



Boletim Nutrindo a Mudança – JANEIRO DE 2025

Big Techs e Big Foods, um casamento lucrativo

Por Susana Prizendt - C. P. C. A. P. V. e MUDA-SP publicado no [Outras Palavras](#)

Assim como redes sociais, corporações alimentícias manipulam mecanismos cerebrais de recompensa. Criam estratégias para preencher o vazio e a ansiedade na Era Digital com ultraprocessados. Algoritmos, influenciadores e publicidade pesada são chaves para isto

Sabemos que, nos dias em que vivemos, a capacidade humana em manter a atenção em um texto longo e complexo - ao menos por parte de quem acessa frequentemente à internet -, vem se desintegrando. E a palavra *desintegração* diz muito em um mundo transpassado pelas experiências virtuais, que nos deslocam do espaço físico real para um não-lugar palpável, em que tudo parece fluido e interconectado... mas que, na verdade, tudo é extremamente fragmentado, segmentado e controlado - sempre segundo interesses político-econômicos -, para enredar as pessoas numa navegação sem fim, em que elas são, ao mesmo tempo, as consumidoras dos produtos e os produtos consumidos.

Embora eu não goste de rankings e coisas do gênero, não consegui deixar de acompanhar o debate gerado pela eleição do termo [Brain rot](#) como a palavra do ano de 2024. Significando algo como *cérebro apodrecido*, a expressão faz referência ao estado psico-emocional que tem dominado uma parte crescente da população, ao ficar presa no tal fluir infinito do universo virtual, modalidade em que nosso país é vice-campeão, segundo o [Relatório Digital 2024: 5 billion social media users](#). A publicação mostra que passamos mais de 9 horas diárias online, ficando atrás somente da África do Sul, em um mundo em que 70% da população já faz uso de algum dispositivo móvel.

Clicando de lá pra cá, arrastando e rolando o cursor sem o menor questionamento em relação ao conteúdo específico que surge em seu celular ou notebook (que é diferente do conteúdo que surge para outrem, como vamos explicar mais à frente), o ser humano contemporâneo estimula seus circuitos cerebrais rapidamente, de modo a obter recompensas químicas de maneira extremamente fácil.

Trata-se de um saco sem fundo. Assim como a sensação de prazer chega rápido e sem esforço, ela vai embora em instantes, alimentando uma vontade de conseguir mais e mais recompensas e gerando estados de ansiedade e depressão, caso isso não seja feito. Ao longo do tempo, a tendência é que a capacidade cognitiva se degenere e tarefas mentais mais complexas se tornem mais difíceis, criando barreiras para a reflexão e o planejamento necessários na tomada de decisões mais conscientes.

Pronto, as portas para a dependência deste circuito comportamental baseado na virtualidade imediatista foram escancaradas e as Big Techs conseguiram mais uma fonte contínua na multiplicação de rendimentos e de poder. Não é por acaso que várias das [empresas consideradas mais valiosas](#) pelo mercado são do setor. Elas atuam no plano global, ainda não foram devidamente reguladas e vêm driblando leis e normas nacionais de vários países, ameaçando até suas instâncias judiciárias, como o [recente pronunciamento da Meta](#) explicitou, ao liberar de vez a postagem de falsidades e discursos de ódio. Se já são capazes de definir eleições, imagine o tamanho da influência que têm na esfera individual. Sim, elas estão devorando nossos cérebros.

É hora do lanche

Se cozinhar em casa virou um verbo caduco para muita gente, como revela a proliferação dos tais apartamentos do tipo estúdio, em que nem cozinhas existem, outras ações relacionadas ao ato de se alimentar também correm esse risco. É que, para alguém servir seu próprio prato à mesa, temperar sua salada, comer com garfo e faca - cortando o que não vem cortado -, raspar os resíduos que sobraram para jogar no lixo e lavar a louça usada, há a necessidade de deixar o celular ou o computador um tanto de lado.

Essa necessidade pode ser muito reduzida se ela ou ele fizer um pedido, através de alguns toques em sua tela, a uma rede de comida pronta. Quando o pedido chegar, é só abrir a caixinha, comer o que já costuma vir picado e temperado, usar os talheres descartáveis e o guardanapo que costumam acompanhar o prato e jogar tudo (embalagens e resíduos orgânicos) no lixo. Quem cozinhou e [transportou a comida](#) ou em que lugar irá parar o que sobrou dela - e do que foi usado para acondicioná-la - são questões que não cabem no fluir das timelines.

Se desconectar do mundo virtual pode ser ainda menos necessário, caso essa pessoa abra um pacote de salgadinho ou de biscoito e uma garrafa ou lata de refrigerante. É possível comer até dentro do quarto - o que parte dos adolescentes já se acostumou a fazer, enquanto joga, assiste microvídeos ou apenas percorre os feeds de suas redes internéticas. Para muita gente, a hora do almoço ou do jantar já virou a hora do lanche - e aquele momento do lanche da tarde, em que se sentava à mesa para passar patê ou geleia no pão, parece que pode ficar na pré-história.

Cresem os casos de jovens que só comem se suas mães, avós ou empregadas levarem o prato com tudo picadinho (mesmo se for um pedaço de pizza) até seus quartos - já que, com isso, podem seguir jogando ou vendo sabe-se lá o que aparece em suas telas. A consciência em relação ao que está sendo ingerido, ao caminho que aquele alimento percorreu para chegar até ali ou aos efeitos que ele gerará em seu próprio corpo, bem como no corpo social e no corpo planetário, fica soterrada pelas imagens e sons emitidos pela traquitana tecnológica que estiver sendo usada no momento da refeição.

De acordo com profissionais da nutrição e da saúde, este é um comportamento altamente danoso e contraria orientações básicas relacionadas ao modo como devemos comer. O [Guia Alimentar para a População Brasileira](#), que em 2024 completou 10 anos de existência, menciona que uma alimentação adequada e saudável tem profunda relação não apenas com o que se come, mas também com o modo como o alimento é cultivado, preparado, partilhado e ingerido.

A publicação, referência internacional por seu pioneirismo em iluminar aspectos menos abordados da Segurança e da Soberania Alimentar e Nutricional, deixa nítido que a comida que faz bem deve ser produzida com justiça social, lastro cultural e harmonia ambiental, preparada de forma caseira sem ingredientes artificiais, e consumida junto à família em momentos definidos, nos quais todas as pessoas que dela fazem parte estejam inteiramente presentes, o que diz respeito às dimensões física, mental e emocional. Parece um sonho ou um conto de fadas para você? Pois é... Realmente, é algo oposto ao que costuma ocorrer nas sociedades em que os sistemas alimentares são baseados em [monoculturas envenenadas](#), industrialização em massa dos produtos alimentícios, trabalho exaustivo (sobretudo no caso das mulheres) e desconexão cognitiva em relação ao mundo real.

O ovo, a galinha... e o ouro

Por falar em contos de fadas, acho que quem nasceu no século XX ainda se lembra de um conto chamado "A galinha dos ovos de ouro". Ele fala de uma ave poedeira singular, cujos ovos são feitos de metal precioso - o que acabou gerando a expressão que usamos até hoje para fazer referência a uma fonte contínua de riquezas que é livre da necessidade de esforço por parte dos seres humanos (já para a tal galinha, a estória é bem diferente).

No caso da aliança entre as redes digitais e as redes alimentícias, principalmente as de produtos ultraprocessados, é como se essa galinha tão exclusiva tivesse produzido ovos de ouro dos quais nasceram novas galinhas poedeiras de mais ovos de ouro, já que o estado de ansiedade e neblina mental em que as pessoas têm vivido atualmente, sobretudo as mais jovens, é um produto extremamente lucrativo para os

dois setores corporativos - e ambos potencializam essa rentabilidade de forma recíproca e retroalimentadora.

Se um ser humano está preso a um ambiente virtual, e sente que não pode se desconectar dele nem na hora das refeições, é bem provável que vá procurar algo fácil para comer, ao invés de dedicar seu tempo ao preparo ou mesmo ao simples manuseio de um alimento que necessite de maior atenção. Ou seja, ***o vício no mundo online estimula o consumo de UPPs, produtos alimentícios ultraprocessados.***

Na outra ponta, um conjunto robusto de estudos demonstra que, quanto mais alguém come produtos ricos em açúcar, sal, gordura e aditivos, mais vai sentir ansiedade e necessidade de consumir quantidades maiores deles. A indústria alimentícia sabe muito bem disso e cada novo produto é desenvolvido cuidadosamente para oferecer o máximo de prazer imediato para quem o ingere, algo chamado de [bliss point](#). Usando alta tecnologia em seus laboratórios privados, para combinar ingredientes e monitorar seus efeitos na mente, as Big Foods manipulam o mecanismo cerebral de recompensa que está vinculado ao que se come ou se bebe, conforme seus próprios interesses.

Ao ingerir alimentos de baixa qualidade nutricional, carregados de substâncias artificiais, uma pessoa tende a desequilibrar seu organismo, o que afeta não apenas os processos físicos, mas também os processos que regulam suas emoções e sua capacidade cognitiva. Há muito material acadêmico que comprova que a ingestão massiva de produtos comestíveis industrializados, como salgadinhos e bebidas adoçadas, estimula quadros de [sofrimento psicológico elevado](#) (envolvendo ansiedade, déficit de atenção, hiperatividade, depressão, insônia, etc).

Alguém que sofre com esses sintomas dificilmente vai conseguir ler um livro mais elaborado ou mesmo assistir a um filme que demande concentração e raciocínio. E é aí que navegar nas redes é uma bela válvula de escape para tentar lidar com essas dificuldades. Portanto, ***o vício em ultraprocessados estimula o consumo de conteúdos virtuais de baixa qualidade, bem como as relações mediadas por plataformas digitais e APPs, os aplicativos online.***

Imagine que você está no meio de um jogo no computador, sente ansiedade por uma fonte de sabor ou sente fome real, mas não consegue interromper sua atividade. Então, come alguns biscoitos recheados e registra o prazer e o alívio imediatos em seu cérebro, que passa a exigir novamente essa experiência. O circuito está formado: pessoas desequilibradas emocional e mentalmente são um prato cheio tanto para as corporações alimentícias, como para corporações de tecnologia virtual, que, ***simbioticamente, causam e exploram esses desequilíbrios, estabelecendo o império de UPPs e APPs.***

E é aqui que, dos ovos postos pela galinha poedeira de ovos de ouro, saem novas galinhas poedeiras de ovos de ouro, inflando os lucros de uma elite viciada em dinheiro e poder, a partir da alimentação dos vícios interligados e inter-potencializados das pessoas que consomem seus produtos, tanto os tangíveis como os intangíveis.

Publicidade embutida

Em um artigo com o título [Quem rotula quem, no mundo da alimentação-mercadoria?](#) - publicado no Portal Outras Palavras -, já descrevi como, através do uso da tecnologia, as grandes redes alimentícias monitoram e rotulam as pessoas, classificando clientes conforme perfis. Isso permite que façam anúncios direcionados, oferecendo produtos que têm mais apelo junto a cada público. Por sua vez, as plataformas digitais de conteúdos produzidos e compartilhados pelos seus usuários, como Instagram, YouTube, etc... vendem esses espaços publicitários, inserindo-os em meio ao que não é publicitário; e é assim que conseguem lucros exorbitantes, mesmo sem produzir conteúdo próprio.

O sistema baseado em curtidas e compartilhamentos de posts, vídeos e memes revela quais são os interesses de cada internauta e reforça a presença dos temas preferidos em sua navegação. Assim, se você clica no anúncio de um lanche uma vez, a marca desse lanche vai aparecer de novo posteriormente. Isso reforça ainda mais os vícios alimentares e tende a gerar uma acomodação cerebral quanto ao que uma pessoa vai escolher para comer.

Produtos comestíveis viciantes aparecendo constantemente na tela de alguém que está viciado no mundo virtual - e que, portanto, não quer perder tempo com decisões referentes à vida prática real - geram comportamentos aprisionados ao sistema doentio que destrói nossos cérebros material e

imaterialmente. Se pensarmos que o [volume de dinheiro investido em publicidade pelas Big Foods](#) é inquestionavelmente maior do que o investido por empresas que oferecem alimentos não processados, dá pra imaginar o efeito avassalador de seus anúncios.

E aqui vale destacar que muitos desses anúncios são baseados na própria linguagem usada nas redes e nos temas quentes do momento, tendo potencial para viralizar e chegar a mais e mais pessoas. Ao mesmo tempo, pessoas que usam essas redes incorporam, frequentemente, imagens de produtos anunciados pela publicidade nos materiais visuais e audiovisuais que elas próprias criam e compartilham. Não é raro ver um [meme que tem garrafas de cerveja](#) de uma determinada marca como protagonistas... e elas também estão fortemente presentes nas tais figurinhas que circulam no whatsapp, inclusive no campo progressista (tem até da deputada Luíza Erundina brindando com uma Br4hm4!). Sem se darem conta, as pessoas fazem publicidade gratuitamente e reforçam ainda mais o poder persuasivo desses produtos.

Juntemos a isso a existência dos tais (mal)influencers - perfis com milhões de seguidores, que recomendam determinadas marcas e estilos -, e já dá pra imaginar o tamanho da encrenca em que nossa sociedade internética está metida. Eles atuam em diversos aspectos referentes ao estímulo de padrões alimentares. De suplementos para quem quer bombar nos treinos, até [fórmulas infantis para substituição do leite materno](#), essas celebridades virtuais têm feito graves estragos à saúde física e psicoemocional de quem passa muito tempo online, principalmente da juventude, fase em que o córtex pré-frontal, responsável pela mensuração de riscos no sistema de recompensas do cérebro, ainda não está maduro.

Mas a destruição não se dá apenas na esfera individual, e o fenômeno do apodrecimento cerebral traz consequências coletivas dramáticas. Em relação ao campo da comida, ele está diretamente relacionado à perda dos já enfraquecidos laços com a nossa cultura alimentar. Ingredientes, pratos e rituais tradicionais dos diversos povos que formam nossa população vão sendo substituídos, mais e mais, pelos produtos comestíveis massificados e sem relação com o ambiente e com a história do lugar em que se vive.

Limites on e offline

Hoje, tudo parece conspirar para que eu e você utilizemos constantemente instrumentos de interação online. O trabalho, os estudos, os pagamentos, as compras, a comunicação com amigos/as e parentes, o agendamento de uma consulta médica, a necessidade de obter informações sobre um determinado assunto, a curiosidade sobre um acontecimento ou a vida de alguém... A transferência do que antes se dava fora das telas para dentro delas vem ocorrendo em uma velocidade supersônica.

Tudo também parece conspirar para que tenhamos uma alimentação que não é saudável: a [falta de tempo e de dinheiro](#), a dificuldade em encontrar alimentos in natura em meio aos desertos e pântanos alimentares, a pressão publicitária feita pela indústria alimentícia, a perda dos vínculos sociais e culturais ligados à comida... e a própria praticidade em usar aplicativos para pedir um lanche pela internet, o que também nos leva a entrar no ambiente online.

E constatamos novamente que, uma vez dentro da rede virtual, não é tão fácil sair dela. Mesmo que você não tenha um motivo concreto para acessar seu celular, sensações como ansiedade, frustração ou tédio podem estimular uma navegação. São sensações como essas que também levam as pessoas a buscar um chocolate, um refrigerante ou um pacote de biscoito. Elas refletem uma necessidade de preencher um vazio, fugir de uma angústia e obter uma dose fácil de prazer... seja com um produto abarrotado de açúcar que só precisa ser abocanhado, seja com um pouco de entretenimento inútil que é fácil de digerir... ou, o que é cada vez mais comum, com as duas coisas juntas!

Só que o que menos a nossa sociedade precisa hoje em dia é que comamos ultraprocessados ou passemos tempo bestando na internet. Os problemas sociais e ambientais agudos estão aí, expressos pela epidemia de DCNTs (doenças crônicas não transmissíveis), como hipertensão e diabetes; pelo aprofundamento das desigualdades devido à atual concentração inaceitável de riquezas; e pela destruição dos ecossistemas em associação com a emergência climática - dramas que atingem todo o globo terrestre. Esse quadro indigesto tem até um nome: [Síndemia Global](#).

E o tal mundo virtual gera, sim, impactos muito reais no planeta. A começar pelo uso monumental de energia para manter todo o sistema funcionando, o que pode ser catapultado com a entrada da

inteligência artificial generativa em campo, já que a demanda energética que ela apresenta para dar *respostas* ao que usuários e usuárias solicitam é pra lá de significativa. Além de usar energia de fontes *não vivas*, como de combustíveis fósseis, hidrelétricas e até usinas nucleares, há o uso de energia humana, já que a massa de trabalhadores por trás dessa enorme trama também é algo muito consistente. Países do sul global abrigam [milhares de pessoas na manutenção](#) desse fluxo de interações digitais, treinando os programas de IA para que eliminem conteúdos considerados impróprios. O trabalho massante se dá, muitas vezes, em situações extremamente precárias.

E vale mencionar que já se espalham velozmente os [agentes de IA](#), sistemas autônomos que geram e oferecem conteúdos antes mesmo das pessoas pedirem algo a eles, antecipando demandas e induzindo comportamentos - o que retira de nós a decisão de usar ou não a energia despendida nesse processo, ampliando os gastos com a navegação independentemente da nossa percepção ou vontade. Em um mundo em que a crise energética tem papel central, a falta de controle e de limites em seu uso tende a acentuar ainda mais o desequilíbrio ambiental.

No entanto, tais impactos materiais de nossa existência online costumam ficar invisíveis aos nossos olhos, o que freia possíveis reações contestatórias em relação aos rumos que estamos seguindo enquanto civilização. A impressão que temos é a de que, ao trabalhar, estudar, socializar, administrar as finanças e até ter relações sexuais de modo virtual, preservamos nossa materialidade individual e coletiva de interferências concretas. Nada mais ilusório. Os [casos crescentes de miopia](#) e perda de coordenação motora em crianças estão aí para mostrar que não é só o cérebro que tem apodrecido nessa abdução digital.

Porém, quando falamos de alimentação, é possível delinear um outro limite da vida online. Por mais que você consiga descobrir opções, escolher o que comer e pedir refeições através de APPs, não vai conseguir se alimentar dentro das telas. Mesmo que você viva à base de formulados alimentícios e suplementos nutricionais, não escapará de sua dimensão material e terá que realmente engolir esses produtos e absorver suas moléculas em seu organismo.

E, aqui, podemos abrir espaço para um despertar do estado zumbi de rolar ininterruptamente o cursor no celular ou no computador.

Dos olhos nas telas às mãos na terra

Comida ainda é matéria. Água ainda é matéria. Por enquanto, não há perspectiva alguma de deixarem de ser. Mesmo que você imprima o que vai comer em uma impressora 3D ou tome um preparado desenvolvido em um laboratório que usa inteligência artificial para sintetizar nutrientes, ainda terá algo sólido ou líquido para ingerir. Mas os atos de comer e beber também vão muito além da dimensão nutricional e podemos aproveitar que são atos não *virtualizáveis* para fomentar uma ação de resistência ao apodrecimento das nossas mentes e corpos, mobilizando os aspectos ancestrais que nos ligam ao alimento, como o prazer e a cultura.

Com a proliferação de produtos embalados, acabamos nos esquecendo de que nos alimentamos de vegetais e animais, ou seja, do que é vivo. Essa relação visceral com a natureza, através da teia alimentar que nos sustenta, pode ser reavivada. Um dos caminhos para isso é o cultivo caseiro ou comunitário de plantas comestíveis, que vem crescendo em espaços urbanizados, através da ação de coletivos e movimentos, como o [MUDA - Movimento Urbano de Agroecologia](#).

Plantar uma semente ou uma muda, cuidar dela, acompanhar seu crescimento e ter a possibilidade de colher algo que alimenta nosso corpo e nos oferece sabores únicos (diferentemente dos sabores padronizados de produtos ultraprocessados), é uma experiência que traz imenso bem-estar - e tem sido utilizada como instrumento terapêutico para restaurar o equilíbrio de pessoas com transtornos emocionais e promover a socialização entre pessoas de diferentes faixas etárias - rompendo o isolamento físico em que uma tela de TV ou de celular, por exemplo, as coloca.

Os efeitos benéficos do contato com a natureza, apontados por [várias pesquisas científicas](#), podem ser explicados pela Teoria da Restauração da Atenção, segundo a qual ele alivia o esgotamento mental e aumenta a capacidade de concentração, fortalecendo a consolidação da memória. Portanto, ele promove um contraponto à rotina ansiogênica e estafante da vida online. Mais ainda, o próprio ato de pisar na

terra promove uma interação elétrica que nos acalma e revitaliza, um fenômeno terapêutico que a ciência define como [aterramento](#) ou grounding.

Do mesmo modo como precisamos preservar e até restaurar nossa cognição e nossa harmonia física e emocional, resistindo ao canto das sereias das Big Techs e das Big Foods, nossa sociedade precisa preservar e restaurar a biodiversidade dos territórios em que vivemos. São tarefas urgentes em um momento em que os recordes de temperatura foram novamente batidos no ano de 2024 - e todas as pessoas podem contribuir com esse processo. Seja nos campos, nas florestas ou mesmo na maior cidade da América do Sul, [como São Paulo](#), sempre é possível cultivar ou interagir com espécies vegetais comestíveis, e escapar, ao menos por alguns períodos, das fibras pegajosas em que nos enlaçam as redes digitais e as redes de fast food.

Desconectar do mundo virtual e reconectar com o mundo real, mergulhando no fluxo da natureza, é um ato de resistência contra o apodrecimento cerebral individual, a degradação cultural coletiva e a destruição ambiental da nossa Casa Comum. Nutrir-se com alimentos in natura, cultivados de modo agroecológico, é cuidar do corpo, da mente, das emoções, da sociedade e da nossa Pachamama. Romper os ciclos viciantes em que as corporações tecnológicas e alimentícias nos aprisionam é ampliar as chances de vivermos em um mundo que não seja assolado por transtornos e tragédias.

Basta de hiperconexão com o que não é essencial e de hipoconexão com o que garante nossas próprias vidas! É hora de virar a mesa tomada pelos notebooks e pacotes de salgadinhos e abrir espaço para que ela volte a ser ocupada pela comida de verdade, aquela que realmente é capaz de alimentar nossos cérebros, para que possamos decidir com consciência qual o futuro que queremos construir.

Em tempo, ninguém come ouro, mesmo que seja com o formato de um ovo. A voracidade sem medida das Big Techs e das Big Foods por rendimentos a qualquer custo ameaça matar a galinha milagrosa - que tem materializado tantas riquezas -, ao minar as próprias bases materiais e imateriais que permitem a existência da civilização humana.

Saber Funcional

Para combater a poluição por agrotóxicos, priorize os alimentos orgânicos e agroecológicos

Por Valéria Paschoal - VP Consultoria Nutricional

No calendário do Ministério do Meio Ambiente (MMA), o dia 11 de janeiro é dedicado ao Dia de Combate à Poluição por Agrotóxicos. Essa data foi escolhida em razão da promulgação do Decreto nº 98.816, em 11 de janeiro de 1990, que introduziu regras mais restritivas para o registro, controle, fiscalização e inspeção de agrotóxicos. Assim, a data serve como um momento de reflexão sobre o uso excessivo desses produtos, cuja utilização gera sérios prejuízos à saúde humana e ao meio ambiente.

A diminuição do uso de agrotóxicos é um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU. A meta é reduzir significativamente, até 2030, o número de mortes e doenças relacionadas ao uso desses produtos, além de diminuir a poluição e a contaminação do ar, da água e dos solos.

A população deve saber dos danos causados pelos agrotóxicos e isso deve ser feito por meio de campanhas de conscientização, além de cursos, palestras e iniciativas que promovem o bem-estar e a economia dos recursos públicos, lembrando que a maior parte dessas substâncias é produzida por empresas estrangeiras, que levam o lucro para fora do Brasil, mas deixam os prejuízos aqui.

Nosso país é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo e os impactos associados ao seu uso são sentidos fortemente no setor de saúde pública, já que eles podem causar danos à saúde a curto, médio e longo prazo, dependendo da substância utilizada e do tempo de exposição ao produto. De acordo com a área de Saúde Ambiental da Organização Mundial da Saúde (OMS), doenças anteriormente classificadas como de origem desconhecida podem ser resultantes do uso excessivo de agrotóxicos, como: câncer, doenças respiratórias, doenças neurológicas e malformações congênitas.

Essas substâncias químicas, além de contaminarem os corpos d'água nas áreas onde são aplicadas, afetam a vida marinha. Na cadeia alimentar, não são apenas os peixes que sofrem, mas também seus predadores, o que pode levar à intoxicação alimentar dos seres humanos.

Um público que é muito afetado é composto pelas crianças, pois o consumo de alimentos ultraprocessados, frequentemente contaminados com resíduos de agrotóxicos, principalmente do Glifosato, representa um risco significativo para a saúde das crianças. Devido ao seu metabolismo em desenvolvimento e ao menor peso corporal, elas são mais vulneráveis aos efeitos tóxicos dessas substâncias, que podem afetar seu sistema imunológico, hormonal e nervoso. O consumo contínuo desses produtos pode levar ao acúmulo de agrotóxicos no organismo, aumentando o risco de doenças como câncer, distúrbios neurológicos e problemas endócrinos.

Além disso, a exposição precoce a esses compostos químicos pode impactar o desenvolvimento cognitivo e motor das crianças, prejudicando sua saúde a longo prazo. Por isso, é fundamental promover a conscientização sobre os danos causados por esses alimentos e incentivar dietas mais naturais e equilibradas.

Devemos priorizar o consumo dos alimentos orgânicos e agroecológicos, que oferecem diversos benefícios à saúde, pois são cultivados sem o uso de agrotóxicos ou fertilizantes sintéticos, o que reduz a exposição a substâncias químicas potencialmente nocivas. Além de, em alguns casos, serem mais nutritivos, tendo maiores concentrações de antioxidantes, vitaminas e polifenóis, os alimentos orgânicos contribuem para a preservação do meio ambiente, promovendo práticas agrícolas sustentáveis que respeitam a biodiversidade e evitam a contaminação do solo e da água. Seu consumo representa uma escolha mais saudável tanto para o consumidor quanto para o planeta.

Pensando nisso, a receita escolhida é feita com os alimentos orgânicos e da biodiversidade brasileira para você e toda sua família desfrutarem:

Biscoito de Jatobá

Ingredientes:

100g de polpa de jatobá ralado fino e passado na peneira

100g de manteiga

45g de açúcar rapadura ralada

10 gotas de essência de baunilha

180g de farinha de aipim

70g de fubá

2g de sal

2 gramas de raspas de casca de limão

2 ovos

Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno a 200 graus. Numa bacia coloque o jatobá, o açúcar, a essência de baunilha e a manteiga e misture bem. Acrescente os demais ingredientes e misture bem até ficar homogêneo. Modele os biscoitos e leve ao forno na temperatura de 180°C por 25 minutos.

Já Mudou!

O MPA está celebrando 29 anos em janeiro e segue firme rumo aos 30 Anos em 2026

Por MPA

O dia 17 de janeiro de 2025 marca os 29 anos do nascimento do Movimento dos Pequenos Agricultores – MPA, a partir de uma conjuntura adversa de crise na agricultura, crise de representatividade e seca prolongada no Sul do país.

Este conjunto de elementos levou a criação de acampamentos da seca que logo levaram a debates sobre a necessidade de repensar a forma organizativa e representativa dos pequenos agricultores. As lideranças destes grupos organizados, sindicatos combativos, logo se articularam com lideranças de outros estados e regiões que vinham enfrentando situações semelhantes e logo se deu origem ao Movimento dos Pequenos Agricultores – MPA, que realizou seu primeiro Encontro Nacional já no ano 2000, em Ronda Alta, no Rio Grande do Sul, contando com representações de seis estados brasileiros.

Neste encontro, decidiu-se que um Movimento Camponês no Brasil precisa ter presença forte na região Nordeste, pois lá está cerca de 50% dos camponeses do país. Assim, iniciou-se um processo de deslocamento de lideranças para levar a proposta do MPA para aquela região.

Estudos e produções intelectuais

Um marco importante para o MPA foi o aprofundamento dos estudos sobre o campesinato, em parceria com pesquisadores e universidades. Esses estudos resultaram em importantes publicações, como os livros “O Campesinato no Século XXI: Potencialidades e Condicionantes para o Seu Desenvolvimento no Brasil”, a “Coleção História Social do Campesinato” e “Mulheres Camponesas”, entre outros. A recuperação e revalorização dos conceitos de camponês e campesinato foram fundamentais para o movimento. Essas reflexões permitiram ao MPA compreender com maior clareza as políticas dos estados e governos, que seguiam uma ordem mundial desfavorável aos pequenos agricultores. Além disso, reforçaram o papel histórico do campesinato na defesa da biodiversidade, na produção de alimentos, na preservação ambiental e na luta pela manutenção dos territórios camponeses.

A partir daí o MPA se consolidou com pautas como moradia camponesa, crédito de reestruturação da propriedade camponesa e direitos dos camponeses no campo nacional e no campo internacional, seguindo diretrizes da Via Campesina Internacional, que atua em mais de 80 países, representando 200 milhões de camponeses.

Propostas e consolidação do movimento

Com essa base teórica e prática, o MPA consolidou-se como uma das principais organizações camponesas do Brasil. Entre suas proposições históricas estão: Moradia camponesa: acesso a habitação digna no campo; Crédito para reestruturação da propriedade camponesa: suporte financeiro para o fortalecimento da agricultura familiar camponesa e sua dinâmica biodiversa; Direitos dos camponeses: luta pela soberania alimentar, pela preservação do meio ambiente e pelo reconhecimento do papel fundamental do campesinato na sociedade.

Rumo aos 30 Anos

Com quase três décadas de existência, o MPA segue comprometido com a defesa do campesinato. Sua história é marcada por resistência, organização e avanços, construídos coletivamente por milhares de camponeses em todo o Brasil. O marco dos 30 anos que se aproxima é uma oportunidade para refletir sobre os desafios futuros e reafirmar seu compromisso com a transformação social e a construção de um modelo de desenvolvimento que valorize a vida no campo.

Antes de completar os 30 anos, celebrando 29, o MPA é um movimento que encanta em sua caminhada, nos encontros, nas lutas, com a simplicidade do campesinato, entusiasmado com a mística de um povo se junta nos encontros estaduais, nas festas camponesas, nas marchas.

É muito bonito ver a bandeira hasteada balançando ao vento, as frases de luta e afirmações, a rebeldia, a luta, as conquistas, os ideais forjados na Mística revolucionária que arde dentro do peito de cada militante, deixando a sua contribuição histórica para seguir organizando o povo, em busca de uma sociedade melhor, em busca de uma vida digna, aquilo que almejamos da nossa utopia, o socialismo.

Vamos Mudar?

Sindinutri indica cartilha do MDS que visa garantir segurança alimentar de comunidades tradicionais
Por [MDS](#) via Sindinutri

Publicação inédita visa combater a fome entre grupos historicamente vulnerabilizados, respeitando suas culturas e modos de vida

O Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) lançou a cartilha "Diretrizes para o Atendimento de Povos Indígenas e Povos e Comunidades Tradicionais em Programas de Segurança Alimentar e Nutricional". A publicação foi elaborada pela Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan).

A cartilha traz informações detalhadas sobre os 29 segmentos de povos e comunidades tradicionais reconhecidos pelo Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT), como quilombolas, ribeirinhos, ciganos, extrativistas, quebradeiras de coco babaçu e pescadores artesanais, entre outros. Para cada grupo, são descritos seus costumes, hábitos alimentares e os principais desafios no acesso à alimentação adequada.

"É fundamental que nenhum grupo social seja deixado para trás na construção de um país sem fome", afirma a secretária nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lilian Rahal. "A cartilha oferece orientações para que gestores públicos possam atender às necessidades específicas de povos e comunidades tradicionais nas políticas de segurança alimentar."

A publicação apresenta os principais programas de segurança alimentar do MDS, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), e detalha como esses programas podem ser adaptados.

No caso de comunidades indígenas, por exemplo, a cartilha orienta que o PNAE priorize a aquisição de alimentos produzidos localmente, respeitando seus hábitos alimentares e cultura.

Para a elaboração da cartilha, o MDS realizou reuniões de escuta com lideranças de povos e comunidades tradicionais, além de consultas com parceiros governamentais de todos os níveis. A construção participativa garantiu que a publicação contemplasse a diversidade de realidades e necessidades desses povos.

Baixe o material gratuitamente [aqui](#).

Brotar é Preciso

Você já ouviu falar na Chaya? Ela é uma PANC medicinal que pode ser transformada em farinha

Por Conceição Trucom - Doce Limão

A CHAYA (*Cnidocolus aconitifolius*) é uma planta medicinal e alimentícia que pode ser usada para fins medicinais.

Ela tem vários nomes populares, começando por carne de pobre (mas a taioba e o ora-pro-nobis também recebem esta denominação), couve de árvore, chayamansa, espinhafre-arbóreo, espinhafre-selvagem, urtiga-branca...

É rica em nutrientes, como proteínas, ferro, magnésio, cálcio, potássio, carotenóides como a vitamina A e todo o complexo da Vitamina C (ácido ascórbico, vitaminas P, K e J)... e claro, riqueza de fibras.

É considerada um superalimento, com mais nutrientes que a maioria dos vegetais de folha verde. Lembra o sabor da couve manteiga, e até mesmo na textura se parecem.

É usada para combater a hipertensão, como diurético natural, imunoestimulante e para aumentar a produção de testosterona.

No saber popular, é usada para regular os níveis de colesterol e ácido úrico, auxiliar na prevenção e no tratamento da anemia e da osteoporose.

No entanto, a chaya não deve ser consumida crua, pois suas folhas contêm ácido hidrocianídrico (HCN), que degrada termicamente aos 30°C. Para evitar problemas, deve ser refogada ou fervida por pelo menos 5 minutos. Ou a 45 graus por 12 horas (tempo da desidratação).

Após desidratada transformo em farinha para tornar prático e diário o seu consumo. Daí esta farinha pode ser usada em farofas, massas, maioneses e molhos, pães e biscoitos, sopas, no arroz ou feijão, top de saladas e lanches e amo colocar na massa e molho do nhoque...

A chaya é uma planta latino-americana (especificamente do México), que pode crescer em quase qualquer lugar, mas prefere locais com sol e água em abundância. É cultivada no Brasil como hortaliça, principalmente nos estados de Santa Catarina, São Paulo e Rio de Janeiro.

Para adquirir sua farinha de CHAYA, orgânica e da nossa agrofloresta [acesse](#) nossa loja virtual Doce Limão.

Semeando

Projeto Agroecologia no Prato, carta do MST, parceria SESC e IBAMA, publicações, vídeos e dicas!

Destaques:

- O projeto Agroecologia No Prato vai movimentar a comunidade do Jardim Monte Kemel e região! Entre as atividades gratuitas oferecidas, estão dois cursos de formação. Se você quer se aventurar no universo do cultivo de alimentos, da compostagem e dos cuidados naturais com a saúde, se inscreva no [Curso de Formação em Agroecologia](#). Ele terá 12 aulas, entre 20/02 a 15/05, sempre às quintas-feiras, entre 14 e 17 horas. E para mergulhar no mundo das panelas, participe do [Curso de Formação Básica em Cozinha, Cultura Alimentar e Ecogastronomia](#), que abordará os principais conceitos e técnicas, para que os participantes possam ter uma atuação profissional no setor. Ele vai de 18/02 a 27/05, às terças-feiras, das 18 às 21 horas. Ambos serão realizados pelo SEFRAS; Sampa+Rural e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, com o apoio do Movimento Urbano de Agroecologia - MUDA; Banquetaço; Gente é Pra Brilhar e Espaço Cultural Monte Kemel.

- Durante a Reunião da Coordenação Nacional, que aconteceu entre 20 a 24 de janeiro, em Belém (PA), o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) [lançou uma Carta](#) reafirmando a importância da realização da Reforma Agrária Popular no Brasil, “como um caminho possível para superar a destruição ambiental, a concentração de riqueza e a desigualdade social”.

- Os jardins que podem aumentar a resiliência climática e reduzir alagamentos em São Paulo são tema de [matéria do portal O Eco](#). Implementados inicialmente pela sociedade civil organizada, a capital paulista conta com mais de 357 jardins de chuva; as periferias, no entanto, são as menos atendidas.

- Leia o artigo [Além do IMC: comissão global propõe reformulação do diagnóstico da obesidade](#). Ele se refere ao conteúdo que foi publicado este mês no [periódico Lancet](#), em que especialistas sugerem uma nova abordagem que prioriza indicadores objetivos de saúde e introduz duas novas categorias de obesidade; veja quais são!

- A luta por um Brasil menos envenenado passa, inevitavelmente, pela vontade política. Essa é a avaliação da pesquisadora Fernanda Savicki Almeida, referência nacional no debate sobre os impactos dos agrotóxicos e na defesa da agroecologia. [Confira a matéria](#) no Brasil de Fato.

Novidades:

- Quem apertou o gatilho e quem promove o ódio contra o MST? O massacre deste início de janeiro em Tremembé, no interior paulista, tem contornos nacionais. Os povos do campo estão sob ataque em vários pontos do Brasil. Os parlamentares no Congresso e nas Assembleias que defendem o latifúndio multiplicam há décadas mentiras contra os indígenas e contra o MST. Mentiras que geram vítimas no campo, como Gleison Barbosa Carvalho e Valdir do Nascimento de Jesus. [Assista o vídeo](#) do De Olho nos Ruralistas, comente, compartilhe! E [apoie o jornalismo](#) que dá nome aos bois.

- O SISAN inaugurou uma nova fase de comunicação, que conta com uma comunidade própria na [plataforma ReDUS](#) (Rede de Desenvolvimento Urbano Sustentável). A nova ferramenta promete transformar a comunicação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e fortalece o diálogo entre os diferentes entes federativos do país.

- O Sesc (Serviço Social do Comércio) e o Ibama (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis) celebraram um [acordo de cooperação](#) técnica com o objetivo de fortalecer o combate à fome e ao desperdício de alimentos no Brasil. A parceria prevê que alimentos apreendidos pelo Ibama em ações de fiscalização ambiental sejam destinados ao programa Sesc Mesa Brasil, ampliando a rede de apoio a pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social. [Clique aqui e acesse o acordo.](#)

Publicações, boletins e relatórios:

- Vale a pena conhecer a publicação [Nada se perde, tudo se cozinha](#). O e-book ensina a reaproveitar os alimentos de forma integral. Publicação foi desenvolvida por alunas do curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP e traz, além de receitas, dicas práticas para uma alimentação saudável e sustentável.

- O Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) denunciou a “paralisação” do programa de reforma agrária [em uma carta aberta](#), publicada nesta sexta-feira (24), com os próximos compromissos da organização. O documento demarca as posições do movimento ao final da reunião da Coordenação Nacional do movimento, que pela primeira vez em 41 anos aconteceu na região amazônica, em Belém (PA).

- O Nupens tem o prazer de anunciar o lançamento do [Anuário Nupens 2024](#)! Este documento reúne as principais contribuições científicas da nossa equipe ao longo do ano, apresentando os resultados de pesquisas inovadoras que reforçam nosso compromisso com a promoção de sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e justos. O Anuário Nupens 2024 destaca mais de 30 artigos divididos em quatro grandes temas: (1) o impacto dos alimentos ultraprocessados na saúde e no meio ambiente; (2) novas métricas e tecnologias para avaliação do consumo alimentar; (3) impacto de políticas públicas e (4) determinantes do consumo alimentar. Além disso, registramos neste ano ações especiais, como a comemoração dos 10 anos do Guia Alimentar para a População Brasileira, indutor de políticas públicas em saúde e segurança alimentar e nutricional. <https://www.fsp.usp.br/nupens/wp-content/uploads/2025/01/Anuario-Nupens-2024-v.6.pdf>

- O [Informe Dhana 2024: Esperançar e Exigir Direitos](#) traz um olhar ao mesmo tempo esperançoso e crítico sobre a situação da soberania e segurança alimentar e nutricional no Brasil. O relatório destaca avanços importantes, como a volta de políticas e a saída de 20 milhões de pessoas da fome no governo Lula, mas também aponta desafios, como o orçamento insuficiente e a falta de proteção a territórios tradicionais. Apesar dos avanços, a desigualdade persiste, e as políticas públicas precisam de mais ação e recursos para garantir direitos. Em um cenário global de crises, o Brasil ainda enfrenta desafios como a alta dos preços dos alimentos e a pressão de interesses conservadores no Congresso. O estudo é um chamado para reforçar a luta pela soberania alimentar e por sistemas alimentares justos e sustentáveis, essenciais para o futuro de todos.

- O Projeto Abrasco Saúde Reprodutiva e a Nocividade dos Agrotóxicos, financiado pelo Centro de Direitos Reprodutivos, lançou as seguintes publicações em 2024:

[Relatório](#), com participação de 43 pesquisadores, sob coordenação do GT Saúde e Ambiente da Abrasco.

[Almanaque](#) Mulheres semeiam a vida, os agrotóxicos destroem a saúde reprodutiva e o ambiente, uma parceria com o Projeto Pipa da UFRJ, Mandala Lunar e ENSP para educação em saúde.

[Dossiê](#) Danos dos agrotóxicos na saúde reprodutiva, conhecer e agir em defesa da vida, com participação dos GTs da Abrasco: Saúde e Ambiente, Vigilância Sanitária, Saúde do Trabalhador e Trabalhadora, Gênero e Saúde, Educação Popular em Saúde, Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva e Racismo e Saúde. Participaram também parceiros do movimento social.

[Campanha](#) Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida.

Artigos, posts e vídeos:

- O [Instagram da Dra Valéria Paschoal](#) traz uma revisão narrativa - que foi realizada com pesquisas dos últimos 10 anos -, analisando compostos bioativos da própolis em modelos in vitro e in vivo. Eles mostram um potencial promissor para o fortalecimento dos ossos e o tratamento de condições como osteoporose e inflamações ósseas. Novas pesquisas são essenciais para desenvolver terapias mais eficazes e seguras. [Veja aqui](#) os detalhes.

- Matéria da [Repórter Brasil](#) mostra que drones são usados como ferramenta de perseguição e ataques contra pequenos produtores do Maranhão. Dados inéditos mostram que 228 comunidades em 35 municípios do estado denunciaram contaminação por pesticidas entre janeiro e outubro de 2024. Do total, 214 casos (94%) correspondem a ataques por drones.

- Até quando a Meta apodrecerá nossos cérebros? O portal [A Terra é Redonda](#) traz uma matéria sobre o livro de Jonathan Haidt que demonstra: ansiedade e depressão explodiram desde que foram introduzidas as plataformas que induzem a compartilhar dados pessoais. Adolescentes e jovens são as grandes vítimas. Estados e sociedades permanecem apáticas à crise.

- O [canal do Youtube do Outras Palavras](#) promoveu um debate sobre os Desafios e contradições da transição energética no Brasil. Mostra um caso emblemático, num ecossistema muito sensível, joga luz sobre o drama das energias renováveis no país. Ao invés de contribuírem para a transição energética, os parques eólicos e solares avançam sem planejamento, devastando a natureza e transformando a vida das comunidades num inferno. Ainda fragilizam o sistema elétrico e contribuem para o aumento das tarifas. Clarice Ferraz, diretora do Instituto Ilumina, explica em detalhes.

- Leia a matéria [Plano Safra redirecionado e imposto menor para importação: o plano do governo para baratear a comida](#) no portal Brasil de Fato. A alimentação subiu 7,69% em 2024, pressionando inflação e acendendo alerta no governo sobre impactos para população e é necessário agir para que a população brasileira não sofra ainda mais com o atual modelo alimentar.

- O Brasil de Fato também publicou a matéria [Inspirado em Farmácia Popular, governo estuda rede de comércio para baratear alimentos](#), confira. Se o poder público quebra a cabeça para evitar o aumento da fome, quem está diretamente envolvido com sua perpetuação finge que se preocupa: o [setor de supermercados também se manifestou](#), veja no portal Congresso em Foco.

- [A cabeça na Lua e os pés na soja](#) é o título de um artigo, publicado no Outras Palavras, que traz um breve balanço da política externa, a meio mandato do Lula. Fiando-se na capacidade exportadora do país, governo não enxerga que se torna cada vez mais irrelevante, na condição de produtor primário. Mas pode começar a superá-la, caso o deseje.

Dica extra:

- Ouça o Podcast: [A sombra, o cacau e a cabruca](#), elaborado pelo portal O Eco. Ele mostra que, no sul da Bahia, um sistema agroflorestal garantiu o florescimento de um produto que combina a produção de chocolate com a conservação da Mata Atlântica. No [segundo episódio do podcast](#), você é convidado para adentrar as cabruças e conhecer um pouco sobre a biodiversidade que ela abriga.

CSAção

Uma Comunidade que Sustenta a Agricultura tem base nos princípios de “compromisso e partilha”

Por Daniel Pestana Mota, diretor presidente da Associação Comunitária CSA Brasil

À Cesar o que é de Cesar....desde que conheçamos César!

Produção, consumo, compra, venda, preço etc. Terminologias que nos acostumamos a fazer uso em praticamente todas as relações que mantemos enquanto seres humanos. Tornaram-se, aliás, centrais!

Ocorre que não nos damos conta de que exatamente essa terminologia conferiu aos processos econômicos (tudo o que se refere à circulação de bens e de necessidades) o estranhamento que hoje alicerça nossas vidas. "Amigos, amigos, negócios à parte" sempre foi uma "expressão estepe", para ser usada quando nossa consciência começasse a gritar por alguma contradição quando o trato envolvesse dinheiro.

Dinheiro! Essa palavra desperta tanta complexidade quanto interesse em estudá-la. Neste caso, por exemplo, a vivência da amizade, tal como o princípio da amizade (um dos 10 princípios do movimento CSA), não apenas pode, como deve ser cuidada diariamente também nos processos de circulação de valor. Aliás, a amizade é um dos mais nobres valores, assim como aquilo que pelas mãos humanas se transforma em valor (o processo em si de transformação e que caracteriza a categoria trabalho) também guarda singular nobreza.

Portanto, se quisermos, de verdade, descortinarmos o véu que nos coloca em choque até mesmo com nossa consciência (sem que percebamos), ao menos nos espaços de CSA é nosso dever atentar para as contradições que o automatismo distraído gera.

Uma CSA se forma artesanalmente, no olho a olho, no conhecer de cada membro a fim de poder contar com ele a partir da premissa “compromisso e partilha”! Fora disso, o que se tem são arremedos de CSA, no máximo grupos de compra coletiva que não superam a velha premissa do preço, as leis da oferta e da procura e as "virtudes" da concorrência. A unidade é a chave para compreendermos a visão de mundo que não segrega, a que nos indica que cada movimento atinge o todo e a todos.

A economia tradicional, ainda que bonitinha e cheirosa, não vai dar conta dos desafios que estão postos, sobretudo os climáticos, os quais decorrem exatamente de uma visão que não reconhece nós e o ambiente como uma coisa só! A ser reconhecidos como um UNO, nossa própria norma social de consumo surge como um dos desafios a ser superado.

Mãos à obra, pois, na construção de comunidades de verdade!!!! Com menos preço e mais apreço. Com menos disputa e mais partilha. Com menos empáfia e mais tolerância. Com menos EU, e mais NÓS.

Cuidado: Veneno!

China suspende importação de soja de 5 empresas brasileiras por contaminação com agrotóxicos

Por Leonardo Fernandes - Brasil de Fato

Especialistas advertem que o uso extensivo de insumos químicos na agricultura é prejudicial à economia do Brasil

O [Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Mapa\)](#) informou, nesta quarta-feira (22), que foi notificado pela Administração-Geral de Aduanas da China (GACC) sobre a detecção de pestes e revestimento de pesticidas na soja exportada por cinco empresas brasileiras ao país asiático. As autoridades chinesas decidiram suspender o embarque do grão brasileiro ao país até que a situação seja esclarecida.

Carregamentos das empresas Cargill Agrícola SA, ADM do Brasil, Terra Roxa Comércio de Cereais, Olam Brasil e C.Vale teriam sido afetados pela medida, de acordo com a *Reuters*. A agência de notícias noticiou a decisão das autoridades chinesas em 8 de janeiro. O **Brasil de Fato** entrou em contato as cinco companhias, mas não obteve retorno.

Para Diana Chaib, economista e pesquisadora das relações sino-brasileiras da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), a decisão da China de suspender as importações de parte da soja do Brasil pode ser interpretada como “um alerta ao agronegócio brasileiro, principalmente no que diz respeito à necessidade de aprimorar os controles de qualidade e rever práticas relacionadas ao uso de agrotóxicos”.

“A manutenção e expansão do mercado e comércio chinês dependem do cumprimento rigoroso de padrões sanitários e ambientais exigidos, e isso pode acarretar a necessidade de mudanças significativas nas práticas agrícolas brasileiras”, avalia Chaib.

Alan Tygel, da [Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida](#), lembra que os movimentos de agroecologia alertam há anos sobre a qualidade dos produtos agrícolas brasileiros, baseados na utilização de insumos químicos altamente tóxicos e prejudiciais ao meio ambiente. O ativista critica o modelo do agronegócio brasileiro, baseado em uma economia dependente de países mais desenvolvidos, e de costas para a concretização de uma política nacional de produção de alimentos.

“Casos como esse não são incomuns, e já afetaram outros produtos, como a laranja, ou a própria carne. A aposta brasileira das últimas décadas em colocar todas as fichas no agronegócio gerou este tipo de dependência, tornando nosso país vulnerável a crises catastróficas caso os grandes importadores resolvam retaliar o Brasil por algum motivo”, afirma Tygel.

“O que estamos vendo neste caso pode ser de fato um caso de contaminação por agrotóxicos, ou alguma doença, mas também pode ser uma barreira política ou econômica às exportações brasileiras”, avalia o ativista. “Num cenário geopolítico cada vez mais desafiador, a escolha mais estratégica para o país seria adotar um modelo de agricultura soberano, com foco na produção de alimentos saudáveis para o Brasil, e no fortalecimento dos laços com a América Latina e África, diversificando o mercado externo e deixando o país menos vulnerável às crises externas”, conclui Tygel.

Chaib afirma que o impacto dessa medida poderá ser medido de acordo com o tempo de permanência do embargo, ou mesmo de novas restrições a outros produtos brasileiros. “Isso pode afetar os preços internos da soja no Brasil e aumentar os custos de ração para gado, o que pode tornar a carne bovina do Brasil menos competitiva no mercado internacional”, analisa a economista. “Mas esse impacto no comércio de carne bovina vai depender da extensão e da duração da suspensão de soja que a China praticar”, finaliza.

O Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo, superando [China e Estados Unidos juntos](#). Ao invés de desincentivar o uso desses agentes químicos na produção agrícola, o Estado brasileiro oferece [bilhões de reais em isenções fiscais a empresas do mercado de agrotóxicos](#) no país, fomentando sua utilização. Desde 2012, o país conta com um Programa Nacional de Redução de Agrotóxicos (Pronara) que, segundo as organizações da sociedade civil, foi desmontado pelos governos anteriores. O Pronara ainda não foi retomado pelo governo do presidente Luiz Inácio Lula da Silva (PT), [por resistência do Ministério da Agricultura](#).

E por que só agora?

Em entrevista ao **Brasil de Fato**, a biomédica e pesquisadora da Fundação Osvaldo Cruz (Fiocruz), Karen Friedrich, chama a atenção para os efeitos nocivos do uso extensivo de agrotóxicos na produção agropecuária, além de todas as evidências de danos à saúde coletiva e ao meio ambiente. E isso pode ter a ver com esses “incidentes” comerciais.

“Essas substâncias usadas há décadas, elas já vão desenvolvendo as próprias pragas, vão desenvolvendo resistência. É a mesma lógica do antibiótico hospitalar. De tanto usar indiscriminadamente, desenvolveram bactérias super-resistentes. E na agricultura a gente tem essas pragas que estão desenvolvendo resistência”, afirmou a pesquisadora.

“Então isso não é bom para o agricultor e para o agronegócio. Isso é bom para a fábrica, para a Bayer, Basf, Monsanto, Syngenta etc, que estão querendo manter esse produto no mercado até o último segundo”, disse Friedrich, referindo-se a algumas das empresas produtoras de agentes químicos usados amplamente na agricultura brasileira, e que já são proibidos em diversos outros países por comprovada relação com a incidência de cânceres e distúrbios neurológicos em humanos, além de perigosos para o

meio ambiente. A pesquisadora cita o caso da atrazina, um herbicida que há mais de 20 anos tem seu uso proibido em diversos países da União Europeia, e é um dos mais utilizados nas lavouras brasileiras.

Em nota, o Mapa afirmou que “outras unidades das empresas notificadas seguem exportando normalmente para a China, sendo as suspensões válidas apenas para as 5 unidades oficialmente notificadas”. Portanto, segue o ministério, “os volumes negociados pelo Brasil não serão afetados em função desta suspensão temporária destas 5 unidades notificadas”.

O ministério afirmou ainda que o monitoramento dos produtos importados é “parte da rotina de fiscalização”, adotados tanto no Brasil como na China. O ministério disse ainda que aguarda os planos de ações que devem ser adotados pelas empresas para evitar novas ocorrências, e declarou ter expectativa de que o embargo seja suspenso brevemente pelas autoridades chinesas.

O **Brasil de Fato** questionou o ministério sobre o motivo do embargo, ou seja, 'a contaminação química provenientes de agrotóxicos utilizados nos cultivos de soja pelo agronegócio brasileiro', mas não obteve resposta. O Mapa se limitou a encaminhar a nota mencionada.

A reportagem também questionou o Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços (MDIC), que possui uma secretaria dirigida à gestão do comércio exterior, e à Associação Brasileira dos Produtores de Soja (Aprosoja); ambos sem retorno.

A China é o maior consumidor de soja do mundo, concentrando mais de 60% do comércio mundial do grão. Segundo a Administração Geral das Alfândegas chinesa, as importações totais de soja da China em 2024 ultrapassaram os 100 milhões de toneladas, o que representou um aumento de 6,5% em relação a 2023. E a soja brasileira foi responsável por 54% das importações chinesas, seguido dos Estados Unidos, com outros 38%. Do lado brasileiro, [dois terços de toda a soja produzida no país](#) é embarcada para o gigante asiático.

Edição: Martina Medina