, procurando testá-la em suas populações. Acredito que o primeiro trabalho fora do Brasil tenha sido na Espanha, o segundo na França, e aí depois, enfim, Estados Unidos, Inglaterra, Austrália, Japão, China, Coreia. Vários pesquisadores de diversos países passaram a desenvolver estudos de coorte, que são estudos em que se acompanham 10, 20, 50 mil pessoas durante 5, 10, 15, 20 anos. Durante esse período, se estuda a alimentação de um grupo de pessoas e se analisa se elas desenvolvem alguma doença e qual doença, sendo possível, então, relacionar o risco de desenvolvê-la com a alimentação habitual das pessoas. Pesquisadores de todo o mundo, portanto, começaram a verificar que não era só no Brasil que essa relação se dava; isso também acontecia em outros países, com alimentação completamente diferente.

Esse achado de pesquisa foi importante, porque no Brasil a pessoa troca o arroz e feijão pelo ultraprocessado. Na Coreia, não tem arroz e feijão, então a população troca outros alimentos tradicionais pelos ultraprocessados; na Inglaterra, idem. Em todos esses lugares, essa troca não se mostrava adequada nem boa para a saúde, evidenciando sua relação com o desenvolvimento de doenças.

A partir desses resultados, foi ficando mais difícil afirmar que não havia evidências para sustentar essa relação. Nessa série de três artigos que publicamos no final de 2025, com 43 autores, na revista The Lancet[11] — que é, talvez, a revista médica mais importante do mundo —, conseguimos resumir todas as evidências produzidas pela ciência até o momento. Temos, por exemplo, 104 estudos de coorte identificados, a maioria de muito boa qualidade. Em 92 desses estudos, havia associação entre comer ultraprocessados e o aumento do risco de desenvolver alguma doença. Ficou evidente que não se trata apenas de obesidade, mas também de diabetes, de hipertensão, e de doenças mentais inclusive, como depressão, além de Parkinson, doenças autoimunes, doenças do fígado, dos rins.

A ciência funciona a partir de movimentos de quebra de paradigma, que frequentemente levam décadas para se concretizar. Um ponto importante aqui é a questão de poder na academia. Novos paradigmas não são, em geral, bem recebidos pelo establishment acadêmico que defende o paradigma anterior. No caso da ciência da Nutrição, os líderes desse paradigma, que reduz a relação entre dieta e saúde ao perfil de nutrientes dos alimentos, estão em Harvard, Yale, Stanford, Cambridge, ou seja, em instituições acadêmicas muito tradicionais e consolidadas do Norte Global. E nós, pesquisadores do Sul Global, propusemos uma teoria que aponta que há mais a saber e a considerar do que esses líderes pensavam. Não é como dizer que toda a teoria deles está errada, a quebra de paradigma não funciona assim, mas é um processo que aponta falhas ou insuficiências no paradigma dominante, e isso sempre gera certa resistência.

A partir dessa dinâmica, a crítica a essa nova teoria que propusemos anos atrás adquiriu uma forma diferente atualmente, não apenas a partir da indústria, mas também a partir da própria academia. Se antes a crítica fundamental era a de que não havia evidências suficientes de que realmente os ultraprocessados eram tão estranhos ao organismo humano a ponto de as pessoas desenvolverem muitas doenças, com a construção das evidências atuais essa crítica ficou inconsistente. Foi quando se começou a levantar o argumento de que

os ultraprocessados são muito heterogêneos. Afinal, é uma família muito grande, que vai do refrigerante até o iogurte sabor morango, então se supõe que não devem apresentar os mesmos efeitos, talvez havendo até alguns bons e que não promovem efeitos negativos.

Só que esse raciocínio continua fundamentado no paradigma do século XX, porque se baseia na premissa de que são só os nutrientes que levam à doença ou à saúde. Olhando sob esse prisma, num iogurte sabor morango, ainda que não haja morango, encontramos alguns nutrientes como cálcio, vitamina D e proteínas. Por outro lado, num refrigerante, encontramos apenas açúcar e aditivos, obviamente.

Então é claro que, avaliando apenas do ponto de vista do perfil de nutrientes, o iogurte sabor morango é muito melhor do que o refrigerante. Mas hoje, felizmente, a ciência da Nutrição mostra que há outros atributos influenciando a saúde. Primeiro, por exemplo, os aditivos. Vamos continuar no exemplo do iogurte sabor morango: em geral, ele não leva leite, mas tem alguma quantidade de leite reconstituído, de soro de leite — para baratear o produto, porque soro de leite é muito barato — e de óleo de palma, também muito barato, mas que não é a gordura do leite. O iogurte é preparado a partir de leite desnatado em pó reconstituído, óleo de palma e soro de leite, uma combinação que resulta num sabor horrível, que ninguém compraria. É justamente aí que está o segredo do modelo de negócios do ultraprocessado: esses ingredientes são combinados com aditivos, por exemplo emulsificantes, que permitem ao produto se parecer com leite e apresentar as características da textura do leite; com um aromatizante idêntico ao aroma de morango, que torna difícil distingui-lo do aroma do próprio morango; e com algum corante vermelho.

O resultado, de fato, tem proteínas, vitaminas e gordura, diferente de um refrigerante. Essa observação fez com que algumas pessoas pensassem que deveríamos nos concentrar, então, em não tomar refrigerante, mas esse iogurte ultraprocessado, dependendo da situação, talvez até fosse bom. No entanto, isso também era só uma hipótese, que foi testada por alguns estudos de coorte — citados anteriormente —, em que se estudou somente a associação do iogurte ultraprocessado com diabetes, por exemplo. E, em alguns deles, foi demonstrada uma relação de proteção, ou seja, mesmo o iogurte ultraprocessado seria capaz de prevenir o diabetes. Esses trabalhos, porém, foram feitos comparando o consumo de iogurte

ultraprocessado com o consumo de outros ultraprocessados piores, e com a dieta em geral, o que está metodologicamente equivocado. O que precisaria ter sido feito para testar essa hipótese seria comparar o iogurte ultraprocessado com o iogurte processado ou minimamente processado, porque é isso que responde se o ultraprocessamento, no caso da família dos iogurtes, é ruim ou bom — e, muito provavelmente, seria verificado que o iogurte ultraprocessado é pior do que o processado. A diferença pode ser muito maior quando comparo o refrigerante com chá, ou com água, ou com leite, por exemplo. Ou seja, o fato de que essas substituições são, em alguns casos, apenas ruins, e não muito ruins, não torna o ultraprocessado saudável.

Não existe ultraprocessado saudável por definição, porque ele é uma imitação, uma "versão fake" de algum alimento consumido há muito tempo, na íntegra, sem aditivos.

Desse tipo de estudo, surgem questões como "qual é o risco de desenvolver diabetes se eu trocar o iogurte minimamente processado pelo ultraprocessado?", mas é muito difícil responder esses questionamentos, partindo de uma metodologia chamada de observacional. É difícil porque as pessoas não consomem iogurte todo dia, necessariamente; e se consomem, o fazem em quantidades controladas, e não muito volumosas, como dez iogurtes por dia. Então, essa substituição do iogurte minimamente processado pelo ultraprocessado compromete a saúde, mas talvez não em uma intensidade facilmente detectável. Porém, quando comparamos o pão processado substituído pelo pão ultraprocessado, o iogurte pelo iogurte ultraprocessado, o macarrão pelo miojo, a sopa de verdade pela sopa de pacote, quando todas essas substituições são feitas, configurando uma dieta ultraprocessada, é que as doenças aparecem.

Essa narrativa do ultraprocessado do bem não tem sentido nem teórico, porque ninguém está dizendo que os ultraprocessados são todos iguais, nem empírico, porque as análises não são adequadas. Publicamos um trabalho recentemente no British Medical Journal que julgo superimportante, e foi muito bem recebido, porque mesmo os pesquisadores dessa comunidade, ou seja, que partilham da teoria dos ultraprocessados, se questionaram se deveríamos rever nossa posição, já que esses estudos utilizaram a classificação Nova. Conseguimos discutir o problema de uma maneira muito adequada nesse artigo, que leva justamente o título "A narrativa enganosa dos ultraprocessados saudáveis"[12].

Quais são as questões de fronteira que vêm sendo ou serão exploradas no âmbito da agenda de pesquisas aberta com a classificação Nova?

Isso é interessante, porque, nesse método indutivo, utilizamos conhecimentos de várias disciplinas, até mesmo da ciência básica, por assim dizer. Por exemplo, quando desenvolvemos a classificação Nova, já havia alguma evidência de que alguns aditivos, embora aprovados para uso humano — porque a avaliação que se faz para essa aprovação é, basicamente, se são carcinogênicos ou não —, se relacionavam a doenças metabólicas. Não me recordo bem se, na época, já havia sido produzida alguma evidência

sobre microbioma, mas era uma área incipiente. No entanto, com a classificação Nova e com os estudos epidemiológicos, começamos a movimentar uma agenda nova de pesquisa.

Quando os alimentos ultraprocessados passaram a ser associados à depressão, como comentei antes, foi necessário desvendar o mecanismo. Isso resultou, hoje em dia, em uma área de fronteira na pesquisa, que é o estudo do impacto da alimentação — sobretudo dos aditivos e do fato de não termos o alimento na íntegra nos ultraprocessados, mas suas versões reconstituídas — sobre a microbiota, essa população de bactérias que temos no intestino e que apresenta uma função muito importante em relação inclusive ao humor. Hoje já está bem estabelecida a relação entre o cérebro e o intestino, que se dá por meio de um eixo, porque essas bactérias digerem uma parte dos nossos alimentos e produzem alguns compostos que acabam levando informações importantes para o cérebro. É uma área ainda em crescimento, mas que ganhou um grande impulso com os estudos epidemiológicos que desenvolvemos utilizando a classificação Nova.

Outra área também muito importante, uma área de fronteira a meu ver, é a questão do vício, do comer compulsivo. Hoje existe grande aceitação dos mecanismos de adicção para explicar o vício no cigarro, na bebida alcoólica, até nos jogos e nas redes sociais, mas, com relação à alimentação, não havia muita evidência de que isso pudesse ser uma coisa importante. Então, vêm ganhando muita relevância os estudos sobre os componentes ou características de determinado produto que levam as pessoas, ou ao menos algumas pessoas, a não conseguirem deixar de consumir aquele produto. Muitos desses estudos utilizam como uma de suas ferramentas centrais apresentar uma série de ultraprocessados às pessoas e questioná-las sobre quais elas consomem, ainda que preferissem não consumi-los. Essa é uma das características do vício: a pessoa declara que consome, mas gostaria de não consumir.

Há várias outras áreas em expansão, como a de doenças autoimunes, que já vinham sendo pesquisadas por diferentes grupos de pesquisadores, os quais passaram a incorporar também a questão de alimento em suas análises. Portanto, a classificação Nova e esse novo paradigma da relação entre alimentação e saúde estão levando ao desenvolvimento de linhas de pesquisa muito interessantes.

A mudança de paradigma e a ampliação da agenda de pesquisa envolvem transdisciplinaridade. A criação da Cátedra Josué de Castro buscava justamente trazer as Ciências Sociais para esse diálogo com a Epidemiologia Nutricional, essência do Nupens. Como você avalia esse diálogo?

O Nupens é um grupo de epidemiologistas. Nós trabalhamos a epidemiologia nutricional desde a criação do Núcleo, em 1990 — ou seja, há mais de 35 anos. E o que é a epidemiologia nutricional? É o estudo da distribuição das doenças relacionadas à alimentação e nutrição, sua tendência temporal e as causas, os determinantes. Por muito tempo, estudamos desnutrição, anemia, retardo de crescimento, baixo peso ao nascer, essas condições que, no Brasil, eram muito importantes. Porém, em meados dos anos 1990, com o aumento da obesidade, do diabetes, e de várias doenças crônicas também relacionadas à alimentação, esse novo grupo de doenças crônicas começou a despertar nosso interesse.

A relação da desnutrição em si e das deficiências nutricionais com o sistema alimentar é muito complexa; vide o fato de que um dos determinantes da desnutrição é a pobreza. Se promovemos aumento de renda para a população, associado a algum grau de mudança no sistema alimentar, ou seja, mais empregos, maior produtividade do sistema, os índices de desnutrição podem melhorar. Na realidade, de maneira geral, o crescimento econômico, claro com alguma distribuição de renda, ajuda muito no combate à desnutrição — tanto que o Brasil praticamente saiu do Mapa da Fome justamente porque passamos a ter um pouco mais de renda para as pessoas, uma melhor distribuição, água encanada, saneamento básico, escolas, Sistema Único de Saúde (SUS). Tudo isso em conjunto reduziu bastante os índices de desnutrição. No entanto, com as doenças crônicas, é diferente, pois apesar de mais complexa, a relação com o sistema alimentar é muito mais óbvia.

Assim que foi verificada essa queda nos índices de desnutrição, identificamos um aumento nos índices de doenças crônicas, o que nos levou à percepção da relação entre o processamento de alimentos e as doenças crônicas. Isso carece de um olhar sobre o sistema alimentar, já que a indústria de alimentos faz parte do sistema alimentar, assim como a própria agricultura. Então, começamos a nos dar conta de que a indústria de ultraprocessados é coirmã da monocultura, porque para conseguir esses ingredientes de muito baixo custo, derivados da soja, do milho, do açúcar, do trigo, é preciso que sejam produzidos em larguíssima escala.



O ultraprocessado não é produzido à base de alimentos, mas sim de substâncias alimentícias, e o responsável pela cor, sabor e textura não é o alimento, são os aditivos.

Ou seja, o substrato, essas substâncias alimentícias base dos ultraprocessados, pode ser qualquer um, e será o mais barato. Se o produto precisa de proteínas, a fonte mais barata é a soja; se precisa de açúcar, aqui no Brasil a fonte mais barata é a cana, e nos Estados Unidos, o milho. É nesse momento que se faz clara a relação entre a indústria de ultraprocessado e a monocultura agrícola, com todos os impactos que ela apresenta sobre o clima, a biodiversidade, etc. Por causa disso, para que fosse possível entender o quadro completo, foi se mostrando muito importante entender o sistema alimentar como um todo.

A ideia da Cátedra Josué de Castro veio nessa linha, porque começamos a nos deparar com demandas para discutir o sistema alimentar de uma maneira mais completa, e percebemos que as disciplinas que dominávamos — basicamente, a epidemiologia e a saúde — não davam conta. A partir disso, discutimos muito com o Ibirapitanga, que havia recém-criado seu programa de apoio a duas áreas: a de sistemas alimentares e a da equidade racial. Discutimos também com o José Graziano da Silva, com a Tereza Campello, com o Ricardo Abramovay, e tudo isso culminou na ideia da Cátedra, por causa dessa necessidade de outros olhares, fundamentados em outras disciplinas.

Você está habituado a pressões corporativas e lobby da indústria. Nos últimos anos, principalmente na pandemia, a ciência foi muito atacada. Como você se sente nesse cenário?

Essa é uma pergunta complexa, porque envolve várias frentes. Primeiro, temos a questão de que o presidente do Brasil anterior ao Lula era como é hoje o Donald Trump nos Estados Unidos, com uma atuação muito anticientífica, e aquilo era um escândalo, uma coisa absurda.

Mas a indústria de alimentos é mais sutil, mais sofisticada e, portanto, também mais complicada, porque sempre se coloca numa posição como se quisesse resolver o problema conjuntamente, disponibilizando suas capacidades, mas direcionando, na realidade, para a reformulação dos produtos, quando muito. E existe algo especialmente difícil de lidar, em particular na atuação dessas corporações, que é o mapeamento e o monitoramento do que pode ser um risco para que continuem tendo a mesma margem de lucro com os ultraprocessados, que é muito alta. Assim, elas percebem que os ultraprocessados são responsáveis por muitas doenças, o que acende o alerta para a possibilidade de alguém levantar esse problema, resultando em regulação do setor e, portanto,

impactando as vantagens acumuladas por essas corporações.

Nesse sentido, a ciência é um dos riscos que a indústria não pode controlar. E por que digo isso? Porque a indústria controla uma grande parte da ciência, e essa é uma outra questão fundamental. As pessoas questionam muito como uma teoria como a nossa, que parece tão razoável e vem sendo tão bem aceita, surge numa universidade brasileira, e não em uma universidade americana ou inglesa, onde a produção dos estudos da epidemiologia nutricional estavam concentrados. Eu disse "estavam", porque esse cenário mudou.

O que acontece nessas universidades, sobretudo na área de nutrição, é que o financiamento da indústria de ultraprocessados é maciço. Em todas elas, é possível encontrar investimentos enormes, o que também acontece nas revistas científicas nas quais os trabalhos são publicados. E por que essa indústria faz isso? Como forma de prevenir o risco que citei antes. A intenção não é nem que as pesquisas mostrem que os produtos são bons, pois basta aos grupos de pesquisadores serem mais econômicos nas críticas e buscarem outros caminhos na pesquisa por exemplo, o que atrapalha a coesão e a consolidação de um paradigma.

Quando desenvolvemos a classificação Nova, avaliamos se havia alguma classificação que levasse em conta a processamento dos alimentos, e não havia nenhuma. Isso porque não interessava à indústria uma classificação que possibilitasse estudar e relacionar o processamento dos alimentos com a saúde, então a universidade e a academia realmente acabaram não fazendo isso.

A outra parte, o outro perigo, são os legisladores, ou seja, os políticos, o Congresso, as agências, como a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Assim como a indústria de ultraprocessados faz com a academia, ela tenta cooptar esses setores, e isso não ocorre apenas no Brasil, é geral. A indústria tem uma força muito grande.

É por isso que essa teoria é tão importante, porque ela não está lidando com miudezas, e sim com pandemias de doenças crônicas (principal problema de saúde do mundo inteiro), cujo impacto é enorme na economia, no sofrimento humano. Temos aqui um certo paralelo com o aquecimento global, ou seja, sabemos o que ocasiona o aquecimento global, só que não temos conseguido deter esse processo.

Isso não se dá porque faltam evidências científicas. É claro que, em ciência, nunca se sabe de tudo, mas o que já sabemos sobre o aquecimento global, sobre ultraprocessados, é suficiente para apontar uma série de ações que poderiam minorar esses problemas. Porém, tanto num caso quanto no outro, existem setores extremamente

poderosos, que são as transnacionais, com receitas anuais maiores do que o Produto Interno Bruto (PIB) de muitos países de população pequena e média. Essas transnacionais acabam injetando verba em diferentes setores, e a ciência é um deles.

Acredito que meus colegas nos Estados Unidos e na Inglaterra nunca pensaram muito nessa questão de que, eventualmente, o financiamento de suas pesquisas pode estar alimentando essa lógica dominante, ou seja, que a indústria possa estar cooptando as linhas de pesquisa e a universidade como um todo. Esse tipo de financiamento é muito conveniente, porque precisamos de dinheiro para fazer pesquisa, e a indústria é muito rápida, especialmente em comparação às agências de fomento dos países.

No Brasil, não temos esse problema, porque na universidade pública, onde se faz pesquisa de forma mais volumosa, há recursos, isto é, os salários são pagos pelo Estado, pelo Governo Federal; existem também as agências de fomento à pesquisa, como a FAPESP e os demais órgãos de cada estado, o CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico). Então, na realidade, se você não quiser trabalhar com dinheiro da indústria no Brasil, você consegue. Nesses países já citados, porém, a lógica é bem mais complicada, pois é impensável um chefe de departamento recusar uma oferta milionária da indústria de ultraprocessados, por exemplo.

Passados cinco anos desde sua criação, como você avalia a relevância da Cátedra Josué de Castro à luz dessa agenda de pesquisas e dessa tentativa de diálogo entre Ciências Sociais e a Epidemiologia Nutricional?

A Cátedra é quase uma utopia que estamos realizando, uma utopia de aproximar essas disciplinas todas. Por exemplo, a ideia da tríplice monotonia, que a Cátedra tem como uma de suas linhas de atuação, é superinteressante, porque faz justamente essa reunião de várias disciplinas. A Cátedra, assim como o Nupens, tem uma outra coisa que julgo muito importante: o dinamismo, desde o início, de fazer pesquisa e estudos, de criar ferramentas novas, mas, ao mesmo tempo, fazer essa translação de conhecimento para a população.

O nosso Núcleo tem essa característica muito forte, em grande medida graças ao Ibirapitanga, que nos possibilitou desenvolver uma área de comunicação tão competente, que poucos grupos de

pesquisa no Brasil e talvez até no mundo têm. A Cátedra já surgiu com essa pegada de translação de conhecimento, de popularização da ciência. Então, as atividades, as palestras, os seminários, os webinários, tudo que a Cátedra tem feito são formas de maximizar a comunicação e a disseminação do conhecimento produzido pelos acadêmicos, mas que precisa chegar mais à população, e mais rapidamente.

Então, eu destacaria esses dois aspectos de grande importância da Cátedra Josué de Castro: a possibilidade da integração disciplinar da Epidemiologia com as Ciências Sociais e com a Economia, possibilidade essa que passou a existir concretamente com o surgimento da Cátedra; e também a questão de levar o conhecimento produzido na academia para a sociedade em geral.



Rita Lobo e Carlos Monteiro no lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil". São Paulo, 2025. Crédito: Editora Senac









Fonte: Arquivo Nupens

Políticas, ambientes e práticas para uma alimentação saudável e sustentável

Patricia Jaime
Idealizadora e atual coordenadora acadêmica da Cátedra

O Guia Alimentar para a População Brasileira, que contou com a elaboração do Nupens e tem a classificação Nova como elemento central, já estabelecia que "uma alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável". Isso em 2014, quando o debate sobre sistemas alimentares ainda era incipiente. Como se deu a decisão por esse enfoque ampliado? Houve resistência a essa abordagem de sistemas alimentares à época?

Como primeiro ponto, precisamos considerar que o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014[5] é resultado de um processo longo de construção científica, institucional e política, que reflete mudanças importantes na forma de compreender a alimentação no campo da saúde pública. Além disso, resulta de uma evolução da própria agenda política de alimentação e nutrição dentro do Sistema Único de Saúde (SUS) e da sua interface com a segurança alimentar e nutricional.

Até então predominava uma abordagem de recomendações alimentares centrada em nutrientes. No entanto, a transição epidemiológica, com aumento das doenças crônicas e dos ultraprocessados, evidenciou seus limites. Houve o processo de revisão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição[13], em 2011, que traz, na diretriz de

promoção da alimentação adequada e saudável que já incorporava uma concepção ampliada de alimentação, incluindo dimensões sociais, culturais e ambientais.

Nesse contexto, vale mencionar a contribuição do Nupens, que é o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, situado na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo com a missão principal de produzir evidências sobre o padrão de consumo alimentar da população brasileira. A produção científica desenvolvida no âmbito do Nupens teve um papel central ao propor a classificação Nova, que organiza os alimentos segundo o grau e o propósito do processamento. Essa abordagem permitiu avançar na compreensão das relações entre alimentação, saúde e sistemas produtivos, evidenciando, por exemplo, a associação entre o consumo de ultraprocessados e piores desfechos em saúde.

A incorporação dessa base conceitual ao Guia representou uma inflexão importante:



pela primeira vez, um guia alimentar nacional adotava o processamento de alimentos como eixo estruturante de suas recomendações. Isso possibilitou deslocar o foco da análise dos nutrientes isolados para os padrões alimentares e, mais amplamente, para os sistemas alimentares que os produzem. Ou seja, a abordagem de sistemas alimentares é uma das inovações que o Guia Alimentar para a População Brasileira traz.

São componentes que trouxeram esse caráter disruptivo na forma de produzir recomendações alimentares para populações. É claro que isso não foi um consenso quando proposto. É importante destacar que o desenvolvimento do Guia foi marcado por um processo participativo amplo, com uma consulta pública que envolveu diferentes setores — academia, governo, sociedade civil e indústria. Fizemos um estudo sobre esta consulta pública, um estudo qualitativo, cujos resultados nos permitem observar essa contradição, essa visão diversa de diferentes atores da sociedade. De um lado, uma visão mais tradicional, centrada em nutrientes e frequentemente alinhada a interesses da indústria de alimentos; de outro, uma perspectiva mais holística, que enfatiza o papel dos sistemas alimentares, dos contextos de consumo e das práticas sociais.

Um outro ponto importante a considerar é o que são guias alimentares: instrumentos da política pública que definem a compreensão de um país sobre alimentação saudável e como as pessoas devem se alimentar — e também como as políticas relacionadas à alimentação devem buscar uma coerência de esforços para que as pessoas possam adotar as recomendações preconizadas no guia alimentar.

Ao longo desses anos, acompanhando a trajetória do Guia e seus desdobramentos, torna-se ainda mais evidente que essa escolha por uma abordagem ampliada foi fundamental. O Guia não apenas orientou práticas alimentares, mas também induziu políticas públicas, estimulou a produção científica e contribuiu para inserir o debate sobre sistemas alimentares e ultraprocessados na agenda nacional e internacional.

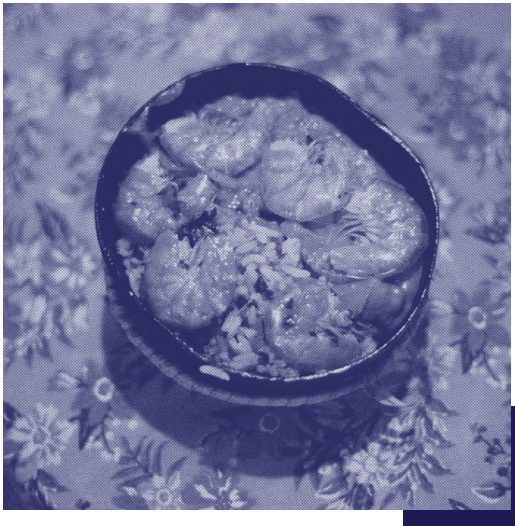
Assim, mais do que antecipar um debate que à época ainda era incipiente, o Guia teve um papel ativo na sua construção, consolidando uma mudança de paradigma que hoje se mostra essencial para enfrentar os desafios contemporâneos da alimentação.

A criação da Cátedra Josué de Castro surge a partir de uma iniciativa do Nupens, um núcleo de pesquisa já bastante consolidado. Como o diálogo com as Ciências Sociais, por meio da Cátedra, se somou à agenda do Nupens? Isso permitiu alcançar outros temas fundamentais da agenda sobre alimentação e saúde?

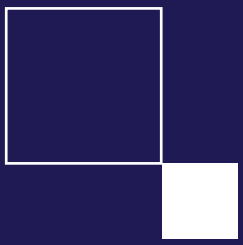
A criação da Cátedra Josué de Castro é ao mesmo tempo um desdobramento natural e um avanço da agenda do Nupens. Costumo dizer que o Nupens incubou a Cátedra, que depois ganhou autonomia, tendo vida própria com sua missão e suas interfaces. E por que a Cátedra nasce desse núcleo?

Eu diria que por nos localizarmos no campo científico da saúde coletiva, sempre buscamos a integração da epidemiologia com as políticas públicas e as Ciências Humanas e Sociais em Saúde. O Nupens contribuiu para tensionar o paradigma dominante da nutrição, centrado no nutricionismo, ao propor uma abordagem que privilegia os padrões alimentares e seus determinantes, em lugar da análise isolada de nutrientes. A formulação da classificação Nova expressa essa inflexão epistemológica, ao organizar os alimentos segundo o grau e o propósito do processamento e ao evidenciar como os sistemas de produção e consumo moldam a qualidade da dieta.

Esse acúmulo já incorporava, portanto, uma visão ampliada da alimentação, articulando dimensões biológicas, sociais e culturais. No entanto, à medida que as evidências avançavam, tornava-se cada vez mais necessário aprofundar a compreensão dos processos que estruturam os sistemas agroalimentares, especialmente aqueles relacionados às dinâmicas econômicas, às relações de poder, às inovações e tecnologias e às desigualdades.



Crédito: Olívia Dórea

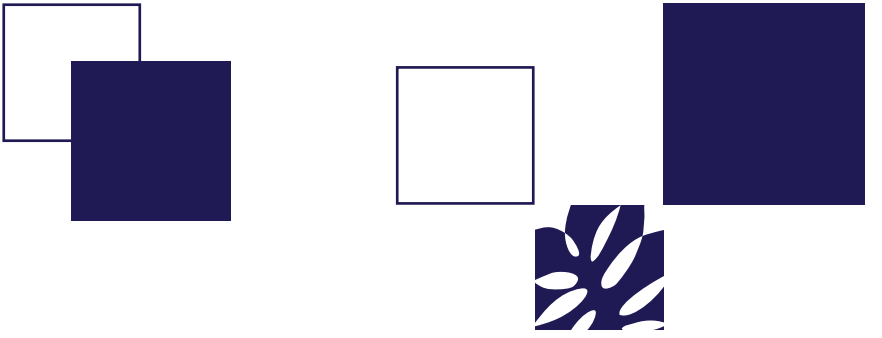




No momento em que o Nupens entra nessa chave compreensiva sobre alimentação, automaticamente nos conectamos de uma forma mais intensa com uma abordagem interdisciplinar. A proposição da Cátedra como esse espaço de encontro de diferentes saberes e diferentes atores não só promoveu um avanço na nossa interpretação, nos possibilitando um lugar de compreensão sobre como padrões alimentares se conformam socialmente, mas também uma maior reflexão compartilhada sobre os múltiplos fatores e dimensões que determinam essas conformações de padrões alimentares. Esse encontro de saberes e de práticas nos permitiu produzir novas perguntas, novos estudos e novos diálogos.

Atualmente vemos avanços claros como a maior visibilidade do debate sobre alimentação saudável, inovações institucionais como o Guia Alimentar, um conjunto vasto de experiências comunitárias orientadas por novas práticas alimentares. Por outro lado, seus estudos têm mostrado aumento no consumo de ultraprocessados e diminuição da diversidade das dietas e do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados. O que explica esse paradoxo?

Eu não diria que é um paradoxo. Na realidade, é a coexistência de processos que operam em escalas, lógicas e intensidades muito distintas.



De um lado, temos avanços importantes na produção de conhecimento, na formulação de políticas públicas e na ampliação do debate sobre alimentação adequada e saudável. Instrumentos como o Guia Alimentar e diversas experiências territoriais contribuíram para qualificar a compreensão social da alimentação e fortalecer práticas mais saudáveis.

São iniciativas que buscam uma coerência de políticas públicas a partir dos conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional e de Alimentação Adequada e Saudável — por exemplo, a revisão da cesta básica de alimentos no Brasil até medidas muito localizadas nos territórios, como em uma unidade básica de saúde ou escola. Só que,

Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro



paralelamente e de forma competitiva, numa escala que envolve interesses políticos, econômicos e de corporações muito poderosas, os sistemas agroalimentares contemporâneos vêm sendo profundamente reestruturados por dinâmicas produtivas que favorecem a expansão dos alimentos ultraprocessados.

Esse processo não é neutro nem espontâneo: ele é impulsionado por um modelo de negócios altamente lucrativo, baseado na produção em larga escala, no uso de ingredientes de baixo custo e em estratégias intensivas de marketing que estimulam o consumo contínuo. Ai o que temos como resultado é mudança no padrão alimentar e a transformação das dietas baseadas em alimentos *in natura* e minimamente processados — os quais chamamos de comida de verdade — para dietas ultraprocessadas, cujo importante impacto no quadro de adoecimento das populações e também no meio ambiente já nos é conhecido.

Ao longo desses anos, tanto na produção científica quanto nas discussões no âmbito da Cátedra Josué de Castro, tem se tornado cada vez mais evidente que esses dois movimentos não operam no mesmo plano. Enquanto as iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável avançam, muitas vezes de forma fragmentada, os vetores que impulsionam a expansão dos ultraprocessados atuam de maneira sistêmica, coordenada e global.

As respostas, obviamente, vão passar por uma melhor compreensão, pelo conhecimento e pela evidência de como esses dois projetos se consolidam na sociedade, ou seja: uma consolidação maior ou menor de determinado projeto e como as soluções de transição são encaminhadas e disputadas na sociedade. A Cátedra nos possibilita ampliar a reflexão, a análise e a proposição de soluções.

A queda da diversidade e o aumento do consumo de ultraprocessados indica que essa disputa, de alguma forma, está sendo perdida por um dos lados ou projetos que você citou?

Acredito que sim. O que temos observado — apesar dos avanços no campo da educação alimentar e nutricional, e dos avanços em pensar algumas medidas mais estruturantes em termos de acesso a alimentos, de disponibilidade, de regulação sanitária, como rotulagem por exemplo — é que a tendência do aumento de consumo dos ultraprocessados não foi revertida até então. Isso sinaliza que não bastam as ações de Educação Alimentar e Nutricional e aquelas no campo da proteção social. Precisamos de ações mais estruturantes, de transformação desse sistema agroalimentar hegemônico.

Além da sustentabilidade social e ambiental dos sistemas alimentares, a Cátedra leva em seu nome também o aspecto da saúde, que pode se referir às espécies humanas e não humanas. Qual a importância de não perdermos essa perspectiva no processo de transição do sistema agroalimentar?

Esse sempre foi o ponto de partida da proposição da Cátedra Josué de Castro, até em homenagem ao próprio Josué de Castro e sua obra, em especial no livro *Geografia da Fome*[14], seu principal livro que reforça que a alimentação e a fome devem ser compreendidas como fenômenos complexos e multidimensionais, que articulam simultaneamente aspectos biológicos, sociais, econômicos e ambientais.

Josué de Castro, no seu tempo, incorporou algo muito inovador no pensamento da nutrição no mundo: compreender fenômenos nutricionais como a fome, a desnutrição, a carência de micronutrientes,

a deficiência de vitamina A, o bócio, não como fenômenos naturais, como se algumas pessoas estivessem predestinadas a ter problemas nutricionais e outras, não.

Na realidade, o que Josué de Castro nos mostrou é que esses problemas nutricionais ocorrem na interação do homem no ambiente e são produtos da ação humana, ou de algumas pessoas que conseguem definir o estado e a condição de saúde de outras. Esse ponto levantado por Josué — que contextualiza os problemas nutricionais e leva em conta fatores como renda, ambiente e poder — nos faz compreender que a dimensão da saúde e a nutricional estão intrinsecamente relacionadas com a dimensão alimentar. A partir disso, os modelos de produção, de distribuição, de processamento e de conformação de ambientes alimentares determinam padrões de consumo alimentar.

Vivemos atualmente os resultados de um período marcado por transformações profundas nos sistemas agroalimentares, que conectam mudanças nos padrões de produção e consumo a impactos diretos na saúde e no meio ambiente. Isso culminou em uma convergência de crises, entre elas a climática, a ambiental, a sanitária e a alimentar, que se interrelacionam e se reforçam mutuamente, exigindo respostas integradas.

Nesse sentido, a saúde precisa ser entendida em sua dimensão ampliada, como expressão das relações entre sociedade e natureza. Isso implica considerar não apenas os efeitos dos padrões alimentares sobre o corpo humano, mas também os impactos dos modos de produção e consumo sobre os territórios, os ecossistemas e as condições de vida das populações.

Na experiência da Cátedra, essa compreensão tem orientado a construção de uma agenda que integra diferentes campos do conhecimento e diferentes escalas de análise, reconhecendo que a saúde não é apenas um resultado, mas um critério orientador da transformação dos sistemas agroalimentares.

Isso significa, por exemplo, problematizar modelos produtivos que, embora eficientes do ponto de vista econômico, geram degradação ambiental, perda de biodiversidade e impactos negativos sobre a qualidade da alimentação. Significa também reconhecer que a persistência da fome e das desigualdades alimentares está diretamente relacionada às formas como esses sistemas se organizam.

Nessa sua última resposta você falou bastante sobre Josué de Castro. Como surgiu a escolha do nome e a homenagem a ele ao "batizar" a Cátedra?

É uma ótima pergunta. A escolha do nome da Cátedra Josué de Castro foi, de certa forma, também uma reparação histórica da Universidade de São Paulo em relação à obra desse grande pensador brasileiro.

A Faculdade de Saúde Pública abriga o primeiro curso de Nutrição do Brasil, mas, quando olhamos para a trajetória da formação em Nutrição na USP, percebemos que houve, historicamente, um certo distanciamento do pensamento de Josué de Castro. Isso já aparece em alguns estudos e contrasta, por exemplo, com a trajetória da Universidade Federal do Rio de Janeiro, cujo curso de Nutrição nasce muito mais diretamente influenciado pelo seu pensamento.



Patricia Jaime no Pavilhão da Organização Mundial da Saúde na COP 30. Belém, 2025. Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

Esse distanciamento tem relação com o próprio contexto histórico de formação da USP. A universidade surge vinculada a um projeto de modernização e industrialização de São Paulo e do país. Era uma São Paulo que se urbanizava rapidamente, e os problemas alimentares e nutricionais eram compreendidos muito a partir dessa lógica da metrópole industrial, da higiene e da produtividade.

Nesse contexto, a formação em Nutrição foi fortemente marcada por uma perspectiva mais higienista e sanitária, voltada para educação em saúde, alimentação coletiva e para as demandas de uma indústria em expansão. Havia menos espaço para compreender a alimentação em suas dimensões sociais, culturais e políticas, como propunha Josué de Castro.

Obviamente, isso foi mudando ao longo do tempo. A aproximação com o pensamento de Josué de Castro não começa com a Cátedra. Ela resulta de um processo mais amplo de transformação do próprio campo da Saúde Coletiva, da Nutrição e da produção de conhecimento na universidade.

Mas a criação da Cátedra representa, de alguma forma, a consolidação dessa inflexão. Ao propor um espaço de produção de conhecimento, diálogo com a sociedade e reflexão sobre sistemas agroalimentares a partir do direito humano à alimentação adequada e saudável, tornou-se muito natural homenagear Josué de Castro.

Mesmo sem utilizar, à sua época, a linguagem dos sistemas agroalimentares, muitas das questões que hoje discutimos já estavam presentes em sua obra: a relação entre fome, desigualdade, poder, território e modos de produção da vida.

Passando desse histórico para um exercício prospectivo, na sua opinião, qual é o futuro da abordagem de sistemas alimentares para estabelecer uma conexão mais profunda entre políticas públicas e a transformação de ambientes e práticas alimentares? Qual será o papel da Cátedra Josué de Castro nesse cenário?

Acredito que a abordagem de sistemas agroalimentares vai ganhar cada vez mais centralidade, tanto no campo da produção do conhecimento quanto nas políticas públicas e no diálogo com a sociedade. Isso acontece porque ela permite articular múltiplas dimensões de processos complexos que, por muito tempo, foram tratados de forma fragmentada.

Quando olhamos para os sistemas agroalimentares a partir dessa lente mais integrada, conseguimos conectar produção, distribuição, ambientes alimentares, padrões de consumo e seus impactos sobre a saúde humana, a saúde planetária e as desigualdades sociais. Essa é uma chave interpretativa muito potente, tanto para quem produz conhecimento quanto para quem atua diretamente na formulação de políticas e na construção de respostas concretas.

O grande desafio, daqui para frente, é transformar essa abordagem em estratégias efetivas de mudança dos ambientes alimentares. Isso significa fortalecer políticas públicas capazes de atuar sobre os determinantes estruturais da alimentação, desde a regulação de mercados até a organização dos sistemas de produção e distribuição de alimentos.

Ao longo dessa trajetória, fica cada vez mais evidente que não basta produzir evidências ou formular recomendações. É preciso enfrentar as dinâmicas que sustentam os atuais padrões alimentares, o que envolve reconhecer as assimetrias de poder presentes nos sistemas agroalimentares e a disputa entre diferentes projetos de sociedade que se expressam nesses sistemas.

Nesse sentido, a abordagem de sistemas agroalimentares oferece um marco importante para superar a fragmentação das políticas públicas e construir respostas mais integradas, capazes de enfrentar simultaneamente desafios relacionados à saúde, à sustentabilidade ambiental e às desigualdades sociais.



Patricia Jaime, Ricardo Abramovay, Rita Lobo e Carlos Monteiro no lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil". São Paulo, 2025. Crédito: Editora Senac

A experiência da Cátedra Josué de Castro aponta justamente para esse papel de articulação entre produção de conhecimento, formação e incidência. Ao promover o diálogo entre diferentes áreas do conhecimento e entre academia, gestão pública e sociedade, a Cátedra contribui para aproximar a produção científica dos processos concretos de formulação e implementação de políticas públicas.

Esse papel também se expressa na construção de agendas comuns e na qualificação do debate público, sempre a partir de uma perspectiva que reconhece a complexidade dos sistemas agroalimentares e a necessidade de abordagens intersetoriais e interdisciplinares.

Em última instância, trata-se de afirmar uma abordagem que não apenas descreve os sistemas agroalimentares, mas que se orienta pela sua transformação, tendo como referência o direito humano à alimentação adequada, a equidade e a sustentabilidade.



Fonte: Arquivo Nupens



A experiência brasileira de combate à fome e à pobreza

Tereza Campello
Primeira professora titular da Cátedra (2020-2022)

Como ministra do Desenvolvimento Social, você conduziu a concepção e a implementação de políticas como o Brasil Sem Miséria, a Política Nacional de Assistência Social, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o Programa Bolsa Família, o Programa Cisternas. Como essas políticas se combinaram para compor a experiência brasileira, reconhecida mundialmente como exemplar para o combate à fome e à pobreza?

Quando assumi, já havíamos construído no país um conjunto de políticas estruturais que formaram a base para que pudéssemos dar um salto a partir de 2011. Tínhamos duas grandes abordagens já desde 2003, na realidade desde a própria campanha do presidente Lula em 2002. Primeiro, a agenda de enfrentamento à pobreza tinha que ser uma agenda estrutural, pois não se enfrenta a pobreza com uma bala mágica, uma solução única, e sim com um conjunto de propostas não só estruturantes, mas estratégicas — e a agenda da fome não era somente uma agenda de enfrentamento à fome stricto sensu. Nós sempre trabalhamos com a ideia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que aliás era um conceito sobre o qual na época nem se falava muito, não é?

A Segurança Alimentar e Nutricional surge, assim, como uma agenda forte no Brasil antes de se tornar essa potência no mundo,

envolvendo a ideia de que a qualidade da comida interessava. A agenda da fome, desde o primeiro momento, estava voltada à inclusão da agricultura familiar, com uma comida saudável, com maneiras de garantir abastecimento alimentar e nutricional, e com envolver a sociedade civil.

Quando assumo junto com a presidenta Dilma, a maior parte desses programas estava em andamento: o Programa Cisternas já existia; o Consea (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) estava muito fortalecido; a maior parte das agendas envolvendo a agricultura familiar era forte; o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) havia sido criado, assim como o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) em 2009. Eram várias as políticas em andamento, como a própria agenda de alimentação escolar e a agenda nutricional não sendo tratada pelo Ministério da Saúde como um "patinho feio" da agenda da saúde. Então, isso vinha ganhando corpo e tínhamos uma curva de aprendizagem.

O que conseguimos fazer foi não só buscar dar escala para essas políticas, mas também olhar para outra preocupação que julgo fundamental: a de melhorar e qualificar a integração entre as várias políticas, e isso passa a ser estrategicamente organizado. De certa forma, essa integração tendia a acontecer naturalmente nos fóruns existentes, mas numa velocidade insuficiente. A grande questão era como colocar à mesa esse conjunto de atores e construir uma política para que essa estratégia de integração se desse no bojo do aumento das escalas que esses programas buscavam alcançar.

Pegando o exemplo do Programa Cisternas — que tem tudo a ver com a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional, já que trata do direito à água —, tínhamos, quando assumi, mais ou menos 350 mil cisternas construídas ao longo de oito anos, ou seja, havíamos aprendido a fazer cisterna. Colocamos a meta de fazer 750 mil em quatro anos, quadruplicando a velocidade de entregas. E queríamos fazer com que essas cisternas fizessem sentido no território, garantido que chegassem onde seria mais estratégico, alcançando as famílias sem SAN, os mais pobres e vulneráveis e ofertando outras ações, como assistência técnica. Isso passou a ser pensado no território e o resultado foi que fizemos, na verdade, oitocentas mil cisternas, ou seja, mais do que havíamos planejado fazer, porque já existia uma aprendizagem e porque passamos a atuar de forma planejada e intersetorial no território.

Talvez o grande salto dado nesse período tenha sido fazer com que essa integração acontecesse junto com um novo padrão de alcançar a política pública. Isso envolve busca ativa, já que você passa a ter a universalização do direito como meta: quero chegar a todo mundo. Então, como faço para que a água chegue para todo mundo? Como faço para que o conjunto das escolas passe a ter acesso aos 30% de produtos da agricultura familiar (alimentos frescos e saudáveis) na alimentação escolar?

Para chegar às respostas, pensamos e construímos os caminhos sentados à mesa junto com os vários ministérios, órgãos e o sistema público. O Brasil é um país continental, mas os grandes sistemas que constroem a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional estão integrados na federação. Isso não é uma questão trivial, porque não existe lei nem decreto que faça com que o Estado e os municípios coloquem em prática determinada agenda definida pela União. Então, é preciso reunir, criar meios e estímulos, construir juntos, escutar para saber das diferenças.

Ao integrar o sistema de saúde lá na ponta — não só o Governo Federal, mas também os estados e os municípios, de modo a pensar a política de Segurança Alimentar e Nutricional — com a escola, estamos falando de uma ação de política pública mais intangível. Trata-se de mudar a cultura para que as pessoas comecem a trabalhar juntas. Essa mudança na forma como o gestor público atua foi muito importante para que pudéssemos realmente ter saído do Mapa da Fome. O Bolsa Família nunca teria sido o que foi, sozinho. Se o Brasil não tivesse um sistema de saúde e um sistema de educação funcionando, o Bolsa Família não teria os resultados que conquistou.

Então, quando surge o questionamento "como o Brasil conseguiu sair do Mapa da Fome?", digo que, primeiro, tivemos quinze anos de trabalho. Num período assim, é possível construir, melhorar, aperfeiçoar políticas num processo difícil de ser feito. Segundo, é um conjunto de políticas que envolve a valorização do salário-mínimo e a formalização do emprego, ou seja, gerar trabalho com segurança. Portanto, estamos montando uma rede de proteção, e não uma política isolada. O Bolsa Família entra na rede de proteção do direito à alimentação, assim como o Programa Cisternas, o Programa de Aquisição de Alimentos, o Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar). Quando olhamos tudo isso conjuntamente, é possível entender por que as reduções da pobreza e da fome acontecem ao mesmo tempo. São duas curvas que andam paralelas, organizadas com políticas estruturais.

> **No debate sobre transição justa e sustentável do sistema agroalimentar, uma das grandes dificuldades é a fragmentação. Existem instrumentos que precisam ser implementados de maneira combinada, mas estão dispersos em diferentes ministérios. Essa sua experiência mostra que,**

embora seja difícil, a coordenação é possível. O que você avalia como fundamental para que isso aconteça?

A experiência do Brasil Sem Miséria é realmente uma experiência de gestão diferenciada. A primeira coisa é que não elaboramos um plano e chamamos ministérios para executar. No trabalho coletivo, deve-se tentar identificar o problema juntos, sentados à mesma mesa, coletivamente, para em seguida tentar entender e priorizar os caminhos de ação, desenhar os projetos, monitorar, subir no palco para tirar foto juntos, tudo isso coletivamente; todo mundo divide o palco, monitora, avalia. Onde existir problema, todos sairão na foto do problema juntos também. Esse segredo, digamos assim, é uma coisa tão óbvia, e falar em transversalidade é a coisa mais fofa do mundo. Mas quando nos sentamos à mesa, é muito complexo, porque partimos de experiências diferentes, e as pessoas têm prioridades diferentes. Então, como se faz essa mediação?

Esse processo de construção, que nos levou a muitos ganhos no período, foi, talvez, a nossa maior perda no desmonte do Estado brasileiro durante o próprio governo Temer, e no período pós-Temer, durante o governo Bolsonaro, porque a destruição foi principalmente da valorização da política pública como um processo coletivo. Não adianta dizer que vai ter alimentação escolar saudável e sustentável, porque a prioridade da escola não é a merenda. A prioridade da diretora não é a compra da merenda da agricultura familiar, a compra local etc. É a sala de aula. Agora, se a direção da escola conseguir esse alimento mais facilmente num processo de construção pelos outros atores, se isso tudo estiver azeitado coletivamente, para a direção é um ganho fantástico, porque ela entenderá serem possíveis, em sala de aula, qualidade do ensino e, também, comida de qualidade para os alunos. O problema é quando ela precisa, ao mesmo tempo, encontrar o agricultor familiar que vai vender o bolo orgânico, questionar se o milho é transgênico ou não etc. Ela não dá conta de fazer isso, não é a meta dela, e fazer na ponta é muito difícil. Imagine ser necessário pensar uma política que precise chegar lá na escola numa cidade pequena na Amazônia. Para a direção da escola, é muito mais fácil comprar de uma grande rede, de preferência o biscoito pronto, em vez de comprar o bolo da agricultura familiar, por exemplo.

Essa experiência é a mais difícil de ser construída porque também não acontece por decreto.

Não tem lei, não tem decreto, não tem Constituição Federal, não tem ordem, não tem grito que faça com que as pessoas se sentem à mesa e construam de forma transversal. Elas precisam se sentir parte do processo. É uma construção mais demorada, mas muito mais sustentável no tempo, porque, depois que acontece, os vínculos estão criados, e é muito difícil desfazê-los. O processo, a partir de então, não só acontece naturalmente, mas também se fortalece assim.

Essa talvez tenha sido a experiência mais rica; e a agenda da Segurança Alimentar e Nutricional e da fome é, necessariamente, uma agenda coletiva. Quando ela casa com a agenda de meio ambiente, por exemplo — que traz a grande dificuldade de produzir de forma sustentável, ou seja, produzir comida de qualidade sem abusar dos recursos naturais e, de preferência, fortalecer uma agenda de valorização da natureza —, se dá um grande salto.

Existe uma coisa que nunca esteve colocada para o Brasil, e eu estava justamente pensando nisso esses dias. Apesar de a fome estar presente desde sempre, da insegurança alimentar ser marcante, a produção de comida, em geral, não é tratada como uma questão de soberania e segurança alimentar do país; não nos encaramos, esse aspecto, como outros países se olham. Pensa-se em segurança energética e em segurança militar — aliás, nem nisso pensamos, porque somos um país pacífico —, e não temos um problema de segurança hídrica, problema já colocado em outros países. Então, de certa forma, consideramos estar tudo garantido por natureza, nesse país rico, cheio de água, cheio de comida, cheio de beleza. No entanto, a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional na pandemia, e agora com as guerras mais recentes, começa a se colocar, pela primeira vez, como estratégica. O país precisa pensar em segurança alimentar.

Passamos a pensar em segurança energética também como fruto da guerra. Na década de 1970, começa a construção do Proálcool, fruto da crise do petróleo, como estratégia para o país ter autonomia e o mínimo de segurança. Agora, temos o desafio de pensar em segurança alimentar, e o Brasil pode se colocar à frente do grande desafio que é dizer: "Temos que pensar em segurança alimentar e nutricional ao mesmo tempo", ou seja, não é só produzir commodities. Estamos diante de uma oportunidade singular — infelizmente, fruto das guerras, e do fechamento do Estreito de Ormuz.

Nas suas respostas fica claro que sua trajetória tem como marca a proposição de soluções multidimensionais e multissetoriais para problemas complexos. A transição dos sistemas alimentares, objeto central da Cátedra Josué de Castro também exige esse tipo de enfoque. Você foi a primeira professora titular da Cátedra. Como sua experiência contribuiu para a estruturação desse espaço?

O Núcleo que começou a pensar a Cátedra é um grupo muito especial — Patricia Jaime, Carlos Monteiro, pesquisadores do Nupens. Enfim, é difícil imaginar um lugar mais adequado para ser desafiado a produzir conhecimento sobre transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. O convite para montar a Cátedra foi um presente, e veio junto com a sugestão de trabalhar com Ana Paula Bortoletto, que foi minha parceira ao longo de todo processo — sem ela não teria feito a metade do que entregamos. Tivemos a sabedoria de provocar uma agenda de Segurança Alimentar e Nutricional dentro da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Eles partiram da ideia de que era necessário construir um grupo que pensasse sistemas alimentares a partir da agenda de Nutrição, como âncora. Mas que avançasse para além dela, envolvendo as questões ambiental, de produção de alimentos e de consumo.

Nós juntamos um grupo muito interessante já de início, de largada. Começamos com a participação do José Graziano da Silva, do Ricardo Abramovay, do Gerd Sparovek, de pessoas que tinham o pé ali na produção, mas também de pessoas que pensavam o consumo, como a Patricia Jaime, refletindo sobre desertos alimentares, o próprio Walter Belik, concentrado em como distribuir alimentos. A agenda da saúde era muito forte, como no caso do próprio Carlos Monteiro, que lidera essa temática. Tínhamos também a Elisabetta Recine, que trazia a sociedade civil, sempre buscando fazer essa conexão com a questão ambiental.

Mergulhamos na ideia de que seria Josué de Castro nosso inspirador, pois, à medida que ele olha o território, ele dá atenção ao país todo e pensa na fome na Amazônia e no Nordeste, pensa na industrialização do país. Ele é uma inspiração que, por si só, já era transversal.

Foi curioso o processo inicial de construção, porque passamos pelas instâncias da Faculdade de Saúde Pública, que é centenária, o próprio prédio é centenário, trazendo aquele grupo cheio de modernidades para dentro de um espaço carregado de formalidade e rigor. Passamos pelos vários colegiados da faculdade para falar sobre a Cátedra. Foi uma experiência muito interessante, porque uma agenda que, por si só, já era transversal, foi aprovada dentro de uma instância em que a saúde é a organizadora, por mais que se trate do SUS (Sistema Único de Saúde).

Outro aspecto foi um tanto visionário, falando de uma Cátedra: a ideia de que não teríamos um formato pré-definido e haveria um giro

do catedrático, do professor titular; ou seja, eu estava começando, mas isso mudaria dali a dois anos. Havia essa burocracia com a qual precisamos lidar, então o primeiro ano foi voltado à montagem da sua institucionalidade. Ou seja, no meu mandato a Cátedra funcionou, de certa forma, só por um ano. Foi um ano a todo vapor, e conseguimos uma produção gigantesca nesse período, mesmo em um contexto de pandemia. Foi muito inovador, porque se conseguiu propor um modelo que se adaptasse à conjuntura.

A política pública sempre é uma agenda conjuntural, então estamos sujeito aos surtos: em um ano é zika; no outro, dengue; no seguinte, pandemia de Covid-19. Então, é lógico que há a conjuntura, porém existem essas grandes agendas que são carros-chefes da saúde e menos mutáveis do que a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional, que é uma agenda ainda embrionária no Brasil. Talvez, daqui a quinze anos, isso terá mudado. É fato que a conjuntura sempre interfere bastante, mas muito menos na educação; por exemplo, você não consegue mudar o currículo escolar e todo o circuito de formação. E a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional, por ser transversal e, portanto, estar mais dependente das demais e por ainda ser muito embrionária no país, está muito mais sujeita à conjuntura.

Então, a conjuntura vivida no primeiro período da Cátedra, em pleno desmonte do estado durante o governo do Presidente Bolsonaro é totalmente diferente daquela que se está vivendo agora, que é o renascimento da agenda de Segurança Alimentar e Nutricional, a reconstrução. Também, por isso, foi muito importante esse modelo estabelecido por nós.

> **O período de estruturação da Cátedra foi marcado por uma cruel coincidência: quando a obra de Josué de Castro, Geografia da Fome, completava 75 anos, o Brasil voltava ao Mapa da Fome, sete anos após tê-lo deixado. Que fatores levaram a esse retorno e como foi possível colocá-los em evidência, num momento de desmonte de espaços de debate e participação social?**

Quando começamos a discutir a Cátedra, eu ainda estava na Inglaterra — e o problema da fome no Brasil já tinha voltado com força total; foi muito rápido o processo. O desmonte começou no

período do governo Temer, que desvalorizou as agendas da Escala Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional (EBIA) e do Bolsa Família, além de questionar o gasto público. Depois, veio a tragédia do Bolsonaro, mas não podemos esquecer que houve uma preparação, digamos assim, que se inicia com Temer, quando se começa a questionar os gastos com políticas sociais, a partir de afirmações como "o Estado brasileiro é muito oneroso, gasta muito com saúde, é muito ineficiente".

É incrível. O debate sempre é de eficiência, de avaliação e monitoramento e de focalização quando se trata de política social, mas não vemos essa discussão para as outras políticas que beneficiam setores da elite.



Crédito: Roberto Parizotti

É algo realmente impressionante. Então, não dá para esquecer o papel nefasto que esses dois anos de governo Temer tiveram na desvalorização da agenda social e da importância de serem ações integradas; foi quando voltou a conversa de "vamos focalizar, gasta-se muito".

O Brasil é reconhecido no exterior justamente porque as políticas passaram a ser abrangentes. Acabou de sair um estudo superinteressante mostrando o impacto do Bolsa Família em redução de internações[15]. Ele aponta que são 8,2 milhões de internações a menos na rede pública por várias causas graças ao Bolsa Família. Mas, na realidade, não é resultado exclusivo da transferência de renda, do Bolsa Família. O que diferencia o Bolsa Família é exatamente sua conexão com a educação, com a saúde, com a rede de assistência social. Se não tivéssemos o SUS funcionando com uma política abrangente; se o próprio programa não fosse abrangente; se fosse uma política microfocalizada em quem está desnutrido — quando pesamos, medimos e damos comida só para quem apresenta o problema —; e se não fosse uma política que alcançou vinte milhões de famílias, não conseguiríamos chegar a esses resultados.

Então, o desmonte começa no governo Temer e se aprofunda de forma dilacerante a partir do que o governo Bolsonaro faz, porque ele faz sem pudor nenhum: acaba com o Consea, é disruptivo nas políticas que tinham continuidade e deixa de acompanhar e para aquelas políticas que não foram interrompidas, mas que tão pouco foram nutridas; por exemplo, o Estado não acabou com a obrigatoriedade dos 30% de produtos da agricultura familiar na alimentação escolar, mas deixou de dar atenção a isso. Quem estava lá na ponta preocupado em cumprir uma regra começou a se despreocupar: a merenda perde qualidade, deixa de ser efetiva. Dessa forma, foi sendo desorganizado o conjunto de políticas voltadas ao enfrentamento da fome e tudo sobre o que vínhamos conversando antes: as conexões, que são frágeis, porque dependem de quem está lá na ponta e de que tudo seja alimentado e nutrido.

A partir do momento em que se desorganiza a política, o processo de dilapidação é muito rápido. Demoramos quinze anos para construir um processo que foi completamente desorganizado em meses, criando uma dinâmica pautada pelo desespero, com os servidores públicos tentando cuidar do fundamental e do essencial, já que esse processo de integração, de conexões, foi todo desfeito.

Voltando ao início da minha resposta: sobre essa volta do Brasil ao Mapa da Fome, que foi muito rápida, uma colega minha na Inglaterra dizia que estávamos com a contraprova. Ela é aquela cientista bióloga, que trabalhava com medicamentos, uma lógica científica que necessita de um grupo-controle. Ela falou: "Tereza, o governo Bolsonaro é seu grupo-controle, entendeu? É com ele que vocês vão provar que o país saiu do Mapa da Fome pelo conjunto de políticas. Quando ele desmontou tudo, vocês passaram a ter um grupo-controle".

Por que essa interpretação? Porque ele acabou, ao mesmo tempo, com as políticas de fortalecimento da agricultura familiar (com o próprio ministério – MDA), com o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), desorganizou o Cadastro Único e interrompeu o Programa Cisternas — coisas que estavam muito consolidadas e foram interrompidas. À medida que ocorre essa interrupção, deixamos de ter a mão de obra que estava trabalhando e construindo as cisternas, por exemplo. É um processo não só muito rápido, mas de desorganização muito intensa, porque ela acontece em todos os níveis: no Governo Federal, nos estados e no município. O Governo Federal é como um farol: ele ilumina e dá não só orientação e recursos, mas também serve de exemplo para engajar os entes federados, para engajar e dar orientação para a filantropia; ele organiza o conjunto das ações.

Tive a alegria de representar o Governo Federal quando fui a Roma para receber o certificado de que o Brasil havia saído do Mapa da Fome. À época, não saiu em nenhuma manchete. Historicamente havia uma normalização da fome e, ao mesmo tempo, sempre aparecia uma matéria, sempre com aquela escandalização — uma matéria no Fantástico, da família com fome, com a criança em destaque. O Brasil, então, sai do Mapa da Fome, e isso não foi tratado como um fenômeno, como um feito, por ninguém. Não foi manchete em nenhum jornal, não deu no Jornal Nacional, nem em lugar nenhum. Saímos do Mapa da Fome, fomos reconhecidos num prêmio maravilhoso, e aquilo foi banalizado. Quando, em 2022, voltamos para o Mapa da Fome, a espetacularização voltou com força total.

Erramos muito no Brasil, e erramos como governo também, porque, de um lado, é obrigação tirar o país do Mapa da Fome, não é um feito pelo qual devemos nos gabar. Tem o outro lado, porém, que é um erro gravíssimo: não termos sublinhado permanentemente isso, nem valorizado cada ação de política pública que nos levou a sair do Mapa da Fome, responsabilidade que não foi apenas do Bolsa Família. Não valorizamos como esse processo todo foi construído.

Erramos muito, porque quando as pessoas ficaram escandalizadas pelo retorno ao Mapa da Fome, ninguém defendeu ter sido consequência da derrubada do PAA, do fim das políticas de valorização do salário-mínimo e de todo o desmonte que vivenciamos no governo Bolsonaro. Essas várias ações e políticas que fizemos eram de uma complexidade que não é trivial explicar para a população, mas precisávamos ter valorizado, ajudado a população a defender as políticas públicas. Temos aí um grande aprendizado.

A Cátedra tem um papel a cumprir também nesse sentido de nos ajudar, inclusive cobrando que a agenda de comunicação não seja uma agenda político-partidária, porque a agenda de comunicação é uma obrigação da transparência e da democracia.

Nesse sentido, nesse primeiro período a Cátedra teve um papel muito relevante, porque, diante do desmonte e da desorganização das políticas públicas, havia a necessidade de resistência nas várias frentes. E a frente de Segurança Alimentar e Nutricional é uma agenda transversal, por isso não existe um locus dela. O povo queria defender o SUS porque o SUS estava em questionamento. A agenda de educação estava em questionamento. E a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional ficou sem dono, por assim dizer.

A Cátedra reuniu um grupo com muita autoridade, dentro da Faculdade de Saúde Pública da USP, um espaço muito protegido, debaixo também de um guarda-chuva com cientistas e com acadêmicos de muito reconhecimento.

Não só o Carlos Monteiro, a Patricia Jaime e o grupo inteiro do Nupens, mas também os pesquisadores da Esalq (Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", da USP), um grupo de cientistas de várias frentes, de outras universidades se somaram a nós, além da sociedade civil. Alcançamos um lugar de muita autoridade, num período não só de desmonte, mas de negacionismo. Vínhamos com uma bagagem que recuperava dados científicos, cuja abordagem fazia questão de ter referência bibliográfica, referência em estatística e em estudos, e de recuperar as pesquisas que vinham sendo feitas utilizando a EBIA. Tivemos um papel muito importante nesse lugar de fala mais protegido pela ciência e, portanto, com mais autoridade.

Atualmente, vejo a Cátedra com outro papel. Como a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional é uma agenda de reconstrução, o papel que a Cátedra tem é o de questionar, criticar e empurrar, no sentido de apontar que "[o governo] não está fazendo o suficiente. Tem que fazer mais. Faltou isso, faltou aquilo". Ali, no período Bolsonaro, nosso papel era de defesa. Então, é bem interessante essa mobilidade da Cátedra se enxergar tendo um papel de observatório, digamos assim, da política pública.

Mesmo em meio à pandemia, a Cátedra conseguiu lançar o livro Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro. O que significou para você mobilizar pesquisadores e sociedade civil em um período tão crítico?

Crítico, difícil e em plena pandemia, exatamente. Metade do que fizemos foi num formato remoto. Toda a Cátedra, na verdade, foi construída remotamente. Teve o lado bom: se fosse muito presencial, não teríamos conquistado parceiros no território nacional. Ela continuava sendo muito sudestina, digamos assim, mas conseguimos chamar gente de fora. Foi incrível mesmo, porque nos conectamos com o pessoal da organização Redes da Maré, do Rio de Janeiro, e com o pessoal do MST (Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra), que estava fazendo cozinhas solidárias e cumprindo um papel totalmente inesperado naquele período; porque, na ausência do setor público, a sociedade civil o substituiu, e depois talvez até tenha encontrado um espaço de atuação mais perene.

A filantropia brasileira sempre foi muito frágil. E eu — que sempre atribuí muito fortemente ao poder público a responsabilidade com

as agendas de construção e, de certa forma, olhava a filantropia nessas agendas com um papel muito enviesado — percebi que, nesse momento em que o poder público está contra a sociedade civil e contra as políticas históricas já consolidadas, atuando para desorganizá-las, criam-se espaços onde os próprios atores que vinham da sociedade civil puderam ajudar num movimento de resistência.

Acho incrível termos conseguido produzir o livro Da fome à fome[16] e fazer o seminário, porque o livro é, de certa forma, o fruto do seminário. Foi incrível escrever um livro para venda pública, mas que, ao mesmo tempo, ficou disponível online, com acesso aberto para a sociedade civil. Foi um coroamento, mesmo, desses múltiplos olhares. A obra reuniu e consolidou aquilo a que nos propusemos inicialmente: ir da produção até o consumo, passando por toda a agenda de saúde e de direito humano à alimentação. Gostei bastante. Tenho o maior orgulho, tanto que quase acabei com meus livros — acho que tenho só dois exemplares, os quais eu guardo comigo.

Falávamos anteriormente sobre a saída e o retorno ao Mapa da Fome. Recentemente, em 2025, o Brasil saiu novamente dele. O que você considera fundamental para que esse cenário de idas e voltas da fome não siga se repetindo?

Em todo lugar que vou falar, as pessoas perguntam algo nesse sentido: "Como transformar o Bolsa Família, que é um programa de governo, num programa de Estado?" Veja, existe essa política sobrevivendo esse tempo todo e que é reconhecida no mundo inteiro, mas as pessoas insistem ser uma coisa partidária, ou do Lula. Enfim. É lógico que tem uma identidade grande — e que bom, porque é justo, até por todo o esforço que fizemos.

Havia um programa consolidado, com seus quinze anos, que era casado com outras políticas públicas, como falei anteriormente, na saúde e na educação; quer dizer, não era um programa isolado quando mudou de nome (de Bolsa Família para Auxílio Emergencial) e foi desestruturado. Eles chegaram a destruir o Bolsa Família para pegar um dos carros-chefes da agenda de enfrentamento à pobreza e à fome — não dá para tirar o mérito de dar renda direto para as famílias, mas não se trata apenas de transferir dinheiro para a conta das pessoas, como passaram a fazer. Chegamos a um determinado momento em que o Auxílio Emergencial, substituto do Bolsa Família,



Tereza Campello e Ana Paula Bortoletto no lançamento do livro "Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro". São Paulo, 2022.



Tereza Campello entrega o livro "Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro" para Luiz Inácio Lula da Silva na Fundação Perseu Abramo. São Paulo, 2022.

Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

tinha até mais dinheiro e era maior do que o próprio Bolsa Família, mas a situação de insegurança alimentar e nutricional era explosiva. No Brasil, portanto, ao olhar para as estatísticas, chegamos a ter o absurdo de ver a pobreza cair e a insegurança alimentar aumentar pela primeira vez na história (em 2020), verificando um descompasso, uma desconexão completa, até difícil de explicar.

Vínhamos observando, ao longo dos nossos governos, entre 2003 e 2015, a pobreza cair de forma permanente, sistemática, e a insegurança alimentar e a fome diminuírem pari passu com essa queda. Chega, então, um determinado momento, em plena pandemia, em que a pobreza, medida monetariamente, cai, ou seja, aumenta a renda da população, mas a insegurança alimentar explode. Os dados de insegurança alimentar, medidos pela EBIA[17], são os mais altos de todos. Como isso pôde acontecer? Porque a insegurança alimentar é a tradução de insegurança, ou seja: a pessoa recebe um dinheiro, mas o tempo todo esse dinheiro é atacado é questionado. Criou-se essa narrativa de dizer que não é direito, que o auxílio se justificava porque estávamos em meio a uma pandemia. Então, não havia o reconhecimento da transferência de renda como direito, como uma política pública, apenas o reconhecimento como um auxílio emergencial, portanto aquilo era visto como passageiro, inclusive por

quem o recebia.

O sinal passado enquanto ente público, enquanto presidente da República, era de que o Brasil não tinha fome. Bolsonaro chegou a dizer isso: "O Brasil não tem fome", para jornalistas internacionais, uma fala estapafúrdia, considerando os índices de insegurança alimentar que estávamos atingindo. Isso porque a população beneficiada não sabia se dali a três meses continuaria recebendo o auxílio. Então, quando fazemos a pergunta da EBIA, sobre ter alguém passando fome naquela casa, ou se é sabido até quando vai ter comida na geladeira, se revela o ambiente de insegurança. É uma percepção científica fenomenal dessa pesquisa.

Então, não adianta incluir na Constituição, porque eles foram capazes de alterar a Constituição, da qual tiraram até direitos previdenciários e cujos dispositivos foram alterados; ter maioria no Congresso significa derrubar a Constituição, então não adianta só lei nem decreto. É lógico que ajuda, porque leva mais tempo para que o desmonte aconteça, mas eles derrubaram o dispositivo da Constituição de madrugada, em uma noite votaram em dois turnos; tudo que era sólido desmanchou ali, no ar.

Só tem um jeito: a população reconhecer que alimentação é direito dela. Por isso falei que a comunicação é um aspecto fundamental da política, no sentido de as pessoas incorporarem seus direitos e lutarem por isso, pela agenda de acesso à comida de qualidade, sem agrotóxico, a um café de qualidade, a uma comida boa, gostosa, saudável, a continuar comendo o que as gerações anteriores comiam, também nessa ideia da manutenção da cultura alimentar.

Existe um conjunto de elementos que não foram comemorados na sua grandeza e na sua complexidade, a exemplo do que comentei sobre a própria saída do Mapa da Fome. E só tem um jeito de tornarmos isso perene, que é a população se apropriar das conquistas como direito e lutar por elas, como acho que ela lutaria por algumas outras bandeiras talvez já mais óbvias.

Na sua opinião, qual o futuro da agenda de Segurança Alimentar e Nutricional e qual o papel da Cátedra Josué de Castro nisso?

Dependendo do que acontece no âmbito da atuação do Estado, o papel da Cátedra vai ser um ou outro. Ela conseguiu se posicionar como um ator com as características de observatório, que pode ajudar a construir caminhos e soluções quando for o caso; ou ela pode ser um ator central, com a sua autoridade ajudando na resistência ao desmonte de políticas de SAN.

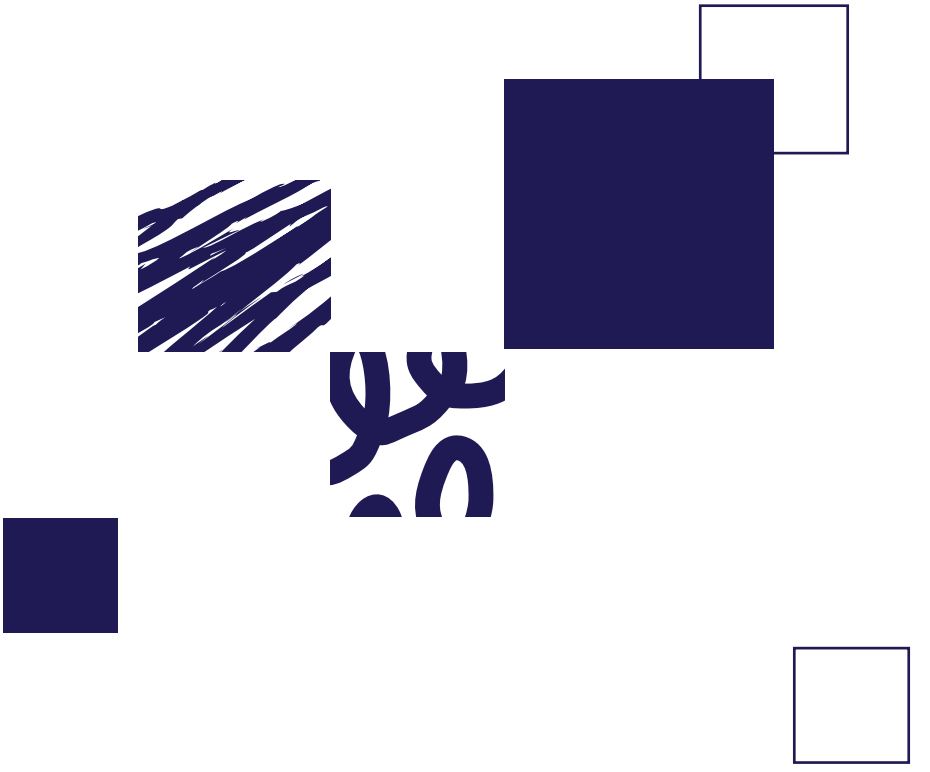
Torcendo para que essa agenda de Segurança Alimentar e Nutricional continue sendo uma agenda estratégica, a agenda volta a não ser só de fome, mas de qualidade da alimentação. A Cátedra está em um lugar muito privilegiado: a Faculdade de Saúde Pública da USP, local que puxou essa discussão e tem autoridade, que nos ajudou a montar o conjunto das políticas responsável pela amarração envolvendo o direito à alimentação de qualidade, e que nos auxiliou a construir o Guia Alimentar para a População Brasileira[5].

Então, olhando o momento atual como um piso, a agenda da alimentação é de qualidade, de sustentabilidade, e uma agenda na qual a questão ambiental talvez ganhe uma centralidade nunca obtida. Ela sempre esteve, digamos, associada à de Segurança Alimentar e Nutricional, porque a ideia de um sistema alimentar saudável e sustentável revela, obviamente, que a ideia da sustentabilidade está necessariamente ligada à questão ambiental. No entanto, o debate esteve muito centrado numa agenda de abastecimento e consumo, que continua sendo forte, mas o direito à alimentação é um direito também de proteger o meio ambiente. Não existe uma conexão tão clara e não há nenhum lugar do mundo onde isso seja mais evidente do que no Brasil.

A vantagem territorial, ou seja, o fato de termos terra suficiente para produzir, e, portanto, esse não ser o desafio, torna muito automática

a relação entre produzir comida e expandir a produção e o território onde se produz, ou aumentar a produtividade com agroquímicos. Mas existe um desafio: como fazer isso em escala necessária para alimentar todo o povo e como ajudar na transição para um sistema alimentar saudável e sustentável, ao mesmo tempo? Não é uma coisa óbvia para a maior parte dos ambientalistas e dos militantes.

A transição, o caminho para se chegar lá, talvez seja o debate mais difícil. É possível fazer uma defesa quase ideal do que e como se deveria produzir alimentos. Mas considerando o atual modelo hegemônico e o volume de alimentos necessário a ser produzido e distribuído, não é obvio nem trivial propor sua substituição por um modelo novo, sustentável. Então, a grande questão é como transitar, como construir um caminho, de modo a ter escala suficiente para produzir de forma sustentável sem uma visão idílica da natureza, algo incompatível — e ter essa discussão nesse chão sempre é muito incômodo.





Acho que esse é o papel atual da Cátedra: ajudar a refletir sobre a transição. É um debate bem difícil, que terá opositores inclusive no próprio núcleo duro defensor da Segurança Alimentar e Nutricional, já que a transição exige tempo, durante o qual é preciso continuar produzindo da forma não tão sustentável para alimentar esses bilhões. Há um desafio enorme, mesmo se nos mantivermos contando com governos progressistas e comprometidos com políticas públicas de SAN. Agora, torço muito para que esse patamar de construção de SAN não tenha retrocessos, e o piso não caia não caia de novo, porque, se cair, o papel da Cátedra passa a ser o de resistência.





Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

O diagnóstico da tríplice monotonia 40 anos depois do livro O que é fome

Ricardo Abramovay
Segundo professor titular da Cátedra (2022-2024)

Quarenta anos após o lançamento do seu livro O que é fome, da Coleção Primeiros Passos, você assumiu a titularidade da Cátedra Josué de Castro. O que mudou e o que parece se manter igual depois de quatro décadas?

Quando publiquei esse livro, eu brincava com amigos dizendo que ele está voltado para o problema da fome, mas o que eu gostaria mesmo de fazer era publicar um livro sobre alimentação, e não sobre fome. Enfim, quatro décadas são quatro décadas. Trabalhei sobre vários assuntos, e eis que, um belo dia, almoçando com o Carlos Monteiro e a esposa, ele me comunica que serei o titular da Cátedra. Era uma volta a esse tema pelo lado da alimentação. A verdade é que, quando eu falava isso, quarenta anos atrás, estava pensando justamente na diversidade da alimentação, na imensa riqueza que o Brasil tem em termos alimentares, e não no sistema alimentar tal como nós o estudamos.

Faço essa distinção entre a riqueza da alimentação e o sistema alimentar, porque aquilo que chamamos de sistema agroalimentar — não somos os únicos, claro — tem problemas que, no fundo, são muito maiores que aqueles apontados por mim no livro quarenta anos atrás. Foi uma oportunidade incrível ter estudado esses problemas na Cátedra.

Você falou sobre como estudar a fome e como enquadrá-la, e que isso pode se dar não exatamente sob a lente do sistema agroalimentar. Mas qual a conexão que você enxerga hoje, tendo passado esse período, entre a fome e o diagnóstico da tríplice monotonia do sistema agroalimentar, que foi marca da sua titularidade?

Eu me lembro de que, quando escrevi O que é fome[18], os dados do ENDEF (Estudo Nacional da Despesa Familiar) — que não existe mais, já que foi substituído pela POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) —, um levantamento estatístico muito importante, eram chocantes porque já mostravam que, na época, nos anos 1970, quase dois terços da população brasileira viviam em situação de fome. Era um negócio impressionante.

E eu vivi essa drástica e relativamente rápida redução da fome no Brasil, em função do próprio desenvolvimento brasileiro, e depois, a partir da redemocratização, em função de políticas públicas voltadas a essa finalidade de reduzir a fome. Foi uma grande conquista. Mas os grandes problemas estruturais do sistema agroalimentar, particularmente a dominação desse sistema por parte de grandes corporações, seja na alimentação, seja na oferta de produtos agropecuários, evidentemente não foram resolvidos. Ao contrário, foram agravados,

porque a ditadura consolidou um aumento espetacular da produção agropecuária, mas com consequências socioambientais drásticas, ao promover a mais importante revolução agrícola do mundo tropical: a ocupação do Cerrado com grãos.

A ditadura fez isso sobre a base de um conjunto de inovações tecnológicas que foram estimuladas pelo Governo Federal. De que maneira? Alysson Paolinelli, que foi secretário da Agricultura em Minas Gerais e ministro da Agricultura da ditadura, na gestão de Ernesto Geisel, convenceu Geisel de que era preciso mandar para os Estados Unidos centenas de pessoas da Embrapa, criada em 1973, para trazer para cá os métodos da Revolução Verde.

Esses métodos, de fato, foram trazidos. Isso foi extremamente eficiente, mas resultou, em primeiro lugar, na devastação do Cerrado e, em segundo lugar, na consolidação de uma aliança que acabou tendo o nome de "agro".

Agro, quando se pensa num primeiro momento, dá a impressão de que é a agricultura. Mas não. Agro é a junção e a submissão do conjunto do sistema e da oferta de produtos agropecuários a essas grandes corporações, a montante e a jusante do setor agropecuário, com sementes, agrotóxicos, máquinas, genética animal, rações e compras de produtos. A esse conjunto se deu o nome de agro.



Seminário sobre Agricultura Urbana em parceria com Instituto Escolhas. São Paulo, 2023. Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

E é muito curioso, porque, nas línguas latinas, a agropecuária e a agricultura, sobretudo, são uma atividade eminentemente feminina — e o Brasil masculinizou essa atividade feminina a partir desse período, sob forte influência de Ray Goldberg e seus estudos sobre o "*agribusiness*".

Ao juntarmos isso com a luta pela reforma agrária — algo muito importante também depois da redemocratização, com idas e vindas —, o quadro era muito contraditório. Por um lado, havia um setor de alta eficiência, com uma capacidade de oferta de produtos gigantesca e uma redução muito grande da fome. Mesmo que o Brasil tenha saído do Mapa da Fome apenas durante o primeiro governo Dilma, ele pôde sair porque tinha condições materiais para isso. Fazer o processo redistributivo que nos permitiu sair do Mapa da Fome não exigia mudanças estruturais na organização do sistema agroalimentar, e sim mudanças estruturais na política pública (Bolsa Família, salário-mínimo, Sistema Único de Saúde, Cadastro Único), contaminada pelo espírito democrático e de justiça. Como diz o filósofo e economista Amartya Sen, fome é incompatível com a democracia.



Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

Mas o sistema agroalimentar continuava operando a partir de tecnologias e de métodos de gestão muito problemáticos, embora essa natureza problemática fosse denunciada por movimentos sociais e por comunidades científicas. No entanto, digamos assim, o conjunto do meio empresarial no Brasil, seja ele agropecuário ou não, passou a ter uma admiração e a cortejar o sistema agroalimentar porque, no fundo, esse sistema foi o grande pilar da formação da riqueza na sociedade brasileira, inclusive em função da desindustrialização pela qual o Brasil passou. A reprimarização da economia e a crescente dependência de commodities agrícolas e minerais foi exaltada como conquista.

Quando assumi a Cátedra Josué de Castro, a denúncia e a proposta de soluções para os problemas especificamente alimentares estavam muito amadurecidas, seja do ponto de vista analítico, com a difusão global do conceito de ultraprocessados e a repercussão que isso vinha tendo e tem até hoje, seja por meio das políticas públicas, com o Guia Alimentar para a População Brasileira[5] sendo um bom exemplo.

A minha impressão é que a Cátedra foi formada porque havia um grande amadurecimento no que se refere ao tema da alimentação especificamente, em contraste com uma certa perplexidade diante do sistema agropecuário.

E o que nós fizemos? Resolvemos abordar tanto a agricultura como a pecuária e tentar estabelecer a junção entre ambas. Os trabalhos que fomos fazendo nos levaram a constatar algo óbvio, mas que não estava tão claro: o fato de que a oferta de produtos animais é o epicentro do sistema agroalimentar global. E o Brasil é fundamental nisso.

A alimentação do maior rebanho suíno do mundo, o chinês, vem de produtos vegetais cultivados no outro lado do planeta e, sobretudo, no Brasil. A própria China, como vem sendo noticiado ultimamente, está se empenhando em emancipar-se dessa dependência em torno da qual nós não apenas devastamos o Cerrado brasileiro, mas construímos uma infraestrutura que poderá se mostrar obsoleta quando a promessa de perenização na demanda global por soja arrefecer.

Venho de uma geração que lutou pela reforma agrária, que, na verdade, não aconteceu no Brasil. O que aconteceu foram assentamentos muito, muito malfeitos, mas não houve reforma agrária. O Brasil consolidou uma agricultura em que as grandes propriedades e as grandes e as gigantescas extensões territoriais dominam a paisagem agrícola. E não há nenhuma evidência de que isso vá mudar no curto prazo.

Quando Josué de Castro escreveu Geografia da Fome, a grande propriedade agrícola se caracterizava pelo parasitismo latifundiário, expressão que minha geração conheceu muito de perto. O grande latifúndio era um latifúndio parasita. Ora, o que aconteceu a partir do Golpe de 1964 foi que as políticas públicas transformaram esse grande latifúndio parasita no maior fornecedor de produtos agropecuários. Muito maior, evidentemente, do que a agricultura familiar. Só que, da mesma forma que em outros países do Hemisfério Sul estas grandes fazendas eram marcadas por uma impressionante simplificação das paisagens, consequência das tecnologias que a Revolução Verde fez emergir e das quais grandes corporações se apropriaram globalmente, e especialmente no Brasil. Assim, chegamos à ideia da monotonia: não só das paisagens, mas, sobretudo, das tecnologias produtivas, em que combustíveis fósseis, agrotóxicos e fertilizantes sintéticos desempenham papel central.

E é engraçado que a ideia de monotonia do sistema agroalimentar surgiu quando colocamos, de maneira quase inocente, no *policy brief* submetido ao G20 da Índia[19], em 2023, a expressão monotonia para falar de monocultura e o revisor corrigiu, sugerindo o termo homogeneidade. Então, me deu um estalo e eu disse: "Não, não é homogeneidade, é monotonia".

A filosofia da Revolução Verde consistia em ignorar as dimensões locais da produção agropecuária e se concentrar na obtenção daqueles elementos que permitiriam o crescimento das plantas (e dos animais em criações concentracionárias) e a destruição de tudo que as agredisse. Isso deu muito certo por cinquenta anos.

Então, o período em que eu estava na Cátedra coincide com o período em que aumenta a tomada de consciência global da comunidade científica de que as tecnologias e o tipo de ciência praticado para levar adiante a Revolução Verde estão levando a problemas incontornáveis e que não serão resolvidos com melhorias tópicas e localizadas. Portanto, falar da tríplice monotonia é, ao mesmo tempo, uma forma de abordar o sistema agroalimentar e uma forma de tratá-lo de maneira integrada às suas diferentes dimensões.

Pode-se estranhar que se use sistema agroalimentar no singular. É claro que há vários sistemas alimentares.

Dan Saladino, jornalista britânico, é autor de *Eating to Extinction*[20], livro maravilhoso em que ele examina 38 experiências de sistemas alimentares ou de cultivo no mundo. É lindo, a descrição é fantástica.

No entanto, sistemas alimentares seriam uma espécie de ilusionismo, porque na sua esmagadora maioria, a produção agropecuária contemporânea e os fatores que dominam a alimentação são um sistema organizado a partir de um punhado de corporações e de comportamentos produtivos e gerenciais que são homogêneos no mundo. Daí a ideia de monotonia.

Como você definiria o que caracteriza a tríplice monotonia e por que ela revela a falência e a necessidade de transição desse sistema?

A primeira coisa importante é que não é só o sistema alimentar que é caracterizado por monotonia. Alguns autores recorrem ao termo "Homogenoceno" para sinalizar que estamos vivendo a era da padronização. O que significa essa padronização? Significa redução na quantidade de espécies, tanto terrestres como marítimas, e uma padronização na oferta de produtos. Mas tão importante quanto essa padronização é o fato de que esse é um sistema econômico que se alimenta do excesso, não da abundância nem da satisfação das necessidades humanas reais. A moda é assim, a mobilidade é assim, e o sistema agroalimentar é assim. Só que, no caso do sistema agroalimentar, isso é extremamente grave porque o excesso, além de desperdiçar recursos e levar a uma série de consequências sociais muito danosas, compromete a saúde humana e muitos serviços ecossistêmicos dos quais dependemos, uma vez que está na raiz da pandemia global de obesidade.

Uma outra forma de caracterizar essa monotonia é dizer que

o sistema agroalimentar contemporâneo é baseado numa tríplice separação: a agricultura contemporânea se separou da biodiversidade,

sendo essa uma primeira separação. Quando falamos em florestas, por exemplo, estamos nos referindo à manutenção da biodiversidade, já que as áreas pouco antropizadas são áreas de muita diversidade. O tema da biodiversidade se separou do tema da produção agrícola, e isso fazia parte da filosofia da Revolução Verde.

Norman Borlaug dizia que devemos concentrar o progresso técnico, com todos os meios tecnológicos de que dispomos, em certas áreas, para poder liberar o resto do território, onde vai ficar a biodiversidade. O resultado foi que o progresso técnico se concentrou em poucas áreas e culturas. Hoje temos o desafio de reintroduzir a biodiversidade no interior das culturas agrícolas. E este desafio é reconhecido como central para organizações que estiveram na origem da Revolução Verde e hoje se reúnem no Conselho Consultivo da Pesquisa Agronômica Internacional (CGIAR, na sigla em inglês).

Em segundo lugar, houve uma separação entre animais de criação e os serviços ecossistêmicos oferecidos pelas fontes de sua alimentação,

acabando com a interação que havia desde o início do Holoceno, doze mil anos atrás. Uma galinha cisca, um porco fuça, o gado come capim, e nisso há uma interação com microorganismos, fungos, insetos e plantas. Quando se criam instalações industriais para as quais se leva o alimento, essa interação é drasticamente reduzida. Além disso, como os ambientes em que vivem esses animais é de gigantesca concentração — uma galinha, numa criação industrial padronizada, tem o espaço de movimentação equivalente a uma folha de papel A4 —, o uso de antibióticos é fundamental para evitar a propagação de doenças. E com isso vem a resistência aos antibióticos com o avanço das chamadas superbactérias, uma das maiores preocupações atuais da Organização Mundial da Saúde[21].

A terceira característica da monotonia é a separação entre alimentação e saúde. A indústria contemporânea da saúde não leva em conta a alimentação, e a indústria contemporânea da alimentação não leva em conta a saúde.

Então, quando falamos em tríplice monotonia, não estamos nos referindo ao fato de seis produtos respondem por 75% da ingestão calórica contemporânea, mas sim a um tipo de tecnologia de produção agrícola que se apoia na destruição da biodiversidade. No caso da produção animal, isso se mostra na separação entre a alimentação dos animais e o local onde eles estão concentrados — e a própria concentração animal exige o uso de medicamentos antimicrobianos em larga escala, o que é, por óbvio, extremamente perigoso para segurança sanitária.

Está acontecendo nesse momento [abril de 2026], na França, uma grande conferência sobre One Health, conceito que reflete justamente a preocupação em juntar as abordagens; ou seja, juntar a monotonia agrícola com a monotonia da produção animal e com a monotonia da alimentação. O importante nisso tudo — o trabalho na Cátedra também começou a caminhar nessa direção — é que, quando se trata do sistema agroalimentar, existem alternativas tecnológicas, e as condições para que essas alternativas sejam levadas adiante são bastante promissoras.

Isso porque essas tecnologias não são apenas prejudiciais para os consumidores, elas acabam sendo prejudiciais também para os próprios agricultores. A renda dos agricultores vai sendo achatada, os subsídios que precisam receber para continuar produzindo são cada vez maiores, e o processo de extração de valor por parte das grandes corporações sobre aquilo que os agricultores fazem, com risco, é extremamente importante. Mas as possibilidades de garantir alimentação saudável sobre a base de tecnologias que superem os impasses a que levaram as tecnologias dominantes a partir da Revolução Verde são imensas.

Isso não é comum a todos os sistemas. Tomando como exemplo o sistema informacional contemporâneo: nossa imersão nos dispositivos da Revolução Digital e seu uso socialmente destrutivo tem gerado processos contra empresas como a Meta ou o YouTube, e há um esforço de regulação bastante importante. Mas o que se alcançou até aqui tem mais a ver com proibição e limites (que são fundamentais), mas não se constituem como alternativas aos modelos dominantes.

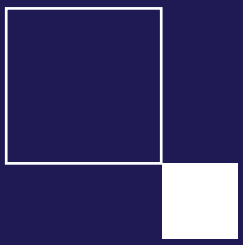
No caso do sistema agroalimentar, é diferente. Esse sistema está passando por uma transição, bloqueada pelo interesse das grandes corporações, mas temos todas as condições de avançar num sentido construtivo.

Justamente falando sobre a necessidade dessa transição do sistema agroalimentar, quais aspectos você considera centrais para a superação da tríplice monotonia?

Quando escrevi Muito além da economia verde[22], em 2012, me lembro de que, numa conversa pública com Marina Silva, me ocorreu algo fundamental para responder a essa pergunta: sempre que a solução de um problema for acelerar o crescimento econômico, o sistema econômico consegue enfrentar. É por causa disso que a fome se resolveu em grande parte no mundo, excetuando-se em países onde há guerra civil, por exemplo. Mas a capacidade de resolver e de reduzir drasticamente a fome está envolta em um modelo produtivo que compromete a saúde humana. Esse é um paradoxo da segunda metade do século XX.

Então, sempre que a solução de um problema depende de fazer mais, é possível reunir as condições para mudar. O problema que se coloca para a transição agroalimentar pela qual estamos passando é que precisamos fazer menos, e não mais. Esse é o grande problema da transição, porque, quando se fala em fazer menos, as reações vão no sentido de apontar uma suposta intenção de retorno ao passado, segundo o qual o sistema agroalimentar se basearia em espalhar o esterco do gado, em criar galinha no quintal, em ter essas tecnologias de duzentos anos atrás.

Entretanto, a realidade é que





nosso grande desafio, cada vez mais avançado, é fundamentar a transição necessária do sistema agroalimentar na melhor ciência, na melhor genética, na melhor capacidade de entender a interação entre os componentes vivos do solo, das plantas, dos fungos, dos insetos e dos micro-organismos, para promover o crescimento das plantas. Não se trata de simplesmente contemplar e deixar a natureza agir sozinha, porque a agricultura não é natureza. A agricultura é uma transformação feita na natureza pela inteligência humana. O desafio que está posto é o de que essa melhor ciência esteja voltada para uma produção agropecuária que resulte dessas interações.

A Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) e a melhor ciência agronômica contemporânea estão avançando muito nessa direção. A ciência do século XX olhava fundamentalmente para o que tem acima do solo. A ciência do século XXI olha para o que tem abaixo dele, para a interação entre microorganismos, fungos, raízes das plantas, insetos e animais. Vêm daí as bases da riqueza e a possibilidade de que essa riqueza seja durável, e não destruída pela própria tecnologia que pretende promovê-la.

Superar a tríplice monotonia do sistema agroalimentar também permitiria tratar a questão da fome de forma mais definitiva?

Quando falamos na superação da tríplice monotonia, apontamos para a necessidade de transformações estruturais nas tecnologias, nos modos de gestão, na relação entre o gestor da terra e os elementos dos quais ele dispõe para produzir. Além, evidentemente, do problema que ainda não se sabe como resolver, que é o gigantesco poder das grandes corporações. A Syngenta controla, sozinha, 25% das sementes no mundo, enquanto a Bayer controla outros 15%. A partir dos organismos geneticamente modificados, a oferta de sementes está totalmente acoplada com a oferta de agrotóxicos, e essas empresas controlam também a oferta de agrotóxicos com um poder gigantesco. No setor de máquinas ocorre o mesmo. Quatro empresas (Archer Daniels Midland, Bunge, Cargill e Louis Dreyfus Company) controlam mais de dois terços do comércio de grãos. Três empresas têm o controle da genética de aves no mundo. E a tendência destas corporações é incorporar transformações tópicas e localizadas, mas que mantenham seu negócio principal.

A questão da fome é diferente no sentido de que o combate à fome depende, em primeiro lugar, de renda para as pessoas comprarem comida; em segundo lugar, de alimentos disponíveis, ou seja, as pessoas não podem estar restritas a áreas de desertos alimentares; e, em terceiro lugar, de políticas públicas, porque, seja qual for a organização social, sempre haverá situações em que as pessoas vão perder o emprego ou terão dificuldades de acesso físico aos alimentos por diferentes razões. São aspectos que, digamos assim, fazem parte do processo de desenvolvimento e da vida social. A única coisa que não pode fazer parte da vida social é passar fome. Isso é inadmissível

numa democracia. A ideia de que uma pessoa está passando fome quase por vontade própria, já que ela poderia arrumar um emprego, é uma ideia primitiva e absolutamente inadmissível.

É claro que o combate à fome e a mudança do sistema agroalimentar estão relacionados, mas são coisas muito diferentes e devem ser objetos de políticas muito diferentes. A alimentação adequada da população depende de um sistema agroalimentar transformado, mas também de condições macroeconômicas que permitam que essa população obtenha alimentos — e o problema aqui é: com imensa frequência, quando essa riqueza emerge, ela se volta ao consumo de alimentos que destroem a saúde humana. O caso dos ultraprocessados é o mais emblemático, mas isso também se verifica no excesso de consumo de carne, como ficou claro recentemente a partir da publicação do novo Guia Alimentar Americano[23]. Mais uma vez, eu reforço: sempre que se trata de fazer mais, encontraremos um conjunto formado por empresários e políticas públicas totalmente disposto a acelerar o processo[iv].

O diagnóstico da tríplice monotonia tem reverberado, como você mesmo disse, e se mostrado assertivo. Como você se sente como pesquisador, com ampla produção científica, em estar em um espaço como a Cátedra e ainda trabalhar novos conceitos nesse momento histórico em que vivemos?

Não sou o tipo de pesquisador que dedicou toda a vida a um tema e tem uma imensa produção sobre esse tema, o que seria uma espécie de modelo de bom cientista. Não me encaixo nesse modelo de bom cientista; seja por formação política, por índole ou por outras razões, sou muito mais dispersivo. Agora, estamos com esse novo INCT (Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia), com o debate "Superar a tríplice monotonia do sistema agroalimentar". Sinto que existe um tema não desenvolvido o suficiente por nós no meu período de titularidade da Cátedra, mas que é central: o tema das grandes corporações.

[iv] Mais reflexões sobre o tema podem ser encontradas no artigo "A economia do excesso", publicado em 25 de fevereiro de 2026 no Jornal Valor Econômico. Disponível em: https://valor.globo.com/opiniao/coluna/a-economia-do-excesso.ghtml. Acesso em: 19 de junho de 2026.



Ricardo Abramovay na COP 28. Dubai, 2023.



Lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil" na COP 30. Belém, 2025.

Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

O pensamento progressista do século XX tinha uma solução para esse problema das gigantescas corporações, que consistia nas nacionalizações democráticas. A França tentou algo nesse sentido. Em 1981, o governo de François Mitterrand promoveu as nacionalizações democráticas, que duraram apenas um ano, tendo sido revertidas sem deixar rastros. Então, a pergunta que se coloca é: como é possível compatibilizar a urgente necessidade de que a vida econômica fortaleça os serviços ecossistêmicos dos quais nós dependemos, com a presença de grandes corporações cujo comportamento é cada vez mais extrativista, no sentido de cultivar matérias-primas como se fossem sinônimo do que há de mais nobre na riqueza?

De certa forma, o Brasil é vítima disso, já que sua economia foi reprimarizada, nos últimos quarenta anos, a um ponto desconhecido por qualquer outra economia desse mesmo tamanho. Como será possível reverter essa situação na presença de corporações que lutam para manter suas rotinas e práticas econômicas vivas?

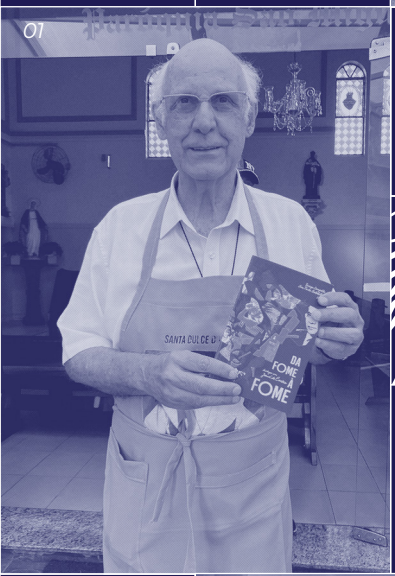
Entendo esse como um desafio intelectual e político que precisamos enfrentar, e espero poder levar esse debate adiante. Temos, no INCT, um conjunto de sete organizações de pesquisa e cinco organizações parceiras, e esse é um dos resultados da Cátedra Josué de Castro, o que me deixa muito feliz.

Você falou bastante sobre a diversidade, a superação da tríplice monotonia e o enfrentamento às grandes corporações. Esse é o futuro da agenda de pesquisa sobre sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis?

Na agenda do futuro do sistema agroalimentar global, o mais importante é como fazer a transição do que hoje é uma economia do excesso para uma economia da abundância, da diversidade, da real satisfação das necessidades humanas, valorizando os serviços ecossistêmicos.

Esse é o desafio emblemático, sobre cujo enfrentamento não temos clareza. O poder dessas corporações a partir da Revolução Digital é inédito na história das economias contemporâneas. Claro que isso tem suscitado um imenso esforço internacional e brasileiro de regulação. Mas não há o menor vestígio de que haja alternativas para que o uso de smartphones, por exemplo, não se converta em vício em larga escala, ou mesmo para o rebaixamento da qualidade do debate público pelas redes sociais. Mas no sistema agroalimentar (como ficou claro no seminário sobre bioinsumos que realizamos em abril de 2026, no Instituto Biológico) estas alternativas existem e vêm sendo adotadas. O INCT que surge como resultado do trabalho da Cátedra tem a ambição de acelerar a profundidade e a extensão em que estas alternativas estão emergindo.





CÁTEDRA JOSUÉ DE CASTRO
5 ANOS

















Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro
1. Encontro e participação no café da manhã promovido pelo Padre Júlio Lancellotti. São Paulo, 2023.
2. Equipe Cátedra Josué de Castro, Faculdade de Saúde Pública. São Paulo, 2025.
3. Entrega do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil" para Janja Lula na COP 30. Belém, 2025.
4. Lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil" na COP 30. Belém, 2025.
5. Ministro do Desenvolvimento Social Wellington Dias na COP 30. Belém, 2025.
6. Estela Sanseverino com o Ministro da Agricultura, Carlos Fávaro na COP 30. Belém, 2025
7. Iniciativa Think Food & Climate. Cebrap, São Paulo, 2025.

---

8. Encontro Nacional do MTST. São Paulo, 2023. Fonte: Arquivo pessoal de Ana Paula Bortoletto
9. Lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil". São Paulo 2025. Crédito: Editora Senac.
10. Fernanda Marrocos com a ministra Marina Silva na COP 28, Dubai. 2023. Fonte: Arquivo pessoal de Fernanda Marrocos



Crédito: Olívia Dórea



Do diagnóstico da tríplice monotonia à transição - mudanças climáticas, desigualdades e diversificação do sistema agroalimentar

Arilson Favareto
Terceiro professor titular da Cátedra (2024-2026)

Ao assumir a titularidade da Cátedra Josué de Castro, você deu continuidade à agenda da titularidade anterior, partindo do diagnóstico da tríplice monotonia, mas agora priorizando a análise da transição do sistema agroalimentar. Você tem afirmado que já existe uma transição em curso, mas insuficiente para nos levar a uma alimentação saudável e sustentável. O que isso quer dizer?

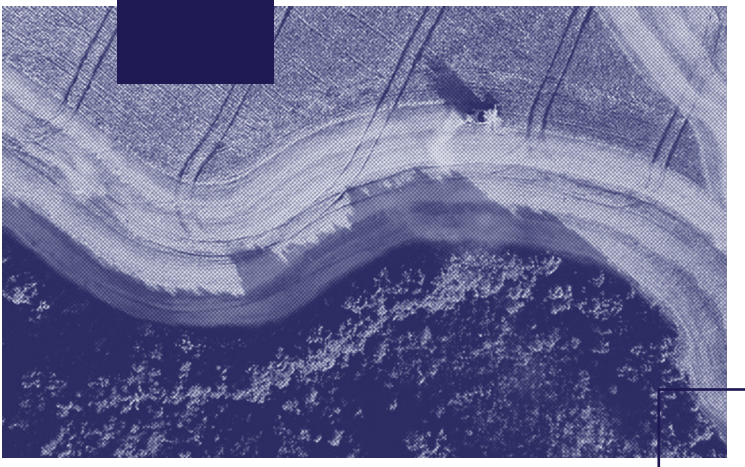
Não é simples interpretar a situação do sistema agroalimentar contemporâneo. Tenho dito que estamos vivendo uma situação de transição, e algo típico de toda situação assim é a coexistência de sinais contraditórios, alguns associados com a permanência das velhas práticas e seus efeitos, e outros que já anunciam o sentido que as mudanças estão tomando. É como se estivéssemos olhando para um desses painéis de grandes aviões em que cada um dos marcadores mostra, por óbvio, uma coisa diferente, e só conseguimos interpretar bem tudo isso quando consideramos o conjunto dos indicadores.

Claro, a maior parte das pessoas vai dizer que estamos longe de uma transição, que estamos caminhando para o fim do mundo. Há muitos diagnósticos catastrofistas. Não sem razão, porque, segundo as mais respeitadas instituições climáticas globais, temos observado que o planeta está experimentando um aquecimento superior a um grau e meio — tecnicamente para cravar tal afirmação é preciso que

isso se repita por vinte anos, segundo o Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC), mas tudo indica que é o que vai ocorrer. Johan Rockström, um dos mais importantes cientistas contemporâneos tem dito que nada do que vem acontecendo não estava previsto pelos cientistas. O que espanta é a rapidez e a magnitude. Nos chamados eventos extremos, estão acontecendo hoje coisas que só se previa para daqui a algumas décadas. Seguem aumentando as emissões de gases de estufa. A erosão da biodiversidade caminha a passos largos. Para vários desses aspectos o sistema agroalimentar é um dos principais vetores de degradação. O consumo de ultraprocessados está aumentando e com isso, crescem os problemas de obesidade, má nutrição e Doenças Crônicas Não Transmissíveis associadas ao que as pessoas comem. Poderíamos usar vários desses indicadores para questionar: como, então, estaríamos tendo uma transição?

Ocorre que, simultaneamente, há também muitos outros sinais que mostram mudanças. O número de estabelecimentos que praticam algum tipo de tecnologia alinhada com a ideia de conservação ambiental, não só cresce como já atinge a maior parte dos estabelecimentos agropecuários no Brasil. No âmbito do consumo alimentar, verificamos, como mostram as pesquisas do Nupens/USP, um aumento do consumo de ultraprocessados, mas temos também uma atenção cada vez maior das pessoas às práticas alimentares. Há inovações institucionais como o Guia Alimentar para a População Brasileira[5] e um conjunto amplo de políticas públicas. O Brasil aprovou recentemente uma Lei de Bioinsumos[24], em um episódio que evidenciou contradições no sólido bloco do chamado agronegócio, opondo produtores, de um lado, e as grandes corporações de agroquímicos, de outro. Não existem empresas que hoje não estejam fazendo pesados investimentos em produtos e processos ou prospectando mercados orientados por critérios ambientais. Já vem sendo, e será cada vez mais frequente a pressão de consumidores e de países pela adoção de práticas responsáveis nos países produtores.

Quando levantávamos questionamentos à forma predominante de organização do sistema agroalimentar, quinze anos atrás, éramos voz minoritária. Nos congressos científicos da nossa área, os pesquisadores que discutiam esse tema eram alocados em salas de menor expressão. Hoje o tema está nas principais mesas, nas principais conferências. Tudo isso me leva a dizer que estamos começando a experimentar uma transição. Mas reconhecer isso é muito diferente de dizer, como fazem alguns, que já estamos no caminho certo e que estaria em curso um progressivo, natural — e, pior, suficiente — ajuste de práticas. Nem de longe se trata disso.



Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

Na ciência ambiental usamos muito o conceito de irreversibilidade, isto é: quando se trata de dinâmicas ecossistêmicas, existe um ponto de virada, e se essa fronteira é cruzada, não é possível reverter alguns fenômenos. Essa é uma das grandes características da transição agroalimentar atual. Em primeiro lugar, ela é, até esse momento, muito lenta. Esse ajuste de práticas não está sendo feito numa velocidade coerente com a gravidade da situação enfrentada. Em segundo lugar ela tem sido muito ambígua, porque hoje existem incentivos concentrados nas práticas convencionais e não nas práticas mais alinhadas com a ideia de uma alimentação saudável e sustentável. O caso da agricultura é exemplar. Aumenta o uso de bioinsumos, mas aumenta também o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos. Aumentam, ano a ano, os recursos para a agropecuária regenerativa e práticas sustentáveis, mas o montante para as práticas convencionais ainda é infinitamente maior. Estamos dando sinais errados para os tomadores de decisão, e isso não pode continuar dessa forma.

Isso significa dizer que,

sim, vamos ter, ao longo das próximas décadas, uma reconfiguração do sistema agroalimentar. Ocorre que não temos algumas décadas para evitar o aquecimento acima de um grau e meio. Ao contrário, nesse ritmo de transição, o que acontecerá ao longo desse século é, ao mesmo tempo, uma mudança na base produtiva, mas também a consolidação de uma trajetória de aquecimento com projeção na casa dos três graus. Isso significa, sim, o colapso de alguns ecossistemas ou biomas. Isso significa, sim, um aumento enorme de custos de produção e de custos em termos de vidas humanas. Portanto, precisamos acelerar e corrigir essa transição.

Ora, se nada garante que os termos atuais da transição nos levarão à direção correta, qual a vantagem de dizer que ela já está acontecendo? É que isso nos tira da polarização tão presente no debate público: teremos ou não uma transição? Em vez disso o que nossas pesquisas têm feito é convidar a um exame das práticas concretas por meio das quais os vários agentes públicos e privados estão procurando responder à crise climática. E, ao fazê-lo, trata-se de entender quais os bloqueios para fazer com essa transição seja mais rápida, diante da gravidade da crise climática, e menos ambígua, para que, a partir daí, possamos sinalizar a direção correta do que precisa ser ajustado em termos de investimentos e de incentivos a melhores práticas, dois aspectos absolutamente centrais para que ocorra uma transição à altura dos problemas enfrentados hoje.



Arilson Favareto na Conferência Internacional de Sistemas Alimentares da ONU. Brasília, 2025. Fonte: Arquivo pessoal de Arilson Favareto

Essa é a ideia central do livro Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil[25], produzido no âmbito da Cátedra. Nele não apenas apresentamos o diagnóstico da monotonia como traço fundamental a ser superado, mas também, e principalmente, mostramos quais inovações têm sido produzidas para isso, quais os seus limites, e trazemos algumas pistas do que é preciso para superá-los.

> **Quando pensamos na sustentabilidade da transição, sua titularidade na Cátedra Josué de Castro foi marcada pela intensa participação na COP30, a 30ª Conferência das Partes sobre Mudanças Climáticas, realizada em Belém do Pará. Qual a importância de conectar a agenda climática à de sistemas alimentares?**

A maior atenção que vem sendo dada ao tema dos sistemas alimentares tem, eu diria, duas grandes motivações. Uma vem pelo lado da saúde, ou seja: a constatação de que uma boa parte dos problemas de saúde da sociedade contemporânea e o agravamento de doenças não transmissíveis estão fortemente relacionados com nosso padrão alimentar. A outra entrada, o outro elemento que contribui decisivamente para uma atenção cada vez maior à forma como se organiza o sistema agroalimentar contemporâneo, é a questão ambiental.

Na escala global, o sistema alimentar responde por aproximadamente um terço das emissões de gases de estufa. Isso significa

dizer que, mesmo se começasse amanhã — e estamos bem distantes dessa situação — uma transição para longe dos combustíveis fósseis, se não tivermos também uma transição na forma de organização do sistema agroalimentar, isso já seria suficiente para inviabilizar a meta de limitar o aquecimento global ao patamar de um grau e meio a dois graus de aquecimento ao longo desse século, como preconizado pelo Acordo de Paris. No caso do Brasil, é ainda mais grave, porque três quartos das emissões estão relacionadas com o sistema agroalimentar, diretamente, na forma como se produz alimentos, onde estão 25% das emissões, ou indiretamente, com o avanço da fronteira agropecuária gerando desmatamento, com outros 50% das emissões.

É importante mencionar também que, quando se fala de crise climática, há uma interdependência muito grande em uma série de dimensões. Aquecimento global e mudança climática compõem apenas uma das nove fronteiras críticas da relação entre sociedade e natureza, como alerta uma das abordagens cada vez mais usadas na ciência ambiental — os chamados limites ou fronteiras do planeta[26]. De acordo com a atualização mais recente, consolidada em avaliações científicas divulgadas às vésperas da COP30, a humanidade já ultrapassou sete dessas nove fronteiras que delimitam a zona segura de funcionamento do Sistema Terra — mudança climática, integridade da biosfera, mudança no uso da terra, fluxos biogeoquímicos (nitrogênio e fósforo, base dos fertilizantes químicos), uso de água doce e introdução de novas entidades como plásticos, mas também organismos geneticamente modificados. A esses, na versão recente do balanço, somou-se a acidificação dos oceanos. Os dois limites que permanecem em patamares relativamente seguros são a camada de ozônio estratosférico, em recuperação, e a carga de aerossóis atmosféricos, cujo limiar global permanece de difícil delimitação, embora com impactos regionais significativos

Essas fronteiras são interdependentes: elas interagem entre si e podem desencadear efeitos sistêmicos. Um exemplo é a relação entre fluxos biogeoquímicos, especialmente nitrogênio e fósforo, o uso de água doce e a acidificação dos oceanos. O uso intensivo de fertilizantes na agricultura aumenta a carga de nutrientes que escoa para rios e zonas costeiras, provocando eutrofização, proliferação de algas e zonas marinhas mortas. Esse processo degrada ecossistemas aquáticos, compromete a pesca e altera ciclos biogeoquímicos, ao mesmo tempo que interage com o ciclo do carbono, afetando

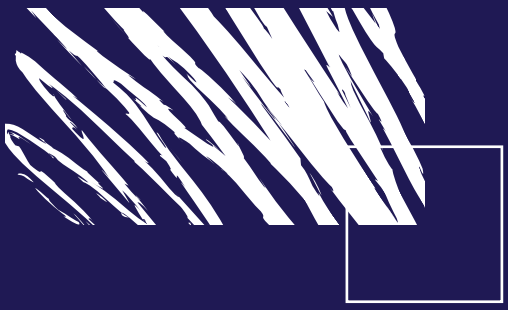
a capacidade dos oceanos de absorver CO2. A combinação desses efeitos pode gerar crises envolvendo segurança alimentar, disponibilidade hídrica e estabilidade climática.

Outro exemplo envolve a mudança climática e a integridade da biosfera. O aumento da temperatura global intensifica secas, incêndios e eventos extremos que degradam ecossistemas, o que se soma ao desmatamento acelerando a perda de biodiversidade. Por sua vez, a degradação de florestas tropicais como a Amazônia, reduz a capacidade de sequestro de carbono e pode até transformar esses sistemas em fontes líquidas de emissões, retroalimentando o aquecimento global. Sem falar no impacto sobre regime de chuvas e a produtividade agropecuária de muitas regiões.

De outro lado, a erosão da biodiversidade acontece internamente ao sistema alimentar, porque concentramos cada vez mais a produção e o consumo em poucas espécies, com uma homogeneidade genética enorme, e com práticas de cultivo e de criação também baseadas na eliminação da diversidade da vida por meio do uso excessivo de antibióticos, de agrotóxicos. Externamente, a expansão desses cultivos substitui paisagens ricas em biodiversidade por formas homogêneas. Tudo isso diminui a resiliência dos ecossistemas e alimenta essa espiral de degradação.



Equipe Cátedra Josué de Castro durante o lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil" na COP 30. Belém, 2025. Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro





Bem, a natureza tem um valor em si. Mas se alguém quiser olhar exclusivamente para a dimensão econômica, também aí os efeitos são sistêmicos. Porque a degradação ambiental já se traduz em custos financeiros para cidadãos, produtores e governos. Os exemplos são vários e cada vez mais evidentes. As mudanças climáticas têm levado a um aumento nos custos de produção, estreitando margem de lucro de produtores, que muitas vezes transferem isso para os preços, resultando em pressão inflacionária sobre alimentos e, por consequência, em risco de maior insegurança alimentar.

Fica muito claro, portanto, como a questão ambiental ou climática, em sentido estrito, se desdobra em um conjunto muito amplo de temas absolutamente estratégicos para os nossos tempos. Ela repercute sobre as desigualdades, sobre a competitividade da agropecuária brasileira. Não é mais um tema que diz respeito somente às comunidades de especialistas, é uma questão posta ao conjunto da sociedade.

> **Por isso incluir a dimensão de justiça no debate sobre a transição agroalimentar, junto com a sustentabilidade? Você tem destacado bastante que a busca por equidade precisa ser um elemento fundamental da transição. Há um risco de que a transição aprofunde desigualdades? E, se sim, como é possível evitar que isso ocorra?**

Quando se fala da crise climática contemporânea, é muito comum afirmar que seu enfrentamento vai depender da maneira como as sociedades irão reconfigurar quatro dos grandes sistemas de provimento de bens e serviços dos quais depende a vida humana. Estamos falando da produção e do consumo de energia, da produção e do consumo de alimentos, da construção civil e do sistema de transportes. Desses quatro grandes sistemas de provimento, talvez seja o sistema agroalimentar aquele em que podemos ter os avanços mais rápidos, por duas razões.

Em primeiro lugar, porque já existem tecnologias disponíveis para fazer uma transição. Nesses outros sistemas que citei, ainda estão sendo produzidas tecnologias em escala compatível com o tamanho do problema. No caso do setor agroalimentar, não. Nós já temos tecnologias para enfrentar uma boa parte dos problemas, talvez não todos. Em segundo lugar, porque muitas dessas tecnologias não são caras. Quando você compara com o setor de produção de energia, por exemplo, nele a transformação que precisa ser produzida é muito mais cara. Os dados da FAO[27] e pesquisas que estamos conduzindo para estimar esses custos no caso brasileiro mostram que os custos relativos de uma transição no sistema agroalimentar são mais baixos do que em outros setores.

Existe, porém, uma vantagem adicional, que tem a ver justamente com a sua pergunta.

No caso do sistema agroalimentar, podemos simultaneamente enfrentar dois problemas: crise climática e as desigualdades. O sistema agroalimentar global e brasileiro é decisivo para a agenda de desigualdade sob dois aspectos: o aspecto do consumo e o da produção.

Pensando sobre o aspecto do consumo, podemos e devemos produzir uma reconfiguração do sistema agroalimentar que democratize o acesso a uma alimentação saudável. Porque isso não vai acontecer naturalmente. Como eu mencionei antes, a lentidão nas respostas à crise climática pode aumentar desigualdades, porque o agravamento dos eventos extremos como secas ou chuvas em excesso aumentam os custos de produção. Com eles, há o risco de aumento dos preços dos alimentos, gerando insegurança alimentar.

Mas no tipo de respostas dadas à crise climática também há riscos. Um deles é criar um sistema agroalimentar que produza alimentos mais saudáveis, mas direcionados apenas a uma parte da população, enquanto outros, os segmentos mais vulneráveis, ficam excluídos disso, por fatores como baixa renda, ou pela maneira como se organiza mesmo a sua distribuição. Aqui me refiro aos chamados desertos e pântanos alimentares, territórios nos quais, mesmo com renda, não há como acessar alimentos saudáveis pois eles não estão disponíveis.

Ou seja, é preciso reconhecer que o direito a uma alimentação saudável é um direito de toda a humanidade, e organizar os investimentos, os incentivos e as infraestruturas para que isso aconteça.

A outra dimensão da desigualdade no sistema agroalimentar está relacionada com a produção. A agricultura e a produção de alimentos é hoje o setor que mais emprega pessoas no mundo. No caso do Brasil, já não é mais assim, pois a maior parte dos empregos hoje está no comércio e nos serviços. Mas, mesmo aqui, ainda é muito grande o número de pessoas que trabalham na produção agropecuária e, claro, nos demais elos da produção e distribuição de alimentos. Podemos encontrar soluções para a transição do sistema agroalimentar que se baseiem naquilo que chamamos de discriminação positiva desses produtores rurais mais vulneráveis, de regiões mais vulneráveis ou, na escala global, de países mais vulneráveis. Ou, de outra forma, podemos adotar investimentos, tecnologias, enfim, um modelo de transição do sistema agroalimentar que descarte uma boa parte dessas populações. Se fizermos isso, contribuiremos para aumentar ainda mais a desigualdade.

Esse é outro traço da transição em curso. Ela tem mostrado que é possível encontrar soluções boas para o clima, mas ao mesmo tempo, ruins sob o ponto de vista da justiça e equidade. Muitas tecnologias e grandes investimentos feitos para enfrentar a crise climática são poupadores de trabalho, concentram investimentos. É preciso evitar isso, porque temos uma oportunidade enorme de enfrentar esses dois dos grandes temas postos para a humanidade e para as sociedades contemporâneas, simultaneamente. Por que perder essa oportunidade?

Além das COPs a Cátedra Josué de Castro também tem atuado em espaços como o G20. O debate sobre a transição justa e sustentável do sistema agroalimentar na governança global está indo nessa direção?

Há, ao menos, duas maneiras distintas de responder essa pergunta. A primeira consiste em avaliar os espaços de governança global somente a partir de seus resultados normativos concretos, isto é, das resoluções aprovadas, dos compromissos efetivamente assumidos e, principalmente, de sua implementação prática. Sob esse ângulo, os avanços são muito modestos. As negociações internacionais envolvendo alimentação, agricultura, biodiversidade e clima continuam marcadas pela resistência dos grandes interesses agroexportadores, pela fragmentação institucional entre diferentes regimes internacionais e pela dificuldade de produzir mecanismos vinculantes capazes de alterar de maneira significativa o funcionamento do sistema agroalimentar global. Até mesmo a inclusão da aspiração por um sistema alimentar saudável e sustentável enfrenta resistência na formulação de documentos de organismos internacionais. O máximo que se consegue, ainda, é inscrever o compromisso com o combate à fome e a busca pela garantia da segurança alimentar.

Contudo, existe uma segunda forma de compreender esses espaços, mais próxima daquela formulada pelo economista indiano e Prêmio Nobel de Economia, Amartya Sen. Nessa perspectiva,

a importância da governança global não está apenas nas decisões finais formalizadas, mas também naquilo que elas permitem para a ampliação progressiva dos horizontes públicos de argumentação, contestação e legitimação. Mesmo quando os resultados institucionais permanecem limitados, esses espaços funcionam como arenas nas quais novos problemas são nomeados, novas linguagens políticas ganham legitimidade e antigos discursos passam a ser questionados.

Sob esse ponto de vista, ainda que lentamente e de forma contraditória, as coisas se movem: temas antes periféricos como agroecologia, soberania alimentar, justiça climática, bioeconomia, direitos territoriais ou custos ocultos dos sistemas alimentares passam gradualmente a integrar o debate público. Isso muda as condições simbólicas e políticas a partir das quais futuras transformações vão se tornando possíveis.

Por exemplo: na COP 28, em Dubai, pela primeira vez uma declaração fez menção à necessidade de que os países incluam a transição alimentar nos seus compromissos climáticos. Na COP30, em Belém, embora o tema tenha ficado fora da declaração final, o Brasil como país sede estabeleceu que esse deveria ser um dos eixos da Conferência. No conjunto de debates realizados a ideia de justiça apareceu de maneira bastante forte e contribuiu para problematizar os efeitos sociais dos termos atuais das alternativas para descarbonização. Na Conferência da ONU sobre biodiversidade, por outro lado, tem sido dito reiteradamente que o sistema agroalimentar está para a biodiversidade na mesma posição que o petróleo está para a agenda do clima. Na mais recente edição do G20, sob a presidência sul-africana, o diagnóstico da monotonia do sistema agroalimentar aparece no documento de um dos relatores[28], incorporando, aliás, sugestões feitas pela Cátedra Josué de Castro.

E ainda há um terceiro aspecto a considerar. Muito se tem falado sobre a falência do multilateralismo, pela dificuldade em alcançar deliberações consensuais, em um momento de crise geopolítica global. Mas o que parece estar ocorrendo é uma recomposição, da qual a COP30 é um exemplo. No lugar dos grandes acordos consensuais, difíceis de se obter e para os quais é preciso muitos anos de negociação, começam a ganhar espaço coalizões temáticas, clubes de países e iniciativas plurilaterais em torno de agendas específicas. Exemplos disso na COP30 foram as articulações em torno de florestas tropicais, iniciativas como a RAIZ *(Resilient Agriculture Investment for net-Zero land degradation)*, ambas lideradas pelo Brasil, ou os esforços liderados pelo Reino Unido para ampliar coordenação internacional em torno da diminuição de uso de agrotóxicos. Ainda que esses arranjos tenham alcance mais limitado, eles permitem acelerar coordenação política, financiamento, harmonização regulatória e circulação de inovação em temas nos quais determinados grupos de países estão dispostos a avançar mais rapidamente.

Para quem acha tudo isso muito abstrato, é bom lembrar que

até muito recentemente, a postura do setor empresarial da agropecuária brasileira era negar a existência de uma crise climática e a necessidade de uma transição. Mas, na COP30, ficou evidente uma mudança de chave. Esse setor começa a adotar o discurso de que o agro é parte da solução, não do problema. Se apresentar como parte da solução é mostrar a agricultura brasileira como um grande exemplo da chamada agropecuária regenerativa. Embora seja preciso bastante cuidado na compreensão do que é uma agropecuária regenerativa.

As organizações de representação do setor agropecuário começam a dizer que de dois terços a três quartos dos produtores brasileiros já praticam uma agropecuária regenerativa porque fazem plantio direto ou porque usam bioinsumos. Ocorre que nada adianta usar essas tecnologias e, ao mesmo tempo, usar uma quantidade absurda de agrotóxicos. Não adianta usar bioinsumos e continuar desmatando áreas ricas em biodiversidade. Dito de outra forma, há usos fortes e usos fracos da ideia de agropecuária regenerativa. Ela pode ter um teor de uma transição mais profunda, ou pode significar uma adesão parcial e limitada às exigências de uma transição agroalimentar.



Mas é inegável que algo se moveu nas posições originais do setor. Essa disputa em torno do sentido da agropecuária regenerativa, as ambiguidades na forma de tratamento do tema dos sistemas agroalimentares durante a COP, tudo isso são sinais dessas contradições e ambiguidades vividas no estado atual da transição.

Ainda falando sobre a Conferência das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas (COP), como você percebeu a intensa participação da Cátedra Josué de Castro, e a importância de tantos convites, considerando que a Cátedra à época tinha quatro anos de existência?

No momento de realização da COP, a Cátedra tinha apenas quatro anos de existência, mas foram quatro anos muito exitosos. Isso se deve a uma série de fatores. A Universidade de São Paulo é uma instituição de enorme prestígio, então aquilo que é produzido nos seus espaços é reconhecido pela sociedade como algo marcado por procedimentos sólidos e respeitados, por excelência, por rigor científico, o que contribui muito para que a produção dessa universidade repercuta positivamente no conjunto da sociedade.

Junto disso há um outro aspecto. A Cátedra Josué de Castro, ao longo de seus primeiros anos de existência, também passou a ser reconhecida cada vez mais por atores governamentais, por outros parceiros do mundo da ciência, por organizações no campo da cooperação internacional, por movimentos sociais e pelo campo do ativismo alimentar e do ativismo ambiental, justamente porque ela busca fazer duas coisas que não são características obrigatórias, digamos assim, do ambiente científico e universitário.

A primeira delas é levar a sério a ideia de uma abordagem sistêmica. É levar a sério a

ideia de que, para um problema complexo como a transformação do sistema agroalimentar, precisamos da produção de um conhecimento interdisciplinar.

Estamos falando de uma cátedra sediada na Faculdade de Saúde Pública, que já teve como professores titulares uma economista, um filósofo, um sociólogo; na equipe, temos pesquisadoras formadas nas áreas de nutrição, de gestão ambiental, de administração pública. Enfim,

---

a Cátedra é verdadeiramente um espaço interdisciplinar, e essa interdisciplinaridade se expressa em sua produção científica.
A segunda característica não obrigatória, mas que a Cátedra procura levar muito a sério, é a ideia de encontro de saberes. O conhecimento científico é mais uma forma de conhecimento, o que não significa dizer que todas as formas de conhecimento são iguais. Cada uma delas aporta algo para o debate público. O nosso viés é aportar aquilo que distingue o conhecimento científico, mas sem a soberba de dizer que o conhecimento científico vai ser o suficiente para levar o debate público às melhores decisões.

Sabemos que o processo decisório ao qual o debate público leva é marcado e permeado por um conjunto de interesses, por essas diferentes formas de conhecimento, e até por formas de percepção e sentimento do que são as questões mais relevantes e do que precisa ser levado em conta na produção de alternativas. Então, o que procuramos fazer é produzir o melhor conhecimento científico possível para amparar processos de tomada de decisão, mas fazemos isso sempre em diálogo com um conjunto de organizações científicas e também de outras naturezas, como os movimentos sociais, o ativismo, a burocracia governamental, para justamente fazer com que, desse encontro, possamos contribuir para qualificar o ambiente de tomada de decisões.

> **No livro Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil, vocês expuseram algumas ou várias dessas ideias, e a repercussão do livro foi muito positiva. Mas, nos debates após o lançamento, o principal questionamento diz respeito ao custo de uma transição mais consistente. Como você vê esse tema?**

Quando falamos da transição agroalimentar, é muito comum que surjam dois contrapontos à visão que estamos tentando apresentar, ao argumento de que é preciso corrigir e acelerar o sentido da transição.

A primeira reação é dizer que essa correção e aceleração não são imprescindíveis, porque o tempo vai resolver isso, uma vez que já estão sendo adotadas as tecnologias necessárias; não seria preciso induzir algo diferente do que já vem sendo feito hoje, bastaria dar tempo ao tempo. Ocorre que, como eu disse na resposta a uma questão anterior, não tempos tanto tempo se o objetivo for evitar custos ainda mais elevados. E, sim, estão sendo produzidas respostas, mas o sentido dessas respostas precisa ser corrigido. Ou seja, se apenas continuarmos na atual trajetória, teremos a longo prazo uma transformação produtiva que pode nos levar a um sistema agroalimentar de baixo carbono, mas não necessariamente com uma reconfiguração capaz de fazer frente à complexidade da crise climática; algo capaz de encontrar respostas não só para diminuir as emissões de carbono, mas também para estancar a erosão da biodiversidade, o comprometimento dos recursos hídricos.

O segundo contraponto levantado frente à maneira como temos tratado o tema da transição consiste em admitir que o problema apresentado por nós é importante, mas, se promovermos uma transição agroalimentar reconciliando o sistema agroalimentar com a saúde humana e com a natureza nos termos propostos, teríamos um problema ainda maior. E esse problema seria a considerável diminuição da produção e da produtividade, porque significaria recorrer a tecnologias menos eficientes do que as atuais, que levariam à falta de alimentos para uma população humana ainda em crescimento mundo afora. Ou, na mesma linha, se argumenta que as tecnologias alinhadas com a transição sustentável do sistema agroalimentar seriam mais caras do que as tecnologias disponíveis, o que iria se refletir em aumento nos preços dos alimentos, culminando em aumento da fome e da desnutrição.

Esse segundo contra-argumento às nossas teses, baseado na inviabilidade da transição porque seus custos seriam demasiado altos, apresenta ao menos dois problemas. Em relação à primeira ponderação, o que defendemos não é uma volta a tecnologias rudimentares do século passado, por exemplo. Já existe hoje um conjunto de tecnologias que, sim, se baseiam em princípios da agroecologia — a própria ideia de uma agropecuária regenerativa adotada por segmentos do setor empresarial tem aí a sua essência —, mas não estamos falando mais de práticas artesanais e rudimentares. A integração entre lavoura, pecuária e floresta, o uso de bioinsumos, tudo isso é parte de uma série de tecnologias avançadas que, comprovadamente, são capazes de manter a produtividade com custos mais baixos, e de modo a depender menos das grandes indústrias e das grandes corporações de insumos químicos. E é por isso que elas estão sendo usadas cada vez mais pelos agricultores — eles fazem testes e verificam essas vantagens na prática. Então,





já há uma viabilidade de um conjunto de tecnologias que permitem manter os mesmos patamares de produção e de produtividade com conservação da natureza. A oposição, portanto, não é entre uma agricultura moderna e uma agricultura do passado; é entre um modelo gestado quando a questão era apenas aumentar a oferta, e um outro tipo de produção de alimentos, mais alinhada com os desafios do nosso século — é uma outra modernidade, por assim dizer.

Em relação à segunda ponderação, de que haverá grande repercussão sobre os custos, ela não se sustenta. Os insumos tradicionais, que geram poluição e emissão de gases estufa, é que estão se tornando um custo crescente para os produtores. Isso se dá por um problema de ineficiência, ou seja, é preciso usar quantidades cada vez maiores de antibióticos e de fertilizantes para obter uma mesma unidade de produto. Isso está demonstrado para o caso da soja nos estudos do Instituto Escolhas [29], ou de Ludmila Rattis[25], e é apontado nos trabalhos de Rita Albernaz-Gonçalves, do Instituto Federal de Santa Catarina para a pecuária de pequenos animais[25]. Esses são sintomas da ineficiência, ao mesmo tempo ambiental e econômica, do modelo tradicional. Mas há de se considerar, também, uma situação no contexto internacional que torna o custo dos insumos muito vulnerável. No momento dessa entrevista, estamos convivendo com uma guerra na Ucrânia e outra no Irã, e isso afeta o mercado global dos insumos químicos tradicionais usados nos fertilizantes químicos, dos quais o Brasil é altamente dependente. Tudo isso tem comprimido a margem de lucro dos produtores e encarecido os alimentos. Por isso, fazer essa transição ajuda a conseguirmos alimentos a preços mais acessíveis, ao mesmo tempo em que se preserva a renda dos produtores, que estão em uma situação de endividamento reconhecidamente grave, o que é atestado pelas próprias associações de produtores, como a Aprosoja, e pelo sistema financeiro.



Arilson Favareto no lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil". São Paulo, 2025. Crédito: Editora Senac



Crédito: Instituto Escolhas

Para terminar, tem um componente que precisa ser considerado, e que raramente os críticos da ideia de transição colocam na conta: o custo da inação. Nos últimos anos, têm sido publicados relatórios produzidos por organizações importantes, como a FAO, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)[27]. Esses estudos mostram que os custos já excedem o valor de tudo aquilo que o sistema agroalimentar produz em escala global, se considerarmos todos os custos associados à organização do sistema agroalimentar contemporâneo, isto é, seus custos diretos, mas também os indiretos ou ocultos — e aqui estou falando, por exemplo, dos subsídios e dos custos que a sociedade tem a partir dos gastos em saúde associados aos problemas gerados pelo nosso padrão alimentar.

Ou seja, estamos falando de um problema que não é mais de inviabilidade ambiental, apenas.

Não se trata mais de um problema de escolha do tipo de alimento. Há mesmo uma irracionalidade econômica na forma como está organizado o sistema agroalimentar contemporâneo. Então, para aqueles que afirmam que o custo da transição é alto, uma resposta simples seria a de que o custo da inação é ainda maior.

Precisamos fazer uma transição urgentemente, também por razões econômicas.

Qual o futuro da agenda de pesquisa sobre sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis e qual o papel da Cátedra Josué de Castro nisso?

A minha opinião é que, em primeiro lugar, esse tema ou esse objeto de produção de conhecimento — sistema agroalimentar — vai continuar, por muito tempo, sendo um tema absolutamente decisivo por, pelo menos, três razões. Pela importância do sistema agroalimentar para a agenda climática; pela importância do sistema agroalimentar para a saúde; e pela importância econômica do sistema agroalimentar. A maneira como ele se estrutura e a maneira como vem ocorrendo a sua reconfiguração vai continuar sendo um tema e um objeto tremendamente importante para o debate público e para a produção de conhecimento. Essa é a primeira questão, para mim, decisiva.

A segunda questão é que teremos uma necessidade cada vez maior de produção de conhecimentos ao estilo do que a Cátedra Josué de Castro tem tentado produzir.

Se o século XX foi o século da especialização disciplinar, o século XXI será o século das abordagens sistêmicas, da interdisciplinaridade; será o século no qual teremos cada vez mais atenção para as interdependências entre vários domínios importantes para a resolução de certos problemas.

Então, para a crise energética, mas também para as crises agroalimentar e climática, existem a dimensão tecnológica, a dimensão das políticas públicas, a dimensão dos interesses econômicos, a dimensão de valores relacionada a tudo isso, porque a construção do futuro é também, ou talvez até antes de tudo, uma questão cultural, que envolve valores e visões de mundo. As mudanças que as sociedades priorizam são inseparáveis dos objetivos ético-normativos que predominam, em cada época e em cada contexto. Não há como tratar desses temas sem levar em conta essa multidimensionalidade e a necessidade de olhar para esses vários domínios.

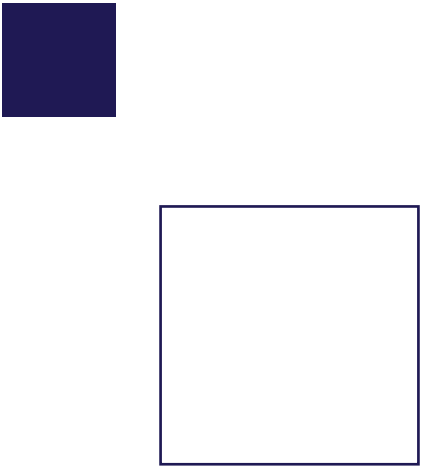
Uma das palavras-chave das chamadas abordagens sistêmicas é a ideia de que o todo é sempre mais do que a soma das partes. Isso não quer dizer que as partes não sejam importantes, pelo contrário — conhecer em profundidade cada um desses domínios é fundamental. O que ocorre é que, tão importante quando isso, é a necessidade de dar atenção ao que alinhava e dá coerência e consistência ao que resulta da junção das partes.

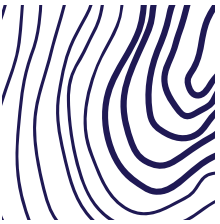
Aí está uma das grandes vantagens daquilo que temos tentado produzir na Cátedra: olhamos para as partes do sistema agroalimentar —porque olhamos para os hábitos e práticas alimentares, para as políticas públicas, para as soluções tecnológicas —, mas ao mesmo tempo tentamos olhar para aquilo que dá coesão a esse conjunto de dimensões. A ideia de uma transição capaz de superar a monotonia, hoje o traço constitutivo desses vários subsistemas ou dessas várias dimensões, é uma das maneiras de chamar a atenção para o que estrutura esse todo e que precisa ser objeto de uma transição.

E, por último, o futuro da agenda agroalimentar depende também de que possamos abrir as portas da universidade e da ciência para o diálogo com outros saberes. Repito: não se trata de apagar as distinções entre o que é o conhecimento científico, o que é o conhecimento popular. Mas de reconhecer que são formas de conhecimentos diferentes, e que, por isso mesmo, é necessário, cada vez mais, se apoiar no diálogo entre elas, a partir daquilo que elas têm de específico e de complementar.

No nosso caso, como estamos falando de uma cátedra em uma universidade, a particularidade é a produção de um conhecimento embasado naquilo que há de mais avançado em termos teóricos e metodológicos, e na produção de evidências. O papel da Cátedra Josué de Castro, portanto, deve continuar sendo esse, o de produzir conhecimento de excelência para melhorar a qualidade do debate público nas decisões que precisam ser tomadas sobre o funcionamento do sistema agroalimentar e sobre as conexões existentes entre o sistema agroalimentar e grandes problemas postos para o debate público contemporâneo, para a nossa e as futuras gerações. E fazer isso em diálogo, reconhecendo e valorizando a pluralidade e a diversidade.

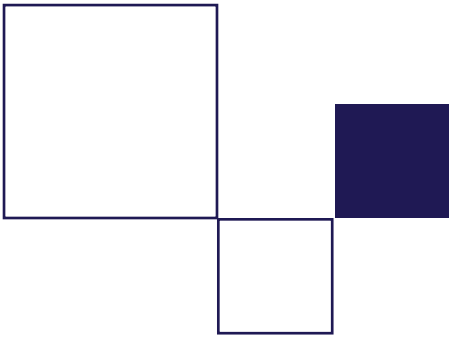
Por tudo isso creio que essa agenda e a contribuição da Cátedra Josué de Castro para ela têm um futuro muito promissor pela frente.



















Crédito: Olívia Dórea

Acesso aos alimentos como desafio central do sistema agroalimentar

Walter Belik
Quarto professor titular da Cátedra (2026-2028)

Nos debates sobre segurança alimentar, cada vez mais se diz que a fome ainda persistente não se explica pela falta de alimentos, mas por questões de acesso. Como resolver esse problema?

Esse é um tema bastante interessante, porque o Brasil logrou sair do mapa da fome pela segunda vez. Os dados que nós usamos são os da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), que trabalham com dados de subalimentação. A subalimentação, de fato, baixou em um nível menor do que 2,5% no Brasil. Mas se aplicarmos a EBIA (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar)[28], veremos que a quantidade de pessoas em situação de insegurança alimentar, ainda que seja leve ou moderada, permanece muito alta e isso evidencia o fato de que uma alimentação saudável não está acessível para muita gente.

De fato, o Brasil é um grande produtor de alimentos, então não temos problemas de disponibilidade. No entanto, esse alimento não chega à população, pois existe um obstáculo no acesso que tem muito a ver com a renda das pessoas. O Brasil ainda é um país pobre, com grandes desigualdades, e ainda não conseguimos equacionar esse obstáculo, que é uma questão básica se quisermos garantir a segurança alimentar e uma alimentação saudável para todos.

Qual é o papel do sistema de distribuição de alimentos nisso? A literatura se volta mais a temas produtivos e hábitos de consumo. Há uma concentração da distribuição nos supermercados, mas você diria que também há uma importância grande de locais de distribuição e compras de outra natureza, como pequenos estabelecimentos e feiras?

Na verdade, o acesso se divide em dois tipos ou dois lados: um é o acesso físico, que é o cerne da sua pergunta, e se refere ao local onde as pessoas compram alimentos, basicamente. Sobre isso, existem muitos problemas e discussões, porque houve uma concentração nos locais de compra. O Brasil passou por uma transição muito rápida de um varejo alimentar tradicional para o autosserviço, que apresenta uma série de problemas porque, nesse modelo, contam muito o preço, a embalagem e o apelo do produto ao consumidor. Isso, de certa forma, influencia o acesso das pessoas.

A partir dessa transição,

o que vemos hoje no Brasil é o varejo tradicional perdendo espaço. Temos ainda muitas feiras livres — mais de nove mil no país inteiro. Porém, essas feiras são, digamos, um problema urbano que se coloca para as prefeituras, porque trazem sujeira, atrapalham o trânsito, impõem problemas de vigilância sanitária e os vizinhos reclamam. Então, esse formato de comércio está diminuindo. Mas isso não é um problema intrínseco das feiras livres. Na realidade, elas precisam ser repaginadas, reformuladas. Por que não feiras noturnas? Por que não feiras em locais fechados, ou em ambientes controlados? Seria muito simples de resolver.



Fonte: Arquivo Nupens

Por outro lado, o autosserviço, que é o supermercado, o "atacarejo", o hipermercado, está ganhando espaço. Esse espaço é caracterizado por preços mais acessíveis ao consumidor e pela agressividade comercial própria desse varejo.

O outro lado do acesso, que é muito importante, é o econômico. Para isso, é necessário garantir uma certa renda a esse consumidor, a esse cidadão. Os programas públicos de atendimento ao acesso podem permitir ou favorecer o acesso de uma forma não monetária.

Podemos citar, por exemplo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conhecido como Merenda Escolar, que é o maior programa de alimentação que temos no país, atendendo a mais de quarenta milhões de crianças, jovens e adolescentes de escolas públicas diariamente nos dias letivos. O programa é gratuito e universal para esse público. Existem outros programas, por exemplo: o Restaurante Popular, um programa barato e universal que garante o acesso a uma refeição balanceada e saudável para as pessoas. As cozinhas comunitárias, cozinhas solidárias, e os próprios bancos de alimentos são alguns exemplos de outros programas nesse sentido. Então, contamos com uma série de programas que garantem o acesso não monetário para compensar o problema de renda.

Outra questão importante é que, dada essa agressividade do varejo moderno, ele está entrando em novos territórios; aqui, nos interessa especialmente a venda dos alimentos *in natura*, alimentos frescos, área na qual esse varejo até então não tinha vantagens competitivas. As pessoas preferiam comprar o alimento fresco diariamente, em equipamentos como mercados, feiras, quitandas e assim por diante. O supermercado está ganhando espaço e hoje é o principal local de compra, mesmo para alimentos frescos e *in natura*.

Esse movimento gera uma complicação adicional, porque a dinâmica urbana vem reforçando o conceito de "*one-stop-shop*" de que o consumidor vai num único local e encontra tudo de que precisa. Portanto, ao se deparar com alimentos ultraprocessados ou industrializados, muitas vezes a pessoa compara preços e se deixa levar pelo apelo mercadológico e faz uma troca abrindo mão de prover a sua família com alimentos frescos e nutritivos.

Você citou a necessidade de reformulação das feiras. Já existem experiências exitosas nesse sentido? Ou, por enquanto, estão no campo das ideias?

Existem, mas do ponto de vista muito experimental, muito pequeno. Isso é fácil de resolver; até mesmo o Governo Federal poderia apoiar a constituição de feiras. Aliás, o Governo Federal tem uma série de programas de financiamento à produção, como o Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), entre outros. Porém, não existe nenhum programa de financiamento à comercialização dos produtos *in natura*.

Hoje em dia, até está em curso uma discussão, no âmbito do próprio Governo Federal, voltada a financiar os equipamentos dos feirantes e dos comerciantes de alimentos frescos, porque eles são a ligação entre as áreas periféricas, o cinturão verde, a agricultura urbana e periurbana, e o consumidor. É muito importante garantir que essa pessoa ou esse grupo de pessoas tenha uma van ou um pequeno caminhão para levar a produção até a cidade. Mesmo nas CEASAS (Centrais de Abastecimento) e na CEAGESP (Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo) — a maior central atacadista da América Latina, onde são comercializados três milhões e meio de toneladas de alimentos todos os anos —, não existe um apoio direto ao feirante, que é jogado ao mercado. Ele chega, faz suas

compras e vai embora.

É importante que as CEASAS, que são instituições federais ou estaduais, também tenham um espaço para dar atendimento a esse comerciante, para que ele possa selecionar, entender o que é classificação de produto e formar preço nesses espaços. Existem muitos programas que poderiam ser usados para repaginar e renovar o sistema de feiras livres, porque há uma preferência até mesmo cultural do consumidor brasileiro, de modo geral, por elas. A questão é que há dificuldades que impedem as feiras livres de aumentar e se proliferar pela cidade.

Pensando na precificação, seria também uma lacuna por parte do produtor e do feirante conseguir precificar melhor o produto? O que se pode fazer sobre isso?

Precificar o produto na feira livre é extremamente complicado. Normalmente, o produtor entrega o produto dele em consignação ao feirante, que vai comercializar e, ao fim da semana ou depois de algum tempo, ele presta contas ao produtor. O produtor, na verdade, não fica sabendo exatamente a qual preço o produto foi vendido, ainda mais porque esse processo é realizado por intermediários, em muitos casos.



Crédito: Olívia Dórea

A movimentação nas CEASAS contribui para a construção de um preço de referência, então é possível, em alguma medida, trabalhar com ele. Mas como o preço varia muito na feira livre, começando alto e terminando bem mais baixo, é difícil saber exatamente qual foi o valor que determinado produtor conseguiu pela venda dos seus produtos. O problema da formação de preço na feira é um problema clássico de economia, de oferta e demanda. De certa forma, seria necessária alguma ferramenta de proteção, de modo a garantir que esse produtor tenha confiança naquilo que está sendo vendido e descartado e nas informações passadas do feirante e do intermediário para ele.

> **A ação governamental aparece em suas respostas, a partir de programas como o PNAE e o Pronaf, mas foram apontadas lacunas também do âmbito do Estado. Como a ação governamental tem lidado com essa realidade? Tem havido avanços? E o que mais pode ser feito no campo dos incentivos, da regulação e do financiamento?**

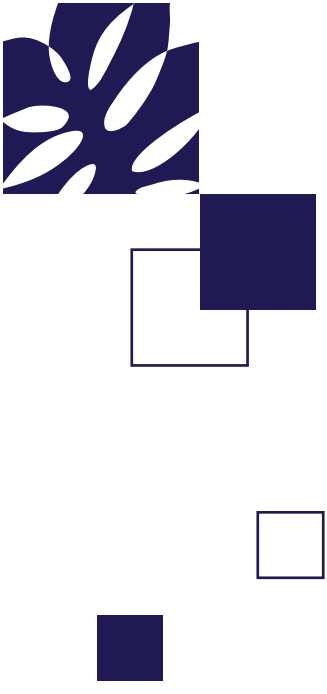
Se observarmos o que vem acontecendo nas últimas décadas quando se fala de alimentação, o abastecimento sempre foi relegado a um segundo plano. Praticamente todos os planos de alimentação se voltam para a produção. No passado havia uma perspectiva produtivista, isto é, precisávamos produzir mais, e mais, e mais porque os problemas de alimentação no Brasil decorriam de uma certa insuficiência na oferta. Agora, penso que está mais ou menos consolidada a ideia de que o Brasil é um grande produtor e que não nos falta alimento.

No entanto, não se verifica uma articulação dos órgãos que poderiam trabalhar essas questões do abastecimento de uma forma mais objetiva. É interessante ver que temos a estrutura para isso. Temos CEASAS em todos os cantos do Brasil; são mais de setenta CEASAS. Muitas delas já estão privatizadas, mas, ainda assim, são os grandes centros atacadistas. Essas CEASAS foram perdendo espaço devido à lógica da operação dos supermercados, que muitas vezes não passa por elas. O supermercado complementa um pouco o seu sortimento na CEASA, mas atua diretamente junto ao produtor com uma central de distribuição, a chamada CD, e uma plataforma logística. Essa CD é extremamente eficiente, além de contribuir

para reduções nas perdas de alimentos. A CD consegue organizar a oferta e estabelecer diferentes composições de produtos que vêm atender exatamente o perfil de cada consumidor por meio de um ponto de venda de características diferenciadas.

Assim como podemos observar entre as feiras — existe a feira de periferia, que vende determinados alimentos, e a feira dos bairros nobres, que vende outros alimentos —, o supermercado consegue realizar as suas operações por meio de algoritmos, que irão dirigir as quantidades, estabelecer preços e balancear o sortimento de produtos de forma a atender diferentes perfis da sua clientela. Seria preciso avançar nessas operações também nas CEASAS, porque estas mantêm as suas características de centrais atacadistas abertas e democráticas permitindo introduzir inovações que poderiam mudar a forma de operação do varejo alimentar tradicional.

Além disso, há outras estruturas. Por exemplo, quando se discute formação de preço no Brasil, é comum ficarmos perplexos ao perceber como as oscilações de preços são elevadas em curtos períodos. Ora,



se o Brasil tem uma grande produção, se o Brasil é um país continental onde as safras se intercalam, por que se verifica essa volatilidade? Na verdade, a resposta está nas estruturas de mercado altamente concentradoras sobre as quais os governos não conseguem intervir.

Uma das formas presentes em economias de mercado tradicionais é o estabelecimento de estoques reguladores para estabilização de preços. O Brasil, porém, abriu mão desses estoques reguladores nos anos 1990, quando chegou à conclusão de que não valiam a pena, dado que o comércio estava aberto e, portanto, havia relações de mercado com todos os países. Se faltasse alimento aqui, ou o preço estivesse subindo, rapidamente seria possível "abrir as porteiras" e trazer esse produto de fora. Isso, na realidade, se mostrou falho, porque os preços sofrem uma oscilação impressionante que não corresponde só à sazonalidade, mas a movimentos especulativos agora intensificados pelas variações cambiais.

Uma das ferramentas para melhorar o abastecimento é a estabilização de preços via estoques reguladores, isto é: quando o preço ultrapassa uma determinada faixa, o governo entra vendendo, e ele atende determinados clientes que podem prover esse abastecimento rapidamente. Já quando o preço baixa demais, o governo entra comprando, para sustentar preço e evitar que esse agricultor se sinta desestimulado.

Citemos o caso do arroz, porque é típico. Em 2024, ocorreram as enchentes no Rio Grande do Sul, estado que concentra mais de 70% da produção de arroz no país, o que resultou em perda de boa parte da produção, e o preço do arroz aumentou muitíssimo. Começamos, então, a importar porque não tínhamos estoque regulador. Em seguida, rapidamente, em função do preço, vários produtores se mobilizaram e várias áreas de arroz que estavam desativadas foram reativadas. O arroz de sequeiro, por exemplo, considerado de qualidade inferior e produzido em solo aerado e sem inundação, começou a entrar no mercado. Devido a isso, no ano seguinte verificamos uma produção excedente e os preços caíram. E agora, em 2026, estamos enfrentando novamente um problema de falta de

produto, e muito provavelmente teremos aumento de preço. Essas tendências devem ser agravadas pela Guerra no Irã que interrompeu o fluxo comercial entre os maiores produtores que estão no Oriente e o resto do mundo. O governo vem tentando reforçar seus estoques reguladores, que, no caso do arroz, atenderiam apenas algo em torno de 3% da demanda, o que não é suficiente para que essa dinâmica de mercado possa se equilibrar.

Qual o futuro da agenda de pesquisa sobre abastecimento e hábitos alimentares? E qual o papel da Cátedra Josué de Castro nisso?

A Cátedra já se firmou e se consolidou como um espaço de discussão importantíssimo. Nas publicações da Cátedra, nos seminários e nas emissões feitas pela Rádio USP, temos produzido várias discussões que tocam na questão do abastecimento. Vejo isso como um movimento muito importante.

É interessante que estejamos situados em uma faculdade de saúde pública, pois

a saúde pública passa por todos os elementos do que chamamos de sistema agroalimentar. Nesse sistema, existe uma caixinha que representa o abastecimento.

Então, acredito ser muito importante trazer um pouco os estudantes e os pesquisadores que estão trabalhando nessa área, para que tenham um olhar também para o abastecimento; para que não vejam nutrição, produção e sustentabilidade isoladamente, mas sim de forma atrelada ao que chamamos de hábitos alimentares e hábitos de compra; e para que possamos trabalhar os conceitos que estão colocados no Guia Alimentar para a População Brasileira[5] voltados ao consumidor. É muito importante verificar todos esses aspectos. Acredito que

o tema do abastecimento só aumenta a importância da Cátedra e difunde, de uma forma ainda mais ampliada, o que estamos discutindo. É um campo, uma agenda, com bastante espaço para prosperar. Ainda precisamos avançar em muitos pontos, inclusive porque vejo muitos pesquisadores trabalhando esse tema de uma forma praticamente isolada.

Tenho acompanhado estudos desenvolvidos em vários centros de pesquisa, em várias universidades, e as pessoas me procuram para ler trabalhos nessa temática e comentá-los, alegando que faltam pesquisadores se debruçando especificamente sobre essa área nesses locais.

O fato de conseguirmos aglutinar essas pesquisas é muito importante e vai colaborar muitíssimo, seja para a ciência, seja para construção de políticas públicas.

Para finalizar: o que significa para você assumir a titularidade da Cátedra?

Fiquei extremamente honrado com esse convite, porque tenho participado das atividades da Cátedra desde o início e estamos completando cinco anos de trabalho. Estamos no meio da titularidade do professor Arilson Favareto, o terceiro professor titular, e a Cátedra conseguiu um espaço enorme a partir do trabalho dessas pessoas.

A princípio, não me senti capaz de dar continuidade, e não foi falsa modéstia, porque realmente são pessoas muito capazes e que conseguiram levantar esse tema em um período cheio de particularidades. A Cátedra começou em um período de pandemia, durante um governo negacionista, questões que promoveram um ambiente extremamente hostil, no qual a Cátedra foi capaz de se firmar. Em seguida ela se consolidou com o professor Ricardo Abramovay e, agora, com o Arilson Favareto. Poder assumir a partir daqui já é meio caminho andado para mim, porque já acumulamos um trabalho muito bem feito.

Do ponto de vista pessoal, estou como professor titular aposentado, agora colaborador da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), e para mim é uma oportunidade muito bacana participar disso tudo em um ambiente onde há uma multidisciplinaridade enorme. Fui coordenador do Nepa, o Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Unicamp, durante cinco anos, e vice-coordenador antes, então minha vida acadêmica foi muito marcada por esse núcleo, que é interdisciplinar. Para mim, foi uma satisfação enorme viver o dia a dia e discutir as pesquisas com gente de todas as áreas. Voltar para esse ambiente multidisciplinar é uma grande satisfação.



Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro



A posição do Brasil no debate global sobre transição - o ecossistema das organizações que atuam na agenda da transição agroalimentar saudável e sustentável

Andre Degenszajn
Diretor-presidente do Instituto Ibirapitanga

Você integra o Conselho de Campeões da Aliança Global contra a Fome e a Pobreza, uma iniciativa resultante da presidência brasileira do G20. Que potencial você percebe na Aliança em ampliar o olhar sobre o combate à fome e à pobreza para uma abordagem sistêmica envolvendo a produção e o consumo de alimentos?

A Aliança Global foi uma iniciativa do presidente Lula no contexto do G20, aproveitando a posição de liderança do Brasil e se valendo da experiência brasileira em políticas de combate à fome e à insegurança alimentar e de oportunidades de o Brasil liderar um movimento que chamasse a atenção global para esse problema.

A Aliança tem vários efeitos possíveis e também um sentido de convergência de políticas exitosas e uma dimensão de transferência de tecnologia entre governos muito forte. E aí entra o papel de vários atores para que esses processos funcionem.

Esses processos multilaterais são lentos e exigem um esforço de coordenação que tem sido conduzido muito bem pelo governo brasileiro, conseguindo fazer disso um processo relevante em meio a uma crise do multilateralismo. O presidente Lula consegue a liderança da Aliança num momento de crise profunda do multilateralismo, e com algum sucesso, principalmente na cooperação Sul-Sul. É uma oportunidade para o Brasil fortalecer suas próprias políticas e sedimentá-las internamente e como referência global, mas também para apoiar efetivamente países que enfrentam o problema da fome e podem se valer dessa experiência brasileira, e obviamente de outras experiências que estão sendo gestadas em outros lugares.

No caso brasileiro, há uma dimensão importante: o Brasil é muito reconhecido por suas políticas quando olhamos, por exemplo, para o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), ou para o próprio papel das políticas de transferência de renda no enfrentamento à fome. No entanto, existe uma outra dimensão: todo o sistema de apoio às políticas públicas com organizações da sociedade civil e com espaços de participação, em que o Brasil tem muita experiência. É uma oportunidade para mostrar não só que políticas bem direcionadas podem surtir efeito — e o Brasil quase gerou um "grupo-controle dele mesmo", com o governo Bolsonaro e, depois, a volta do governo Lula —, mas também que é possível fortalecer a ideia de que a fome é uma questão política, e não de capacidade de produção de alimentos. O Brasil tem muito a mostrar nesse campo, e esse processo da Aliança fortalece não só esse fato, mas também o papel de organizações da sociedade civil no funcionamento dessas políticas. O Brasil pode compartilhar isso com o mundo, e talvez a Aliança possa formar uma plataforma para tal.

Claro que não é só o Brasil, mas nossa liderança é muito forte nesse momento. Talvez forte até demais, já que a Aliança hoje está muito ancorada na atuação brasileira, ou seja: há o desafio de tornar essa Aliança Global ainda mais global, com a liderança de outros países compartilhando e sustentando isso no tempo, e com capacidade de mobilizar recursos.

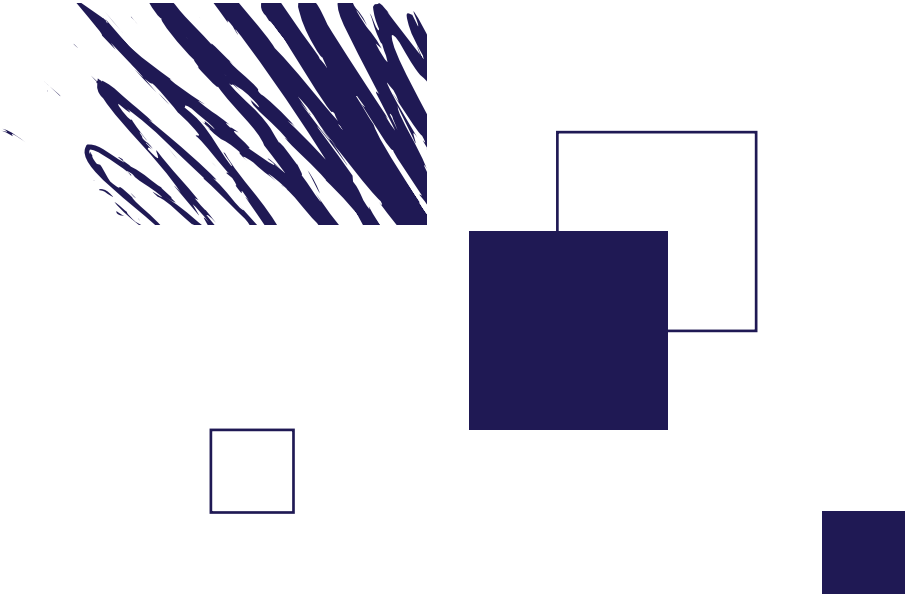
Minha participação tem a ver com um espaço para a filantropia, a partir de organizações filantrópicas reconhecidas como entidades capazes de atuar ao lado de governos, de órgãos multilaterais, de bancos de desenvolvimento e de organizações da sociedade civil, também buscando contribuir com esse processo. Pensando nisso, temos o trabalho de encontrar um lugar para essas organizações nesses arranjos.

Você falou bastante da experiência e do protagonismo brasileiros. Nos últimos anos, o Brasil ocupou posição de destaque no multilateralismo global ao presidir o G20, em 2024, e a COP30 em 2025. Pensando especificamente na transição do sistema agroalimentar, temos aproveitado bem esse protagonismo?

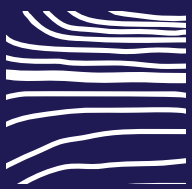
Quando falo do protagonismo excessivo, é menos do lado do Brasil, porque é claro que ele deve exercer essa liderança. Digo mais no sentido de que o sucesso da Aliança também se dá à medida que essa iniciativa passa a ter outros governos capitaneando e vocalizando esses desafios. O Brasil tem o desafio de construir outras vozes nessa luta global contra a pobreza e a fome.

No caso da COP, e como o sistema alimentar se situa nesse campo, precisamos considerar alguns pontos. Por exemplo, foi um feito o Brasil ter organizado a trigésima COP nessas condições, na Amazônia. Talvez os mais otimistas não imaginassem que seria possível organizar um evento dessa magnitude, nessas condições, no tempo disponível, o que foi uma demonstração de capacidade muito grande. Acho que ninguém saiu da COP30 sem essa sensação.

Agora, a COP não é um evento, é um processo, porque há um tanto que se alcança durante as negociações. Mas,



ao mesmo tempo em que a COP é um processo, também não é só negociação formal: é toda uma mobilização que acontece em torno dela. Quando olhamos para as negociações propriamente ditas, o tema dos sistemas alimentares avançou pouco. Não era a parte central da negociação, porém o tema da alimentação esteve presente de uma maneira muito intensa na COP30 como um todo, impulsionado por grupos da sociedade civil que buscavam concepções, digamos assim, alinhadas à justiça social e ao direito à alimentação, e tentavam propor não só soluções, mas discussões e debates que chamassem atenção para processos. Mas, nessa conferência, o setor privado se mostrou também muito presente, talvez mais do que em outras COPs, por meio de associações empresariais, com seus lobistas e suas entidades representativas. Nesse sentido, a COP também se tornou um espaço de disputa de visões e de modelos de desenvolvimento.





As representações da sociedade civil também eram atravessadas por posições antagônicas, contraditórias, em disputa. Se durante bastante tempo houve um desbalanço em favor de organizações e de redes da sociedade civil, nessa COP chamaram muito a atenção o peso e a participação — inclusive com muita qualidade — do setor privado. Isso aponta para uma dinâmica importante e para a necessidade de olharmos para essas relações de poder não só durante a COP, mas ao longo do tempo.

De repente, você vê setores do agronegócio muito confortáveis e muito à vontade com o espaço construído durante a COP, mostrando como o Brasil está indo muito bem em relação às suas metas de emissões e o que o agronegócio e o setor agropecuário estão entregando em termos de resultados climáticos, tornando a discussão mais complexa. Portanto, minha leitura é que nós avançamos, e a alimentação ocupou um espaço muito maior e mais significativo, mas as contradições também ficaram mais evidentes.

Como você vê o ecossistema de organizações que vem atuando na agenda de transição agroalimentar no Brasil, considerando a importância da diversidade de olhares e de formas de atuação, mas também o risco de uma certa fragmentação nessa agenda?

A agenda de alimentação é um campo muito amplo. Minha abordagem será a partir de onde é o espaço de atuação do Ibirapitanga num tempo relativamente restrito, que é de menos de dez anos, ou oito anos de uma atuação um pouco mais sistemática. Quando o Ibirapitanga começou o trabalho e definiu como um dos seus focos a questão alimentar, do ponto de vista da filantropia isso não era uma formulação muito presente. Não havia outras organizações brasileiras, e poucas eram as organizações internacionais atuantes no Brasil, para financiar uma agenda de alimentação com uma perspectiva mais sistêmica.

Nós temos, evidentemente, ângulos ou entradas no campo da alimentação e dos sistemas alimentares que contam com organizações, redes e fontes de financiamento próprias, mas há pouquíssimos espaços que sejam mais interdisciplinares e olhem a conexão entre clima, saúde, direito à alimentação, cultura alimentar, desenvolvimento. Um pouco da nossa entrada e da tentativa de produzir uma

contribuição para esse campo tem a ver com organizar esse lugar, e isso vem se fortalecendo com o tempo.

De maneira crescente, vemos organizações identificando a questão alimentar como fundamental para o enfrentamento de alguns dos principais problemas que assolam a humanidade hoje, e o Brasil ocupando um papel muito estratégico nesse processo. Existe uma sobreposição de algumas dimensões que colocou o Brasil bem no centro do debate, impulsionando recursos, o que também confere relevância às disputas.

É fundamental a capacidade que a sociedade civil e as organizações financiadoras, dentro de uma visão comum, têm de organizar um projeto para o Brasil que o insira no mundo, incorporando também as transformações que vêm acontecendo na organização dos sistemas alimentares.

A partir da filantropia e sua ação no tema dos sistemas alimentares, que expectativas vocês têm quando apoiam um projeto como a Cátedra, que procura trazer essa interdisciplinaridade citada por você?

Houve muitas mudanças ao longo desse período, que é relativamente curto, mas no qual vimos transformações significativas. Trabalhamos em duas dimensões fundamentais: uma está mais vinculada à produção, na qual buscamos fomentar a transição agroecológica; e a outra está mais ligada ao consumo, ou seja, à agenda de dietas e à questão dos ultraprocessados.

Quando olhamos esses dois campos, fica claro que o trabalho da agroecologia, que vem de longe, ganhou mais visibilidade quando a agroecologia passou a ser vista também como uma solução climática, de uma forma mais central. Se o movimento agroecológico no Brasil e as referências têm décadas, talvez essa aproximação da agenda da agroecologia ou da agricultura regenerativa — com as distinções existentes, mas também com a compreensão de que compartilham uma mesma direção — tenha colocado a questão da produção no centro do debate.

Quando olhamos para a questão dos ultraprocessados, é parecido, mas está posto quase que do outro lado. Há algum tempo, o Brasil traz uma experiência muito consistente e que começa a ganhar espaço num debate mais global. Então, é possível ver como o contexto vai

abrindo espaço para que alguns avanços sejam possíveis e algumas aberturas existam.

Estamos vivendo agora um momento bastante estratégico e interessante nesse debate. Nos últimos anos, os Estados Unidos resistiam muito em deixar essa agenda de ultraprocessados se tornar uma pauta central. Poucas organizações a abordavam diretamente; olhando para a agenda das fundações era um tema quase inexistente. De repente — talvez de maneira torta, com o atual governo estadunidense —, o tema ganhou espaço no debate público com um monte de atravessamentos, mas ainda assim criou uma oportunidade de fortalecer a discussão a partir da publicação de seu novo Guia Alimentar. E tudo que acontece nos Estados Unidos, ainda mais nessa área, já que o país é o epicentro da indústria de ultraprocessados, é uma oportunidade muito grande, e o Brasil tem uma contribuição significativa a dar. Nesse sentido, o trabalho do Nupens, ancorado pela Cátedra, tem a oportunidade de apoiar esse movimento e dar forma a essa discussão em outros espaços.



Crédito: Olívia Dórea

Nesse ecossistema, uma marca dos últimos anos é a entrada das organizações filantrópicas (institutos, fundações) como ator importante e, mais que isso, como um ponto de convergência entre várias organizações e perspectivas de tratamento da agenda agroalimentar. Como a filantropia vê o futuro dessa agenda e quais os principais desafios para que haja mais avanços?

Se compararmos orçamentos públicos com recursos filantrópicos, são magnitudes diferentes. Mas a filantropia tem uma capacidade de mobilizar agendas e atores, e de construir espaços institucionais para que certas questões ganhem forma. Existem, portanto, alguns movimentos importantes acontecendo.

O Brasil está mudando um pouco o seu lugar e ganhando relevância em agendas que atravessam a questão alimentar globalmente. Há um movimento muito forte dentro da filantropia de fundações internacionais que trabalham com a questão climática. É uma concentração muito expressiva de fundações que trabalham, principalmente, com a agenda de mitigação, olhando para os sistemas alimentares, para a questão do uso da terra e para o desmatamento como vetores de emissões de gases de efeito estufa, e precisando lidar com os sistemas alimentares e os incluir nas suas estratégias e lentes de atuação. É um movimento importante, que vem de fora para dentro — são as fundações internacionais que vêm para o Brasil e têm o potencial de moldar essas agendas.

Não é a filantropia que vai financiar a transição agroalimentar. Isso vai ser resultado da ação governamental e do movimento dos mercados, da indústria, das empresas. Agora, a filantropia pode induzir certas práticas, apoiar certos processos, produzir evidências e experiências exitosas; e, às vezes, tem a capacidade de distorcer ou tentar reequilibrar algumas relações.

Existe uma disputa muito forte, muito central, em relação à influência sobre políticas públicas, sobre governos. O lobby do agro é muito forte, tem muita organização, muita capacidade, muito recurso. A filantropia jamais vai fazer frente a esse lobby — mas criar pequenas rachaduras já pode significar avanços importantes. Então, a filantropia tem condição de incidir em áreas que não seriam resolvidas, simplesmente, pela lógica e dinâmica dos mercados e da própria ação estatal. Ela consegue contribuir em processos como esse.

Nem sempre a filantropia faz isso, pois muitas vezes está nadando junto com a corrente. Às vezes, consegue enfrentar pautas contra-majoritárias. E então se coloca uma outra dimensão importante:

---

a filantropia não tem um sentido único. Não dá para falar numa posição única da filantropia, já que existe muita contradição também nesse setor.

Costumamos olhar para filantropia sempre com um vetor progressista, mas isso não é verdade, e estamos vendo isso de forma muito clara nos Estados Unidos atualmente. Há uma filantropia organizada, com capacidade e com recurso, apoiando pautas conservadoras, reacionárias. Então,

---

a filantropia também é um campo de disputa, assim como é a sociedade civil, e é necessário reconhecermos esse fato para entender como lidar com esse ator, qual papel ele pode ter e como pode contribuir na transformação em direção àquilo em que acreditamos.

Um pouco do nosso trabalho tem a ver com construir alianças que fortaleçam esses processos, ajustá-las e trabalhá-las para que os novos recursos que vêm sendo direcionados ao Brasil incorporem um conjunto de questões e não se limitem, por exemplo, a um olhar sobre emissões de carbono.

Sabemos que existem organizações brasileiras com trabalhos consistentes, experiência, posicionamento e contribuições efetivas no enfrentamento de diversas questões, e elas precisam ser reconhecidas. Um pouco do esforço também tem a ver com isso.

Nessa agenda de integração do sistema agroalimentar, como você enxerga onde a Cátedra Josué de Castro se encaixa nesse ecossistema atualmente, passados os cinco primeiros anos?

Talvez a Cátedra seja a iniciativa que incorpora, com mais clareza, a ideia de construção de um espaço interdisciplinar cujo olhar se volta para a questão alimentar a partir de uma visão sistêmica.
A ideia e a motivação que nos inspiraram e nos levaram a apoiar essa iniciativa têm a ver justamente com a possibilidade de colocar não só pesquisadores que estão na academia e na universidade, mas também pessoas de lugares diferentes — como ativistas e organizações produtoras de conhecimento num outro registro — para dialogar, pensar juntos, se confrontar com hipóteses e visões de outros; assim, conseguiremos construir um novo tipo de conhecimento, uma nova agenda de pesquisa. A Cátedra incorpora muito bem esse princípio.

A Cátedra, a partir do seu trabalho, sendo uma iniciativa essencialmente em rede, reverbera muito e tem o potencial de produzir outros impactos e influências. Eu queria ressaltar duas dimensões trazidas pela Cátedra que têm a ver com a produção de um tipo de conhecimento interdisciplinar, que extrapola as fronteiras de centros específicos de pesquisa, um tipo de conhecimento muito atento e permeável às dinâmicas da sociedade, às organizações, aos processos políticos: a possibilidade de se criar um espaço que se vale do conhecimento científico, da academia, da universidade, mas em diálogo próximo com demandas sociais e políticas da sociedade.

A produção de conhecimento a partir da universidade tem um papel muito estratégico quando olhamos para a alimentação e para a importância de que seja orientado por um tipo de produção científica independente, que se vale dos processos de construção de conhecimento de forma legítima, a fim de produzir subsídios para a construção de políticas públicas e para sua regulação. E tudo isso num momento em que se amplia muito o volume de controvérsias científicas, de falsas evidências, de disputa de narrativas.

As instituições de fomento governamentais, com financiamentos mais regulares, trabalham dentro de uma dinâmica específica de financiamento. E, muitas vezes, a filantropia tem a possibilidade de produzir contribuições adicionais a esses recursos que são aportados e sustentam, de uma forma geral, a produção de conhecimento no Brasil, orientada a criar novos espaços.

Isso é algo que a Cátedra traz e que eu valorizo bastante. Ela produz uma contribuição importante para essa discussão, para o país, e para alimentar essas agendas de pesquisa e empurrar essa fronteira de inovação para outros lugares.

> **Você foi um observador da história da Cátedra desde o início. Qual o seu balanço sobre o que foi feito nos primeiros cinco anos de existência da Cátedra e quais expectativas você tem sobre o que será o próximo quinquênio?**

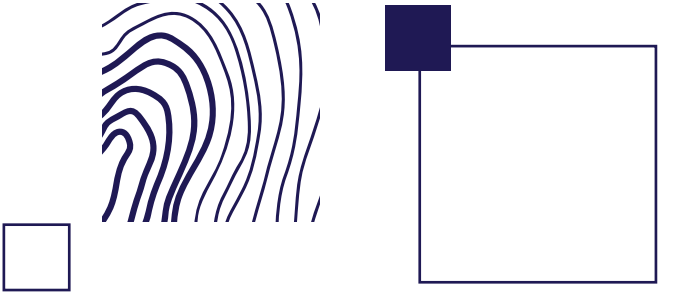
É interessante, porque, num processo como esse, sabemos como ele começa, mas não como termina, nem qual caminho vai percorrer. Tem algo que é sólido, que é regular, em termos de criar esse espaço, que é de pensamento sistêmico, de cruzamento de saberes, de conhecimentos. Mas cada titular da Cátedra imprimiu

uma dinâmica. Não só uma agenda de pesquisa e de produção, mas também um jeito de fazer.

Tivemos, no primeiro ciclo, a Tereza Campello. Foi um cruzamento muito feliz, não só de ter a Tereza na liderança da Cátedra, mas num contexto em que a questão da fome ganhou muita evidência. Na liderança da Cátedra, portanto, estava uma pessoa cujo papel foi muito fundamental nas políticas de enfrentamento à fome, levando, naturalmente, a Cátedra a se direcionar muito mais para isso — e, do ponto de vista metodológico, numa dinâmica marcada pelo grande engajamento de outras organizações, de outros atores, num processo de articulação mesmo. Foi um conhecimento produzido muito a partir dessa articulação.

Os ciclos seguintes, liderados pelo Ricardo Abramovay e pelo Arilson Favareto, trouxeram outras questões que dialogavam com o contexto, com os interesses e as agendas de pesquisa específicas de cada um deles, e resultaram numa série de novas oportunidades, colocando a Cátedra em espaços internacionais e produzindo também um deslocamento. A riqueza da Cátedra está muito nessa composição, entre a forma de trabalho, o perfil, a liderança e a agenda do titular, e o contexto. Não controlamos cada um desses fatores, mas a partir de como essas engrenagens vão se conectando.

Isso tem sido muito interessante, e o fato de a Cátedra ser ancorada pelo Nupens, na Faculdade de Saúde Pública da USP, também confere certa característica, uma determinada forma de trabalhar, de inserção no campo. Tudo isso fez parte da capacidade da Cátedra de se colocar no contexto mais amplo, de produzir insumos importantes para os debates e de encontrar um espaço relevante e ser reconhecida por isso. Em pouco tempo, a Cátedra passou a ser reconhecida como um ator importante no campo da alimentação no Brasil e no diálogo com outras redes e organizações internacionais.







Crédito: Olívia Dórea

O papel dos cidadãos e da sociedade civil organizada na promoção de uma alimentação saudável e sustentável

Ana Paula Bortoletto
Primeira pesquisadora assistente da Cátedra (2021-2023)

Na sua atuação como pesquisadora você sempre trouxe um olhar sensível à inclusão da perspectiva do cidadão, fruto de sua experiência anterior no Idec, o Instituto de Defesa de Consumidores. Como você avalia o papel dos cidadãos e seus direitos na promoção de uma alimentação saudável e sustentável?

A participação da sociedade em geral — de diferentes grupos e representações — só fortalece a construção de políticas públicas no campo da alimentação e nutrição. A partir da minha experiência no Idec, pude ver que,



por mais que houvesse uma contribuição dos atores mais técnicos, acadêmicos, na produção de evidências — as quais são, obviamente, fundamentais para um processo político —, sem trazer essa perspectiva dos cidadãos e da opinião da população como um todo, para que isso também faça uma pressão política no momento da decisão de priorizar as agendas, o processo acaba ficando mais fragilizado, principalmente nos temas com os quais trabalhamos, que são as políticas públicas que enfrentam poderosas influências econômicas.

Desde o seu período como pesquisadora assistente, a Cátedra Josué de Castro estabeleceu parcerias com uma diversidade de atores do sistema alimentar, incluindo os movimentos sociais. Mais adiante, quando você já havia assumido o posto de professora da Faculdade de Saúde Pública, você incorporou esse tema na sua agenda de estudos com foco nas cozinhas solidárias do MTST (Movimento dos Trabalhadores Sem-Teto). Qual o papel desses equipamentos na garantia de segurança alimentar e nutricional, e qual a importância desse tipo de iniciativa ser incentivada?

As cozinhas solidárias são espaços incríveis que funcionam como equipamentos fundamentais compondo as diferentes frentes de combate à fome. Foram consolidadas no período da pandemia, em que enfrentamos uma total desconstrução das políticas públicas, e então os movimentos sociais assumiram a dianteira e começaram a distribuir as refeições gratuitas para as pessoas. Porém, as cozinhas solidárias foram muito além desse papel emergencial de combate à fome e, hoje, elas têm um papel enorme na promoção da segurança alimentar e nutricional de uma forma mais ampla.

Esses espaços não só garantem o acesso emergencial como também articulam o território, conectam as pessoas e as lideranças comunitárias, e trazem assistência, muitas vezes para lugares que não contam com aparatos do Estado que possam oferecê-la. A partir das cozinhas solidárias, lideranças são articuladas para garantir outros direitos fundamentais para essas populações, como o direito à moradia, mas não só. Em relação à alimentação, a oferta da refeição não se resume apenas à distribuição da comida, ao ato de matar a fome, mas também à garantia do direito humano à alimentação adequada.

Hoje, cada vez mais, as cozinhas solidárias começaram a trazer a perspectiva do sistema alimentar para o que elas oferecem. Afirmo isso porque elas não oferecem qualquer tipo de refeição, mas ajudam a consolidar um ciclo. São refeições, primeiramente, preparadas em cozinhas, por cozinheiras que valorizam a comida de verdade e colocam amor no preparo daquelas refeições. Essas cozinheiras usam como ingredientes alimentos in natura e minimamente processados (comprados ou doados) da agricultura familiar principalmente, e isso já constrói uma rede de fornecimento de refeições que garante um ciclo de oferta de alimentação saudável e sustentável.

Tive a oportunidade de conhecer várias experiências de cozinhas que, além dessa lógica apresentada anteriormente, também têm hortas comunitárias — as quais promovem treinamento e capacitação não só para as pessoas que nelas trabalham, mas também àquelas que são atendidas por elas, além de oferecerem apoio para as crianças da comunidade. Então, realmente, a forma como as cozinhas solidárias são vistas hoje e reconhecidas como tecnologias sociais é um movimento muito válido e relevante.

O nosso projeto, inclusive, tem o propósito de trazer uma valorização em favor das cozinhas solidárias, na perspectiva da implementação do Guia Alimentar para a População Brasileira[5]. O Guia Alimentar depende de muitas ações para ser implementado na sua completude, e as cozinhas são equipamentos para isso, ao oferecerem refeições saudáveis e promover a comida de verdade; essa rede toda do sistema alimentar local que é fortalecida a partir desses equipamentos.

Na sua trajetória como pesquisadora, você tem também abordado a dimensão da regulação, a partir do estudo de temas como rotulagem, ou, em sentido mais amplo, a regulação dos ultraprocessados. Quais são as principais constatações dessa agenda de estudos para o futuro do sistema agroalimentar?

A regulação de ultraprocessados é uma grande agenda de futuro para que possamos gerar mais evidências que apontem para a necessidade de um olhar da regulação alinhado com a definição da classificação Nova, especialmente com vistas aos ultraprocessados. Isso porque temos uma grande necessidade de garantir que as políticas regulatórias sejam mais efetivas do que as que temos hoje.

No caso da rotulagem, por exemplo, avançamos com a rotulagem frontal da lupa, mas ela tem uma abordagem focada em nutrientes e não considera o processamento de alimentos nessa identificação. Então, ela foi um avanço, por óbvio, no sentido de defender que é uma regulação necessária, mas, ao mesmo tempo, ainda tem um espaço grande para melhorar, para que seja possível à população identificar com maior facilidade o que são ultraprocessados. Conseguir melhorar essa informação para identificar mais claramente os ultraprocessados vai ser, sem dúvida, um grande avanço na facilita-

ção de escolhas alimentares mais saudáveis.

Além disso, precisamos entender melhor essa agenda de regulação, porque dependemos dela para desenvolver um olhar sobre os sistemas alimentares que seja capaz não apenas de considerar os produtos disponíveis, mas também as atividades das grandes corporações de ultraprocessados.

A identificação mais clara dos ultraprocessados é, com certeza, um grande avanço já alcançado na América Latina, visto que há diversos países da região que fazem isso muito bem. Mas precisamos continuar avançando, no intuito de garantir que as próprias corporações produtoras de ultraprocessados também, de certa maneira, tenham suas atividades reguladas. Isso quer dizer que, ao se criarem regras de rotulagem, também estamos fazendo com que a própria indústria promova modificações e molde seu comportamento, direcionando-o para a produção de alimentos mais saudáveis.

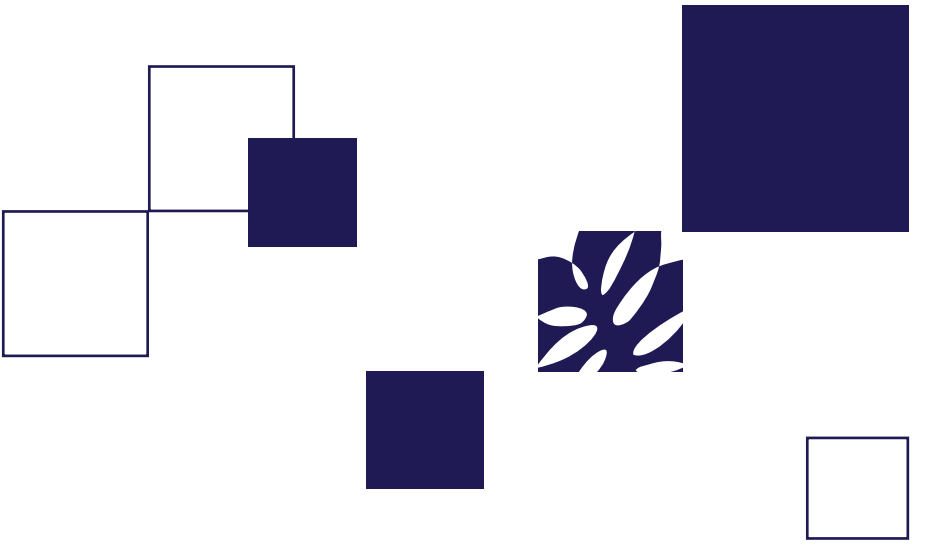
Ou seja,

não se trata simplesmente de retirar um nutriente e colocar outro no lugar porque um foi proibido e o outro é permitido. Trata-se de pensar em alternativas da tecnologia de alimentos para desenvolver produtos que não sejam da linha do ultraprocessado. Claro que ainda estamos longe de enxergar essas mudanças tão profundas, mas acredito que esse seja um dos caminhos.

Além disso, esse olhar para a atividade das corporações é importante em relação à perspectiva de regular outras formas de oferta e promoção de ultraprocessados, por exemplo nas escolas e na publicidade. Em relação às escolas, a agenda já avançou bastante, no que diz respeito às normas que versam sobre a proibição ou limite de ultraprocessados na alimentação escolar, nas escolas públicas principalmente. Ainda temos um caminho a trilhar para melhorar a lógica de oferta de alimentos pelas cantinas de escolas particulares, mas, mesmo nesse tema, já existem experiências positivas acontecendo em alguns municípios.

Em relação à publicidade, essa é uma das agendas mais desafiadoras porque enfrentamos uma grande resistência desse grupo político e econômico para evitar que a publicidade — grande motor de estímulo ao consumo — seja regulada. Mas não podemos deixar de falar sobre ela, porque sabemos o quanto se utiliza de estratégias abusivas para convencer as pessoas a consumir produtos não saudáveis dos quais elas não precisam.

Por fim, destaco a importância de pensar sobre as regras de impostos dos alimentos, para que consigamos alcançar um cenário tributário favorável aos alimentos saudáveis, ao passo que desfavorece os alimentos não saudáveis e os ultraprocessados.



Segundo a sua visão, qual é o futuro da participação social na abordagem de sistemas alimentares e o papel da Cátedra Josué de Castro nisso?

Historicamente, o Brasil tem uma participação social muito forte e atuante em todas as agendas de sistemas alimentares. Somos uma referência, inclusive, para o resto do mundo por ter estruturas de governança das políticas de segurança alimentar e espaços de participação social fortalecidos que existem há décadas e, mesmo enfrentando desafios que fazem parte do cenário político, funcionam bem e influenciam os tomadores de decisão. Por exemplo, o Consea (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) e o Conselho Nacional de Saúde (CNS) são grandes espaços de participação social para políticas de alimentação e nutrição.

O desafio futuro é sempre garantir a renovação e a ampliação das vozes para que as agendas relevantes tenham espaço. Digo isso porque, às vezes, percebo que ficamos mais engessados ou com o espaço mais fechado em algumas discussões, e que esse espaço poderia ser mais ampliado.

Um outro desafio é a integração das agendas, no qual já houve muito avanço, mas ainda podemos melhorar. Antes, a discussão se pautava muito numa compartimentalização entre produção e consumo, e cada frente seguia seu rumo, defendia seu espaço e disputava pelas autoridades. No entanto,

a noção de sistemas alimentares trouxe uma convergência maior das agendas, conseguindo fundamentar a elaboração de propostas que unifiquem produção e consumo, e a própria participação social tem trazido essa robustez ao colocar as agendas e discutir prioridades. Um exemplo claro dessa construção é a agenda do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

Nunca teríamos uma regulação tão robusta do PNAE — que proíbe ultraprocessados, prevê uma participação mínima da agricultura familiar, estabelece cardápios, entre outras ações — sem essa integração das agendas. Ainda há espaço para melhorar muito, mas é um caminho importante.

A Cátedra está posicionada no lugar de produzir o aval científico às evidências geradas sem conflitos de interesses, as quais se propõem a trazer questões difíceis e que podem não ser politicamente viáveis, mas devem ser enfrentadas.

A universidade também precisa debater essas questões, ainda que os contextos políticos estejam muito desafiadores.

Hoje, o tema da regulação dos ultraprocessados, por exemplo, tem pouco espaço no campo político geral, e mesmo no Congresso Nacional. No campo da Academia, porém, já temos um acumulado de evidências, o que nos dá condições de dialogar com a sociedade para colocar essas evidências em pauta e trazer a urgência necessária em relação a essa agenda.

Vejo a Cátedra em um papel muito estratégico no fortalecimento da participação social, caminho que foi sendo trilhado de forma natural. Não sei se no início, no momento de idealização e planejamento, essa era uma intenção muito nítida, mas os passos dados e a construção desses diálogos com a sociedade fizeram a Cátedra, com suas contribuições, se legitimar como parte do espaço de participação social. Entendo que tudo está funcionando muito bem.

Ao longo desses cinco anos, você destacaria algum momento na produção da Cátedra cuja contribuição tenha sido especialmente importante para os temas aqui abordados?

Vou destacar apenas um momento, a meu ver, superimportante e muito marcante: o evento da Cúpula de Sistemas Alimentares da Organização das Nações Unidas (UNFSS). Pelas informações dos participantes, não tinha nenhuma previsão de discussão oficial sobre ultraprocessados, além de haver vários problemas de participação, de influência das corporações, etc. Então, a Cátedra tomou a frente na organização de uma rede de diálogos com a sociedade civil, com a Academia e com algumas pessoas de governo no Brasil, a fim de construir uma agenda de políticas prioritárias e relevantes para enviar à Cúpula, de modo que fosse incorporada nas discussões desse espaço internacional.

Era um momento de pandemia, então, obviamente, não tinha espaços presenciais, mas foi uma atividade muito bacana, porque as pessoas puderam trazer um olhar propositivo, baseado no contexto e no que já havia de concreto. Organizamos uma publicação sobre isso: uma agenda de ação sobre os ultraprocessados[31]. Esse documento foi, inclusive, citado na Cúpula e é uma referência até hoje, já que as pessoas, sejam da sociedade civil ou outros

atores, relembram a importância dele — ainda que a Cúpula tenha deixado a desejar em relação às discussões. Existem até mesmo questionamentos sobre uma perspectiva futura de atualização do documento, porque ele realmente ajudou muito a organizar o que tínhamos naquele momento e a fazer alguma pressão política na agenda internacional. Vejo essa experiência como um movimento transformado em ação, podendo servir como exemplo adaptável a outras experiências também.

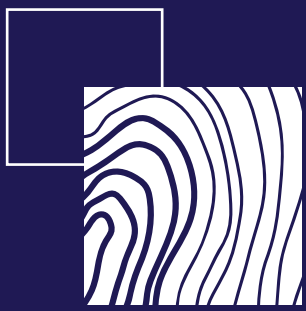
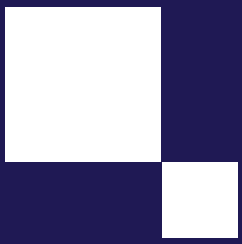
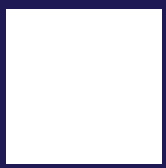
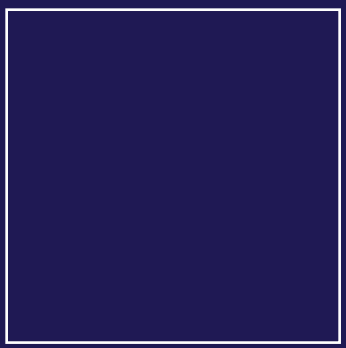


Ana Paula Bortoletto em visita dos alunos da EMEF Josué de Castro à Faculdade de Saúde Pública da USP. São Paulo, 2024. Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro



Ana Paula Bortoletto e Patricia Jaime no prêmio ABEU 2024, no qual o livro "Geografia da Fome – 75 anos depois: novos e velhos dilemas", recebeu segundo lugar. São Paulo, 2024. Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro








Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

Crise e renovação de paradigma na ciência da Nutrição – interdisciplinaridade e enfoque sistêmico na análise dos sistemas alimentares

Nadine Marques
Atual pesquisadora assistente da Cátedra

Sua formação acadêmica é em Nutrição, justamente aqui, na Faculdade de Saúde Pública. Na sua tese de doutorado, você aborda a relação entre paradigmas científicos e as práticas de atores relevantes para a agenda alimentar. Como você vê a evolução e o estado atual dos paradigmas científicos em Nutrição?

A partir da pesquisa de doutorado, foi possível verificar um funcionamento que não segue rigorosamente a Teoria das Revoluções Cientificas de Thomas Kuhn[32], a qual aponta para uma dinâmica de superação de paradigmas. Na ciência da Nutrição — e talvez em outras disciplinas científicas da atualidade —, o que verificamos é uma sobreposição de diferentes paradigmas.

Existe um paradigma norteador da ciência da Nutrição, desde sua consolidação enquanto disciplina científica no início do século XX, que é bastante reducionista, pois é baseado na fragmentação do alimento em suas menores partes (ou seja, os nutrientes) e na relação entre esses nutrientes e o processo de doença, essencialmente; não tanto o de produção de saúde, mas sim o de surgimento de doenças. Essa lógica bebe muito da fonte do modelo biomédico e de uma lógica de medicalização, de modo que o alimento e, especialmente, as menores partes desse alimento passam a ser vistas como algo que pode ser prescrito pelos profissionais da área de Nutrição. O alimento passa a ser compreendido apenas como veículo de nutrientes.

As primeiras recomendações nutricionais, portanto, foram construídas como metas dietéticas de vitaminas e minerais que as pessoas precisariam alcançar para evitar o desenvolvimento de doenças carenciais.

Mais adiante, já caminhando para o final do século XX, diante de outra realidade epidemiológica com a qual passamos a nos deparar, veio à tona a percepção de que determinados nutrientes — as gorduras, os açúcares e o sódio — estariam sendo consumidos em excesso. A partir daí, a prescrição ou a recomendação passa a se referir também aos nutrientes a evitar, não apenas àqueles que deveriam ter seu consumo incentivado e, assim, garantido.

É justamente a partir do final do século XX que esse paradigma começa a se mostrar insuficiente para abarcar a realidade e os desafios daquele tempo, os quais vêm se aprofundando e agravando desde então. O enfoque apenas nos nutrientes a alcançar ou a evitar, a priorizar ou a controlar, passa a não ser mais suficiente para lidar com o aumento nos índices de obesidade e de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, o qual já desde a década de 1980, e até hoje, nenhum país foi capaz de estagnar e muito menos reverter; tanto é que enfrentamos pandemias de obesidade e de doenças crônicas mundo afora.

Quando um paradigma se mostra falho, insuficiente, ele entra em crise, segundo a teoria de Thomas Kuhn, dando início a uma movimentação de grupos de pesquisadores na tentativa de ampliar ou modificar esse paradigma. O primeiro movimento é, realmente, o de ampliação, em que serão propostas alterações ou ajustes que buscam acomodar as perguntas que esse paradigma não vinha se mostrando capaz de responder.

O paradigma norteador ou dominante, caracterizado pelo reducionismo — mais adiante, já em 2008, nomeado pelo pesquisador australiano Gyorgy Scrinis[33] como nutricionismo, em referência ao reducionismo nutricional —, continua vigente em boa parte da Nutrição, tanto enquanto ciência como enquanto campo de prática profissional. Mas essa tentativa de promover ajustes, num primeiro momento da crise paradigmática, vai dar origem a um paradigma mais ampliado que, contudo, continua não sendo capaz de enfrentar os desafios do nosso tempo.

Essa ampliação, inclusive, é identificada em mais de um sentido, gerando movimentos opostos numa espécie de organização em esferas, como foi possível identificar na minha pesquisa de douto-

rado. Num sentido, verifica-se uma lógica cada vez mais focada em nutrientes, mas também em outras moléculas e estruturas presentes nos alimentos e no corpo humano, e na interação entre elas. É isso que caracteriza os campos da Nutrição Funcional, da Nutrigenômica e da Nutrigenética, por exemplo, em que o olhar é ainda mais reduzido e focalizado, se concentrando na atuação de nutrientes e outros componentes específicos dos alimentos — como os compostos bioativos — sobre o comportamento de órgãos, células e, no limite, sobre o DNA do indivíduo. Essa é uma forma de ampliação do paradigma num sentido ainda mais reducionista, marcada pela individualização.

No sentido oposto, verifica-se uma ampliação segundo a qual a ciência da Nutrição passa a abarcar recomendações que não dizem respeito apenas a nutrientes, mas a refeições e a padrões alimentares; além disso, ela engloba também as políticas públicas voltadas à alimentação. Essa seria uma segunda esfera de ampliação, muito mais abrangente do que a primeira e marcada pelo olhar da saúde pública, mas que também demonstra limites. Ambas, portanto, são adaptações do paradigma dominante, porém não promovem sua transformação.

Um terceiro movimento — esse sim com características de desenho de um novo paradigma, verdadeiramente transformado —, que dá origem a uma terceira esfera, é aquele em que se verifica a abordagem de sistemas alimentares e que vai olhar para a alimentação a partir da lente dos sistemas alimentares em toda a sua complexidade, vai tratar da extensão e do propósito do processamento de alimentos, de suas dinâmicas de produção, distribuição e consumo, e assim por diante. Partindo da teoria de Thomas Khun, que versa sobre as revoluções científicas, nos encontramos hoje na fase de crise de paradigma, ou seja, um novo paradigma orientador da ciência da Nutrição vem sendo proposto e formatado, vem se consolidando entre determinados grupos de pesquisadores, mas ainda se verifica resistência a esse novo paradigma, não sendo possível dizer que alcançamos uma etapa de ciência normal.

Essa crise é caracterizada pela continuidade e predomínio do paradigma fundador da ciência da Nutrição, o nutricionismo, ao passo que um número crescente de grupos de pesquisadores atua a partir de um paradigma mais ampliado e, principalmente, a partir da transdisciplinaridade, se aproximando de outras disciplinas que também precisariam compor a chamada Nova Ciência da Nutrição[34].

Com isso, ela deixa de ser apenas ou essencialmente biológica, e passa a abarcar também aspectos sociais e ambientais.

É um cenário, portanto, de sobreposição em camadas, em que ficam evidentes diversas disputas. O paradigma reducionista segue sendo importante e aplicável para diferentes campos da ciência da Nutrição, então não se trata de superá-lo ou negá-lo, mas o que se verifica, no sentido oposto, é ainda um movimento de resistência à expansão, à transformação desse paradigma, de modo que ele passe a olhar para os sistemas alimentares e para todo o seu dinamismo e complexidade.

> **Como esse movimento de mudança dos paradigmas científicos repercute sobre os discursos de atores sociais chave dos sistemas alimentares brasileiros?**

É interessante notar que, quando falamos de alimentação, diferentemente de outros temas ou de outros campos do conhecimento, muitas vezes não conseguimos fazer um recorte muito minucioso, porque se trata de um ato muito cotidiano, que faz parte da realidade de todos os seres humanos e de seres não humanos. Nos alimentamos várias vezes ao dia, quando a segurança alimentar está garantida, o que faz da alimentação um tema absolutamente presente na realidade de todas as pessoas. Portanto, quando falamos sobre mudança de paradigma na ciência da Nutrição, isso não se restringe somente à academia, somente à produção científica, mas extrapola os muros da ciência.

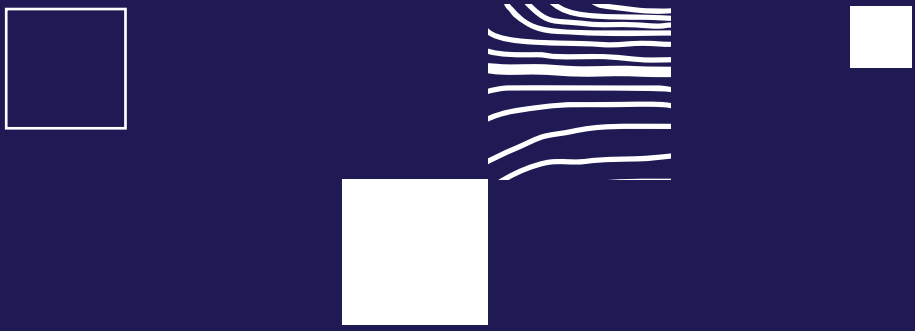


Nadine Marques no Festival do Consumo Consciente. São Paulo, 2025. Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

Essa tentativa de avanço, de ampliação rumo a um novo paradigma, passou a ser sentida também pela população e por outros atores envolvidos nos sistemas alimentares, o que é verificável a partir da análise dos discursos desses atores, a qual também realizei durante a pesquisa de doutorado. De um lado, analisei o discurso do Idec (Instituto de Defesa de Consumidores), que representa os interesses do cidadão, representado como consumidor; e, de outro lado, o discurso da ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos), cujo interesse representado é o da indústria de alimentos.

O foco foram esses dois atores também por conta de sua localização em polos opostos, apresentando interesses que podem ser conflitantes. Os resultados mostraram uma incorporação progressiva do paradigma ampliado pelo Idec, a ponto de hoje suas marcas estarem bastante explícitas no discurso desse ator. Isso se verifica, por exemplo, a partir da incorporação muito forte da classificação Nova, uma das marcas principais desse novo paradigma, já que olha para o alimento a partir da extensão e do propósito do seu processamento, o que se relaciona diretamente à dinâmica e à lógica de organização do sistema agroalimentar dominante.

Do outro lado, no discurso da ABIA, verificou-se um apego muito grande ao paradigma reducionista, o paradigma fundador da ciência da Nutrição. Ao se valer principalmente dos fatos de que é preciso continuar garantindo o alcance das recomendações de nutrientes, e de que a indústria seria esse importante ator capaz de garantir segurança alimentar — não no sentido de segurança alimentar e nutricional, mas de segurança higiênico-sanitária, ou seja, de os alimentos serem seguros para consumo e não trazerem doenças infecciosas —, a indústria de alimentos se beneficia bastante do paradigma reducionista e fragmentador, inclusive no sentido de como ela manipula os ingredientes para dar origem aos produtos e aos alimentos comercializados por ela, em se tratando da indústria de ultraprocessados.



Então, não é interessante para a indústria de alimentos que haja, de fato, essa transição para um novo paradigma. Enquanto vemos a presença da classificação Nova muito marcante no discurso do Idec, percebemos a ausência completa e absoluta dessa classificação no discurso da ABIA, principalmente a partir da busca do termo ultraprocessado(s), tão característico dessa forma inovadora de classificar os alimentos. É uma forma (mais ou menos sutil) de negar um novo paradigma e uma nova lógica que vem sendo construída e proposta, e de se apegar a uma lógica, a uma visão e a uma forma de atuação muito mais características do paradigma fundador.

É possível extrapolar essa análise para outros atores sociais, ainda que isso não tenha sido feito na pesquisa em questão. Um exemplo é que, atualmente, o termo ultraprocessado vem sendo cada vez mais usado pela população em geral, por pessoas que nem conhecem o Guia Alimentar para a População Brasileira[5] — essa grande ferramenta que institui as diretrizes de uma alimentação adequada e saudável para a nossa população, e que inaugura para um público amplo, por assim dizer, a classificação Nova —, mas conhecem o termo ultraprocessado; que não necessariamente sabem explicar o que é um ultraprocessado, mas sabem apontar o que é um ultraprocessado. Isso vai deixando evidente como essa disputa de paradigmas transborda, saindo da academia e alcançando outros atores, outros setores da sociedade.

Por falar nesse transbordamento, o que você diria a respeito de como tudo isso afeta a ação do Estado? Muita gente pensa no Estado como um ator único, mas coexistem, no seu interior, diferentes visões. E há sempre a pressão de diferentes atores portadores ou aderentes a diferentes narrativas ou aos paradigmas que as sustentam. Qual é sua opinião a respeito de como a ação estatal tem reagido a isso tudo?

É possível falar sobre diferentes momentos que justamente deixam claro isso que você acabou de colocar: não é possível falar sobre um Estado ou o Estado, incluindo aí o olhar sobre os diferentes governos e suas condutas, por vezes divergentes.

Em 2014, mas já antes, ao longo de todo o processo de elaboração participativa e de consulta pública para o Guia Alimentar, o Estado brasileiro, representado pelo governo da época, assumiu um compromisso ao incorporar a classificação Nova, que era uma teoria ainda em desenvolvimento naquele momento, estava se consolidando. Mas o Estado fez essa escolha de incorporar a classificação Nova na segunda edição do Guia Alimentar, que é diretriz não somente para a população brasileira, mas que também norteia políticas de alimentação e nutrição.

É uma escolha relevante que posiciona o Estado em um dos lados desse campo de disputa, à medida que compreendemos a classificação Nova como símbolo desse novo paradigma. E não só isso: todas

as questões que extrapolam os aspectos nutricionais dos alimentos, e estão muito bem representadas no Guia — comensalidade, cultura alimentar, acesso físico e financeiro aos alimentos, habilidades culinárias —, vão cada vez mais tocando em diferentes dimensões e aspectos do sistema alimentar, num movimento de ampliação.

Mais recentemente, em 2020, em meio à pandemia de Covid-19, quando já vivenciávamos um governo com preceitos e condutas bastante diferentes daquele durante o qual o Guia Alimentar foi elaborado e lançado, houve um episódio muito marcante de ataque ao Guia, deflagrado por uma nota técnica do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) e que contou com grande apoio da ABIA. Nessa nota, era proposta uma revisão do Guia Alimentar e a retirada da classificação Nova. Isso não é algo pequeno nem trivial, porque o Guia é uma ferramenta do Ministério da Saúde, ou seja, do Estado brasileiro.

Neste caso, embora ainda estejamos falando de uma ação do Estado, a partir de um de seus ministérios, dois pontos ficam evidentes: uma ação que se desenrola sob um governo negacionista da ciência e avesso ao seu financiamento público, e que se mostra muito permeável ao lobby da indústria de alimentos e do grande agro, digamos assim; e uma divergência dentro do próprio Estado, já que o ataque partiu do Mapa em direção a uma ferramenta do Ministério da Saúde.

Ainda nesse caso, verificamos também um levante de diferentes atores sociais — a academia sendo uma delas, mas também organizações da sociedade civil — que se manifestaram muito forte e claramente contra esse ataque e os questionamentos colocados na nota técnica do Mapa, resultando no arrefecimento das propostas ali presentes.

Com a mudança de governo em 2023, passamos a verificar a recuperação de espaços como o Consea (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), que havia sido extinto durante o governo Bolsonaro, e de outros espaços de debate e participação social, e a recuperação de algumas políticas voltadas à alimentação e nutrição que também haviam sido descontinuadas ou estavam enfraquecidas, além do lançamento de novas políticas neste campo — todas ações muito mais alinhadas a um paradigma ampliado que olha para sistemas alimentares. Então, ao olhar uma linha do tempo um pouco mais estendida, é possível identificar o impacto do processo de crise e renovação de paradigma, assim como as disputas características dele, se refletindo nas ações dos diferentes governos.

Movendo o tema para a Cátedra Josué de Castro, ela tem sido definida, desde sua fundação, como um espaço aberto, participativo, interdisciplinar, que preza por um olhar sistêmico e pelo diálogo com perspectivas variadas, da ciência, dos movimentos sociais, da burocracia governamental. Essa multiplicidade é geralmente apontada como uma das chaves para enfrentar desafios atuais, mas também é, muitas vezes, um grande desafio.
Como você avalia isso?

A multiplicidade de percepções, de atores, e a própria transdisciplinaridade, são marcas justamente de ciências que trabalham dentro desse paradigma ampliado e sistêmico, o chamado paradigma holístico. São características que vão se mostrando cada vez mais necessárias para enfrentar os desafios do nosso tempo, os quais são multidimensionais e configuram uma realidade de múltiplas crises, e esta não será enfrentada, muito menos resolvida, a partir de uma lógica fragmentadora e disciplinar, marca indelével da conformação das ciências e de seus paradigmas fundadores, a partir da Primeira Revolução Científica.[35]

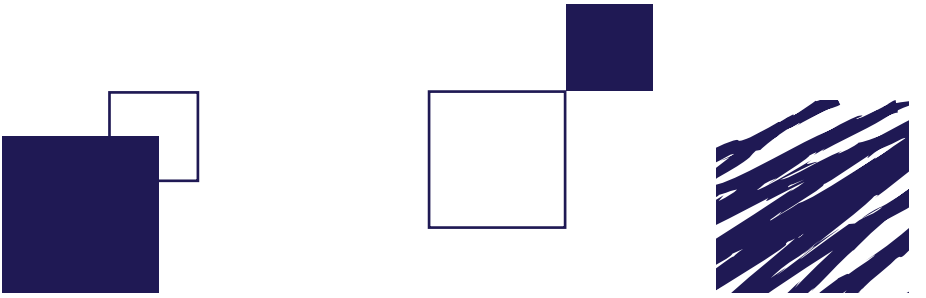


Nadine Marques e Estela Sanseverino no lançamento do livro "Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil". São Paulo, 2025. Crédito: Editora Senac

Se, para que seja possível avançar, é necessário ampliar o olhar e contar com mais atores, mais visões, mais disciplinas e o diálogo entre elas, é necessário que façamos a multiplicidade funcionar bem, em sintonia. Porém, o que se verifica na prática, em boa parte das vezes, é uma dificuldade muito grande em estabelecer diálogos, em alcançar uma transdisciplinaridade de fato e que não se configure apenas em uma reunião de diferentes atores de diferentes disciplinas, os quais trazem até léxicos muito próprios dos seus campos de conhecimento, sendo mais um dos fatores que dificultam o trabalho verdadeiramente transdisciplinar. Isso também vem da nossa formação, ainda disciplinar, muito fragmentadora e de pouca integração entre as disciplinas, historicamente falando.

Contudo, apesar desses desafios, acredito que temos conseguido imprimir bem a multiplicidade, a multidimensionalidade e a transdisciplinaridade na Cátedra. Isso se dá desde seu interior: ao analisarmos a equipe, identificamos uma multiplicidade de formações, de trajetórias, de faixas etárias, e até mesmo uma diversidade geográfica. E esse movimento se externaliza e se amplia à medida que contamos com pesquisadores colaboradores de diferentes centros de pesquisa Brasil afora, que também vêm de diferentes realidades. Para uma cátedra localizada na prestigiosa Universidade de São Paulo, poder contar com esses diferentes olhares e realidades é muito precioso, é muito enriquecedor. A ampliação rumo à multiplicidade advém também das parcerias que estamos estabelecendo desde o início da Cátedra, com diferentes atores, também da academia e do meio científico, porque esse diálogo é muito importante para que

seja possível continuarmos avançando no nosso eixo de trabalho de pesquisa. No entanto, fazemos questão de buscar interlocução com outros atores, como os da sociedade civil organizada, de movimentos sociais, da burocracia governamental, do campo da comunicação, especialmente considerando que a disseminação é mais um dos nossos eixos de trabalho.



Acredito que temos conseguido de forma muito positiva e frutífera enfrentar os desafios advindos da transdisciplinaridade, e vejo este como um dos pontos de maior destaque da formação e da atuação da Cátedra: a capacidade de congregar essa multiplicidade de atores, evidenciando uma diversidade importante. E é muito interessante falar em diversidade de atores, de olhares, de formações, de locais de origem e atuação, como sendo essa marca tão própria da Cátedra quando um dos temas mais trabalhados é justamente a monotonia do sistema agroalimentar.

Vejo isso como uma forma de enfrentar a monotonia no campo teórico a partir de diversidade na prática.

Você poderia dar exemplos de situações nas quais esse diálogo tomou forma e teve certa repercussão, momentos ilustrativos desse diálogo entre formas de conhecimento e diferentes tipos de atores?

Um exemplo sempre interessante é a trajetória dos professores titulares, que vêm de diferentes instituições, com diferentes formações, repertórios e trajetórias, resultando em uma certa metamorfose pela qual a Cátedra passa de acordo com a agenda de pesquisa e o olhar particular de cada um deles. Então, a temática vai mudando juntamente com algo da forma de atuação, mas sem que a Cátedra perca sua essência de abordagem sistêmica e transdisciplinar ao seu objeto central: os sistemas alimentares.

Olhando para a trajetória da Cátedra, talvez tenhamos ao menos um exemplo de cada titularidade que responde a essa pergunta. O livro Da fome à fome[16], lançado durante a titularidade de Tereza Campello e produzido em meio à pandemia de Covid-19, é justamente esse compilado das ideias de muitos atores e que resultou de um seminário construído a muitas mãos e mentes.



Nadine Marques no lançamento do livro "Sistemas Agroalimentares e Amazônias" da Uma Concertação pela Amazônia na COP 30. Belém, 2025. Fonte: Arquivo Cátedra Josué de Castro

Durante a titularidade de Ricardo Abramovay, a atuação sobre a Tróika Índia – Brasil – África do Sul na presidência do G20, a partir da proposição e aceite de *policy briefs* para fundamentar as reuniões de cúpula[19,36,37,] foi um movimento de grande fortalecimento do eixo de trabalho de incidência. Todos os *policy briefs* foram produzidos por equipes multidisciplinares, compostas por pessoas atuantes não apenas em diferentes centros de pesquisa, mas também em organizações da sociedade civil — e cito aqui o Instituto Comida do Amanhã, cuja participação foi fundamental em dois desses três documentos. A partir deste eixo, fomos nos conectando cada vez mais a outros grupos e organizações, estabelecendo parcerias que foram se fortalecendo e hoje fazem parte indispensável do que a Cátedra é como instituição.

E, mais recentemente, durante a titularidade de Arilson Favareto, dou destaque à atuação da Cátedra

na COP30[38]. Conseguimos estar presentes em mais de quinze eventos encabeçados por nós e por uma série de parceiros da academia e de fora dela — sociedade civil organizada, movimentos sociais, governo —, mas sempre numa lógica muito colaborativa. Enfrentamos o desafio de planejar remotamente e levar a cabo eventos que aconteceram em Belém, trazendo essa multiplicidade de atores, vozes e visões com um objetivo comum: fortalecer a agenda de sistemas alimentares e conectá-la à agenda climática. Foi um esforço muito consciente realizado ao longo de 2025,

a partir da perspectiva da realização da COP30 em Belém, tendo marcado bastante a agenda de todos os eixos de trabalho da Cátedra, cujo resultado eu, pessoalmente, avalio como muito notável e positivo.

Na sua opinião, qual é o futuro da abordagem de sistemas alimentares na ciência da Nutrição e qual o papel da Cátedra Josué de Castro nisso?

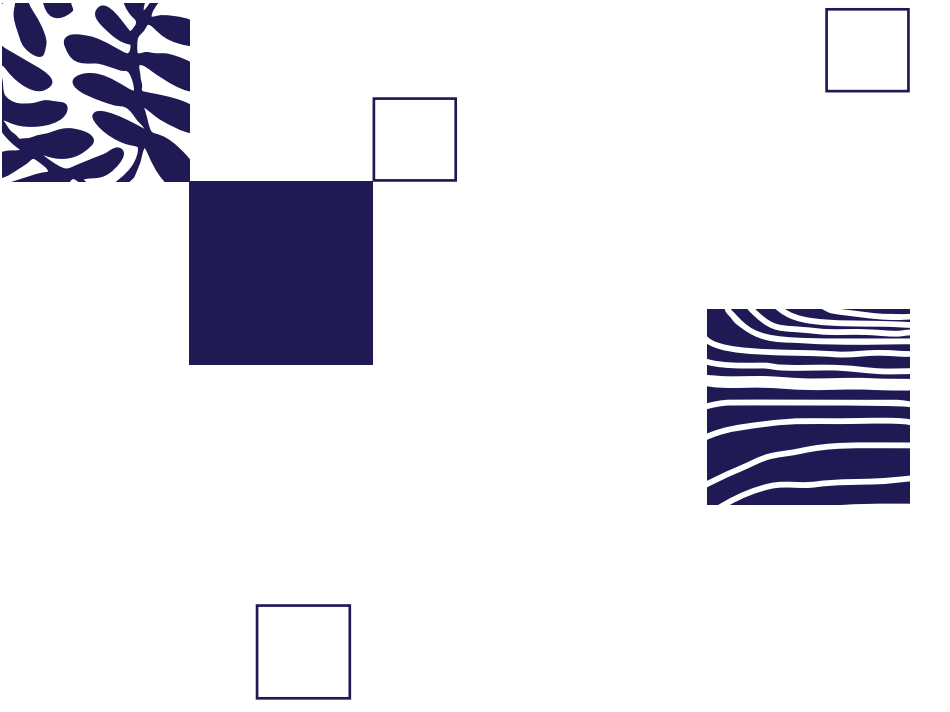
A abordagem de sistemas alimentares dentro da ciência da Nutrição cada vez mais será incontornável, embora ainda estejamos num momento de crise de paradigma, caracterizado justamente pela resistência e pela disputa. Porém, para que seja possível à humanidade enfrentar os desafios atuais, que vão se tornando cada vez maiores, mais urgentes e acelerados, e com consequências mais desastrosas, essa abordagem é imprescindível.

Apesar da resistência, hoje temos um número crescente de grupos de pesquisadores de universidades e centros de pesquisa mundo afora trabalhando a partir da abordagem ampliada de sistemas alimentares e de uma visão holística. Também por causa dessa disseminação na academia, acredito que essa visão será cada vez mais incorporada nos currículos de formação da área da Nutrição e de outras disciplinas que extrapolem as áreas ambiental e da saúde. Dessa forma, será possível atuar numa lógica verdadeiramente transdisciplinar no encaminhamento das soluções para os

problemas do nosso tempo.

O papel da Cátedra Josué de Castro é continuar avançando na produção de conhecimento e em sua disseminação, na agregação de diferentes atores, na articulação entre olhares diversos, não apenas no sentido de denunciar problemas no sistema agroalimentar vigente, mas também no sentido de propor soluções, como vem fazendo nos últimos cinco anos.

Minha perspectiva é que a Cátedra seja capaz de influenciar positivamente outros espaços de produção de conhecimento e que pautam o currículo de formação nessa área, de modo a promover a ampliação de olhares e modos de atuação. Muitas vezes, a reflexão, o debate e a produção acadêmica sobre a ciência ficam restritos a esta, mas é fundamental que extrapolem os limites da academia e se traduzam também em atuação profissional na ponta — seja na saúde pública, no poder público, na iniciativa privada, em qualquer uma das diferentes dimensões dos sistemas alimentares —, a partir dessa visão ampliada, que é muito valiosa e capaz de mudar diversos aspectos da dinâmica na qual nos encontramos hoje.



Como você avalia a importância de uma Cátedra levar o nome de Josué de Castro, e ter como marcas de atuação a tentativa de popularizar o que se produz a partir da pesquisa, por meio de ações de incidência e da presença em espaços multilaterais?

Não é por acaso que a Cátedra carrega o nome de Josué de Castro, numa homenagem muito emblemática porque ele mesmo era uma pessoa que concentrava tantas formações e contribuiu com um olhar tão multifacetado sobre a questão da fome essencialmente, mas sobre outras questões também.

Ao trazermos esse homenageado e sua leitura sobre a fome — uma leitura ousada para a época, mas que foi se mostrando cada vez mais assertiva, e por que não dizer revolucionária —, também abraçamos a complexidade e a multiplicidade, o que se traduz na atuação em diferentes eixos de trabalho que se interconectam, se fortalecem mutuamente e apresentam a abordagem sistêmica como valor fundamental.

Partindo do diagnóstico de Josué de Castro — ou, melhor dizendo, de sua denúncia da fome como um problema social e político, e não da ordem da produção de alimentos —, nos nutrimos de elementos para enfrentar o recorrente argumento de alguns atores do sistema agroalimentar em defesa de como ele se organiza atualmente, com base numa lógica de produção crescente, para atender a uma população também crescente.



Referências citadas

1. High Level Panel of Experts. Multi-stakeholder partnerships to finance and improve food security and nutrition in the framework of the 2030 Agenda. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome: FAO; 2018 [citado 12 Jun 2026]. 145 p. Report No.: HLPE13. Disponível em:
https://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/publications/hlpe-13/en

2. Swinburn B, et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. The Lancet. 2019 [citado 12 Jun 2026]; 393(10173): 791-846. Disponível em:
https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0140673618328228?via%3Dihub doi: 10.1016/S0140-6736(18)32822-8

3. Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Louzada MLC, Machado P. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome: FAO; 2019 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em:
https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5277b379-0acb-4d97-a6a3-602774104629/content.

4. FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO. The state of food security and nutrition in the world 2018. Building climate resilience for food security and nutrition. Rome, FAO: 2018 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em:
openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f5019ab4-0f6a--47e8-85b9-15473c012d6a/content.

5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

6. World Health Organization. WHO Framework Convention on Tobacco Control. Geneva: WHO; 2003 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em:
https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/264104b3-241a-4e-48-88f9-aa7120779ffc/content.

7. High Level Pannel of Experts. Agroecological and other innovative approaches for sustainable agriculture and food systems that enhance food security and nutrition. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome: FAO; 2019 [citado 12 Jun 2026]. 162 p. Report No.: HLPE14. Disponível em:
https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/ff385e60-0693-40fe-9a6b-79bbef05202c/content.

8. Committee on World Food Security. Diretrizes Voluntárias sobre Sistemas Alimentares e Nutrição. Rome: FAO; 2020. Disponível em:
https://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs2021/VGFSyN/CFS_VGFSyN_TwoPager_web_PR.pdf

9. International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. COVID-19 and the crisis in food systems: Symptoms, causes, and potential solutions. Brussels: IPES-Food; 2020. Disponível em: https://www.ipes-food.org/_img/upload/files/COVID-19_CommuniqueEN%283%29.pdf

10. Alimentando Políticas. A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas. Relatório da Comissão The Lancet traduzido para o português. São Paulo: Idec; 2019 [citado 12 Jun 2026]. 111 p. Disponível em:
https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/Relat%C3%B3rio-Completo-The-Lancet.pdf.

11. Monteiro CA, Louzada MLC, Steele-Martinez E, Cannon G, Andrade GC, Baker P et al. Ultra-processed foods and human health: the main thesis and the evidence. The Lancet Series. Global Health. 2025 November 18 [citado 12 Jun 2026]; 406(10520):2667-2684. Disponível em: https://www.thelancet.com/series-do/ultra-processed-food.

12. Rezende LFM, Martinez-Steele E, Louzada MLC, Levy RB, Monteiro CA. Misleading narrative of "healthy" ultraprocessed foods. BMJ. 2026 [citado 12 Jun 2026]; 392:e087538. Disponível em: https://www.bmj.com/content/392/bmj-2025-087538 doi: 10.1136/bmj-2025-087538.

13. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1 ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2013 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

14. de Castro J. Geografia da fome. Rio de Janeiro: O Cruzeiro; 1946.

15. Best MC, Lobel F, Pinho Neto V. Cash transfers and productive inclusion: evidence from Bolsa Familia. NBER Working Paper No. 35006. Cambridge: National Bureau of Economic Research; 2026 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em:
https://www.nber.org/system/files/working_papers/w35006/w35006.pdf

16. Campello T, Bortoletto AP, organizadoras. Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante; 2022.

17. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. II Inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]. II VIGISAN: relatório final. São Paulo: Rede PENSSAN; 2022 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em:
redepenssan.org.br/wp-content/uploads/2026/01/Relatorio-II-VIGISAN-2022_compressed.pdf.

18. Abramovay R. O que é fome. 9 ed. São Paulo: Editora Brasiliense; 1991. (Coleção Primeiros Passos)

19. Abramovay R, Martins APB, Nunes-Galbes NM, Sanseverino EC, Lage LG, Tangari J. Promoting diversity in agricultural production towards healthy and sustainable consumption. Task Force 3: LiFE, Resilience, and Values for Wellbeing. India: G20 India; 2023 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://catedrajc.fsp.usp.br/wp-content/uploads/2023/06/2023_T20_PolicyBrief_TF3_DiversityInAgriculture.pdf

20. Saladino D. Eating to extinction. 1 ed. New York: Farrar, Straus and Giroux; 2022.

21. World Health Organization. Global antimicrobial resistance and use surveillance system (GLASS) report 2022. Geneva: World Health Organization; 2022. 71 p. [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/e5cc3da6-f46e-4355-a352-8d16820e0dd1/content

22. Abramovay R. Muito além da economia verde. São Paulo: Planeta Sustentável; 2012.

23. United States of America. U.S. Department of Agriculture. Dietary guidelines for Americans, 2025-2030. Washington: USDA; 2025 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://cdn.realfood.gov/DGA.pdf

24. Brasil. Lei n. 15.070, de 23 de dezembro de 2024. Dispõe sobre a produção, a importação, a exportação, o registro, a comercialização, o uso, a inspeção, a fiscalização, a pesquisa, a experimentação, a embalagem, a rotulagem, a propaganda, o transporte, o armazenamento, as taxas, a prestação de serviços, a destinação de resíduos e embalagens e os incentivos à produção de bioinsumos para uso agrícola, pecuário, aquícola e florestal; e altera as Leis nºs 14.785, de 27 de dezembro de 2023, 10.603, de 17 de dezembro de 2002, e 6.894, de 16 de dezembro de 1980. Diário Oficial da União, Brasília (2024 dez. 25); Sec.1:3. [citado em 23 jun. 2026]. Disponível em: https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2024/lei-15070-23-dezembro-2024-796798-publicacaooriginal-173902-pl.html

25. Abramovay R, Favareto A, organizadores. Caminhos para a transição do sistema agroalimentar: desafios para o Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo; 2025.

26. Planetary Boundaries Science (PBScience), Kitzmann NH, Caesar L, Sakschewski B, Rockström J, editors. Planetary health check 2025: a scientific assessment of the state of the planet. Potsdam: Potsdam Institute for Climate Impact Research; 2025 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://publications.pik-potsdam.de/rest/items/item_32589_5/component/file_33151/content.

27. Lord S. Hidden costs of agrifood systems and recent trends from 2016 to 2023: background paper for the state of food and agriculture 2023. Rome: FAO; 2023. FAO Agricultural Development Economics Technical Study No. 31. [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3ab78b69-7d64-45ac-aa6b-8292af51cf71/content doi: 10.4060/cc8581en.

28. Soares FV. Translating T20 recommendations into G20 actions: the case of food security through sustainable food systems [Internet]. [Local desconhecido]: T20 South Africa; 18 set. 2025 [citado em 23 jun. 2026]. Disponível em: https://t20southafrica.org/commentaries/translating-t20-recommendations-into-g20-actions-the-case-of-food-security-through-sustainable-food-systems/

29. Instituto Escolhas. Brasil como líder mundial em produção de soja: até quando e a que custo? Relatório Técnico. São Paulo: Instituto Escolhas; 2025 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://escolhas.org/publicacao/brasil-como-lider-mundial-em-producao-de-soja-ate-quando-e-a-que-custo/

30. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Monitoramento da fome no Brasil: análises preliminares dos resultados da EBIA na PNAD contínua 2024. Brasília: MDS; 2025 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://raw.githubusercontent.com/igoraoves/arquivos-mds/main/pdf/SECF_DIAGRAMACAO_MONITORAMENTO_FOME_BRASIL.pdf

31. Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde. Diálogo sobre ultraprocessados: soluções para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. São Paulo: CJC, Nupens-USP; 2021 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://catedrajc.fsp.usp.

br/publicacao/dialogo-sobre-ultraprocessados-solucoes-para-sistemas-alimentares-saudaveis-e-sustentaveis/

32. Kuhn TS. A estrutura das revoluções científicas. 12 ed. São Paulo: Perspectiva; 2013.

33. Scrinis G. On the ideology of nutritionism. Gastronomica. 2008 [citado 12 Jun 2026];8(1):39-48. Disponível em: https://online.ucpress.edu/gastronomica/article-abstract/8/1/39/47129/On-the-Ideology-of-Nutritionism?redirectedFrom=fulltext doi: 10.1525/gfc.2008.8.1.39.

34. Beauman C, et al. The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. Public Health Nutr. 2005;8(6a):695-698. Disponível em:
https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/principles-definition-and-dimensions-of-the-new-nutrition-science/629AB0D12406F49CF890C53EBF712799 doi: 10.1079/PHN2005820.

35. Capra F, Luisi PL. A visão sistêmica da vida: uma concepção unificada e suas implicações filosóficas, políticas, sociais e econômicas. São Paulo: Cultrix; 2014.

36. Albernaz-Gonçalves R, Leite FHM, Hötzel MJ, Silva R, Antillón, GO, Sanseverino EC et al. Animal welfare for a healthy and sustainable agrifood system. Task Force 1: Fighting Inequalities, Poverty, and Hunger. Brasil: G20 Brasil; 2024 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://catedrajc.fsp.usp.br/publicacao/policy-brief-animal-welfare--for-a-healthy-and-sustainable-agri-food/.

37. Abramovay R, Nunes-Galbes NM, Marrocos-Leite FH, Curan RM, Tângari J, Bustamante P et al. Transforming the global agri-food system's monotony: collaborative solutions for health, inequalities, and sustainability. Task Force 4: Solidarity in achieving the Sustainable Development Goals. South Africa: G20 South Africa; 2025 [citado 12 Jun 2026]. Disponível em: https://catedrajc.fsp.usp.br/publicacao/transformando-a-monotonia-do-sistema-agroalimentar-global/.

38. Cátedra Josué de Castro. COP 30: Cátedra publica Relatório de Atividades desenvolvidas durante o evento. [Internet]. São Paulo: Cátedra Josué de Castro; 19 dez. 2025 [citado em 23 jun. 2026]. Disponível em: https://catedrajc.fsp.usp.br/atividade/cop-30-relatorio-de-atividades/


CÁTEDRA
JOSUÉ DE
CASTRO
5 ANOS