

GABARITO DO EXERCÍCIO DE PROJETO DE TEXTO

VUNESP – Alimentação no século XXI: entre a homogeneização e a resistência

Prof.ª Gabi Cavalin

PROPOSTA B – VUNESP

Texto 1

Apesar dos investimentos milionários em publicidade para promover o iFood como marca popular e brasileira durante o carnaval na Bahia, o CEO da empresa, **Fabrizio Bloisi**, deu uma declaração ao jornal Folha de S. Paulo durante o final de semana que causou estranhamento por **valorizar a tecnologia, sem considerar a relação dos brasileiros com a alimentação**. Para ele, da mesma forma que não costumamos nossas roupas, nem educamos os jovens dentro de casa, em 10 anos, **as pessoas não irão mais cozinhar**. Bloisi crê que, em 5 e 10 anos, **a comida dos restaurantes do aplicativo será tão barata, que vai compensar mais pedir refeições pelo celular do que ter o “trabalho de fazer”**.

“Em 10 anos ninguém mais vai cozinhar”: CEO da Ifood demonstra desconhecimento sobre a relação do brasileiro com a comida. Disponível em: <www.mundonegro.inf.br>. Acesso em: 22/02/2024. Adaptado.)

Texto 2

O **processo de globalização** é um fato inegável em todo o mundo, por meio dele quebram-se barreiras e encurtam-se distâncias. O comércio de modo geral é um dos setores da economia mais afetados por este processo, e isso não é diferente na **indústria agroalimentar**. Os alimentos consumidos até então somente em regiões específicas passam a ser distribuídos e aceitos pelas sociedades do mundo todo. Surge, desse modo, a preocupação com o **desaparecimento das peculiaridades culinárias regionais**, dando lugar a uma **cozinha mundial, sem diferenciação ou tradição**.

A **influência de culturas estrangeiras** está cada vez mais presente no nosso cotidiano. Nota-se a aquisição de hábitos culinários diferentes, como **o uso de fast foods, comida congelada, ingredientes de outros países**, ou mesmo **pratos de outras partes do globo** que começam a fazer parte da rotina do brasileiro, que busca uma variedade maior na hora de suas refeições.

Deste modo, é prática comum falar da **homogeneização das culturas**, ou seja, da **construção de um padrão dos modos de ser, agir, vestir e se alimentar**, refletidos através de uma **referência dominante**, que se sobressai, submetendo outros valores culturais a um **padrão mundial**.

Muitas são as **razões** que levam a população a aderir ao consumo de um produto que não condiz com suas tradições, seja pelo **preço, praticidade, rapidez no preparo ou consumo**, ou até mesmo pelo grau de **influência causada pelos meios de comunicação** que fazem uma propaganda totalmente a favor do **sincretismo agroalimentar**.

“A homogeneização dos hábitos alimentares como reflexo da globalização”. Disponível em: <www.institutoclaro.org.br>. Acesso em: 23/02/2024. Adaptado.

Texto 3

A alimentação tem se **homogeneizado** progressivamente, **passando de um sistema diversificado para outro hiperespecializado e integrado aos amplos sistemas de produção agroalimentar**. Atualmente, praticamente em todo o mundo a base da **alimentação provém de um sistema de produção e distribuição em escala planetária**, cabendo à indústria alimentícia o papel de definir o que e como as pessoas comem.

Com vistas a **aumentar a disponibilidade alimentar**, tem se defendido um **sistema de produção, distribuição e consumo desigual e injusto**, com fortes **impactos na saúde pública, permanecendo a fome no mundo** e a **violação de direitos humanos**. Contudo, a discussão desse cenário de **crise no sistema alimentar** e seus impactos é pouco vislumbrada sob uma ótica mais ampla de crise do capital, tal qual uma das consequências da crise estrutural do capitalismo.

“O indigesto sistema do alimento mercadoria”. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/SL48V3NbbVNPNNRXYbCqfqP/abstract/?lang=pt>. Acesso em 29/02/2024. Adaptado.

Texto 4

Desertos alimentares são caracterizados como locais onde o **acesso a alimentos in natura e/ou minimamente processados é escasso ou impossível**, fazendo com que **as pessoas sejam obrigadas a se locomover para outras regiões** a fim de obter esses itens, que são indispensáveis **para uma alimentação adequada e saudável**. Além disso, os desertos alimentares estão localizados predominantemente em bairros periféricos ou com baixos indicadores sociais.

Nestes locais, os moradores residentes precisam ir até o centro da cidade ou a outras regiões com maior poder aquisitivo, onde há maior concentração de hortifrutis, feiras, peixarias, açougues, mercearias, supermercados, hipermercados e demais estabelecimentos, para encontrar e adquirir alimentos in natura ou minimamente processados. Com o acesso limitado e dificultado a alimentos de qualidade, essas regiões de desertos alimentares podem atuar como **fator de risco para a insegurança alimentar e nutricional dos indivíduos** que nelas residem.

“Ambientes alimentares: dos sistemas às escolhas”. Disponível em: <https://pp.nexojournal.com.br/glossario/2022/05/02/ambientes-alimentares-dos-sistemas-as-escolhas>. Acesso em 23/02/2024. Adaptado.

Texto 5

Se o **direito à alimentação** é reconhecido enquanto um **Direito Humano**, palavras de ordem expressam a necessidade de ir além: **cozinhar é um ato de resistência** e revolucionário. É um **ato que pode mudar a composição de uma sociedade**, seus níveis de saúde, de sabedoria, de empatia através da comensalidade e, por que não, de felicidade. Contraste com a **cultura do fast food**, que, ao **massificar e homogeneizar nossa vida alimentar**, provoca a fordização dos hábitos alimentares. Prioriza a **conveniência** sobre a **qualidade e a saúde**. Ter o direito de cozinhar em casa é uma **luta contra a velocidade da lógica do capital**, que converte o nosso tempo de vida, de partilha e nossa possibilidade de escolha em mais lucros.

Luís da Câmara Cascudo mergulhou nas origens da alimentação brasileira. Desde as influências indígenas e africanas, até as contribuições europeias, traçou um panorama abrangente da complexidade gastronômica do Brasil. Seus estudos revelaram não apenas os ingredientes e técnicas culinárias, mas também os significados simbólicos e rituais associados aos alimentos e às práticas alimentares.

Cascudo afirmou em sua obra a importância da comida como um elemento central na construção da identidade nacional, refletindo as diversas influências culturais que moldaram a sociedade brasileira ao longo dos séculos. Suas pesquisas abordam uma ampla gama de temas, desde festividades populares até mitos e tabus relacionados à alimentação, oferecendo uma visão holística da tradição alimentar do povo brasileiro.

Nesse contexto, o direito ao ato de cozinhar é uma forma de exercer o direito à alimentação de maneira mais autônoma e consciente. E, por isso, é uma luta coletiva. Cozinhar não é apenas preparar alimentos, é uma escolha deliberada de ingredientes, métodos de preparação e valores alimentares. Ao optar por cozinhar, as pessoas assumem o controle de sua alimentação, afastando-se da dependência de alimentos altamente processados e industrializados que caracterizam a cultura do fast food.

A luta contra o fast food é uma batalha que vai além das escolhas individuais de alimentação. Envolve a construção de um projeto nacional de soberania alimentar, ambiental e econômica. Seu modelo de negócios é baseado na maximização do lucro, em geral, à custa dos direitos dos trabalhadores, da saúde pública e do meio ambiente.

Essa luta, entretanto, não é uma batalha perdida. Em todo o mundo, pessoas têm se mobilizado coletivamente em movimentos e iniciativas que promovem a necessidade de fazer valer o direito à alimentação saudável. Com campanhas de conscientização sobre os impactos do fast food até iniciativas para promover alimentos locais, sazonais e agroecológicos, cobram o necessário pacto para desafiar sua hegemonia e sua lógica em favor da promoção de uma cultura alimentar vinculada às culturas alimentares particulares, dentre elas, a brasileira.

“Comer é um direito, cozinhar é um ato de resistência: a luta contra o fast food”. Disponível em: <https://midianinja.org/mpa/comer-e-um-direito-cozinhar-e-um-ato-de-resistencia-a-luta-contr-o-fast-food/>. Acesso em 15/03/2024. Adaptado.

Com base em seus conhecimentos e nos textos apresentados, escreva uma dissertação argumentativa, empregando a norma-padrão da língua portuguesa, sobre o tema:

Alimentação no século XXI: entre a homogeneização e a resistência

1) Sistematize, após a leitura da coletânea, os possíveis argumentos para cada lado abaixo:

Homogeneização	Resistência
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Causa (por que existe essa homogeneização?): globalização e homogeneização das culturas > construção de um padrão de ser, vestir e se alimentar de acordo com a cultura dominante, estabelecendo um padrão do que e como as pessoas devem se alimentar.</i> • <i>Causa: (estilo de vida) >valor, praticidade e meios de comunicação > facilidade em relação ao estilo de vida contemporâneo em que o tempo precisa render para atender às demandas produtivistas e os veículos de comunicação favorecem essa mensagem. (cultura fast food = “massifica e homogeneiza a vida alimentar”)</i> • <i>Consequência: desaparecimento de peculiaridades tradicionais, saúde pública, fome, violação de direito e deserto alimentar</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Consequência: diminuição da diversidade alimentar (e de peculiaridades tradicionais) > dificuldade de acesso ao alimento > aumento da fome > violação de direitos humanos</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Por que há a resistência? Cozinhar é um ato de resistência > defesa ao direito à alimentação saudável em oposição à cultura do fast food> defesa de direitos humanos (mobilizações coletivas e políticas pública em prol dessa defesa) • Luta coletiva, não apenas escolhas individuais

2) Defina sua tese:

Qual é o seu ponto de vista frente à questão apresentada pela frase temática? Qual lado defenderá?

Apesar da importância da resistência a uma alimentação que apague a diversidade alimentar, **prevalece no século XXI a homogeneização.**

Por quê? Seleccione dois argumentos sistematizados acima:

A1 → GLOBALIZAÇÃO

A2 → ESTILO DE VIDA

3) Planeje abaixo como você construirá sua introdução:

CONTEXTUALIZAÇÃO: *fala do dono do lfood (COLETÂNEA)*

PONTE: *vitória dos padrões alimentares dominantes e da cultura do fast food a partir do momento que ignora o direito a cozinhar e as possibilidade de resistência a esse modelo (comida pronta).*

TESE: Apesar da importância da resistência a uma alimentação que apague a diversidade alimentar, **prevalece no século XXI a homogeneização** devido à globalização e ao estilo de vida contemporâneo.

No início de 2024, o CEO do lfood, Fabrício Bloisi, declarou que em 5 a 10 anos as pessoas optarão por comprar comida pronta a fazê-las em casa, por serem mais baratas. Essa fala demonstra, na concepção de quem a proferiu, a vitória dos padrões alimentares dominantes e da cultura do fast food, uma vez que ignora o direito a cozinhar como um meio para atingir uma alimentação saudável ou mesmo as possibilidades de resistência a esse modelo de venda de comida pronta. No entanto, apesar da importância da resistência a uma alimentação que apague a possibilidade de cozinhar o próprio alimento, prevalece, no século XXI, a homogeneização alimentar devido à globalização e ao estilo de vida contemporâneo.

CONTEXTUALIZAÇÃO: *video da Rita Lobo (externo) – destaca que a nova cesta básica valoriza a diversidade alimentar de cada região*

PONTE: *foco na resistência à homogeneização> uma medida pública que se opõe aos padrões alimentares totalizantes*

TESE: Apesar da alimentação no século XXI ser homogeneizante, **é necessária uma resistência a esse padrão alimentar**, pois ele provoca desertos alimentares e a diminuição das peculiaridades tradicionais dos países.

Em fevereiro de 2024, a apresentadora e cozinheira, Rita Lobo, divulgou em suas redes sociais um vídeo para apresentar aos seus seguidores a nova cesta básica brasileira. Em seu vídeo, ela destaca que a nova cesta básica além de não incluir ultraprocessados passará a valorizar a diversidade alimentar brasileira ao incluir frutas e verduras de todas as regiões do país. Essa medida do governo brasileiro, divulgada pela apresentadora, é uma oposição aos padrões alimentares totalizantes, sendo, portanto, uma resistência à homogeneização que diminui as peculiaridades tradicionais dos países e favorece a criação de desertos alimentares.