

Fome e colonialidade alimentar no Brasil

341

• Revista
mosaico

Mariana Nunes
Pereira Bastos¹

Hunger and food
coloniality in
Brazil

Resumo

O objetivo deste trabalho é identificar as contradições que existem entre a soberania alimentar pretendida no Brasil e o projeto hegemônico moderno, voltando brevemente ao passado colonial da América Latina. Para isso, assumimos as direções de uma pesquisa qualitativa e utilizamos como referencial teórico os autores decoloniais, que denunciam a continuidade das formas coloniais de dominação e evidenciam os processos que supostamente teriam sido superados pela modernidade. A pergunta de pesquisa gira em torno da conexão entre o fenômeno da fome coletiva – descrita por Josué de Castro – e as marcas de colonialidade alimentar existentes no país.

Palavras-chave: Fome; Colonialidade alimentar; Brasil; América Latina; Agronegócio.

Abstract

The objective of this work is to identify the contradictions that exist between the food sovereignty intended in Brazil and the modern hegemonic project, going back briefly to the colonial past of Latin America. For this, we took the direction of a qualitative research and used as a theoretical reference the decolonial authors, who denounce the continuity of colonial forms of domination and highlight the processes that supposedly had been overcome by modernity. The research question revolves around the connection between the phenomenon of collective hunger – described by Josué de Castro – and the marks of food coloniality existing in the country.

Keywords: Hungry; Food coloniality; Brazil; Latin America; Agribusiness.

Introdução

Josué de Castro, um brasileiro do estado de Pernambuco, foi considerado um intérprete do Brasil e hoje é conhecido principalmente pelo seu estudo e sua luta no combate à fome. Os esforços deste médico e geógrafo eram incansáveis tanto no campo acadêmico quanto político, em busca de uma compreensão aprofundada do problema da alimentação no Brasil e das manifestações coletivas da fome nas diferentes regiões brasileiras. Entre 1930 e 1940, forneceu pioneiros subsídios teóricos e empíricos tendo em vista a divulgação das causas e das possíveis soluções das carências alimentares e nutricionais, como na ocasião da publicação de *Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*, em 1946.

Mesmo após 76 anos da sua obra pioneira, atualmente são 33,1 milhões de brasileiros em situação de insegurança alimentar grave, isto é, que não têm o que comer (REDE PENSSAN, 2022). A fome se mantém atualizada devido aos problemas sociais que o autor denunciou ao longo de toda a sua trajetória, cujo modelo de desenvolvimento de herança colonialista também é entendido como um grande obstáculo para o direito à alimentação e à soberania alimentar de acordo com o nosso referencial teórico da decolonialidade.

Diante de diversas abordagens interpretativas possíveis sobre a atualidade da fome no Brasil e os legados científicos de Josué de Castro, a abordagem decolonial reforça exatamente o confronto à tese neomalthusiana sobre a fome nos países subdesenvolvidos. Como bem apontou Carvalho (2018), opõe-se a perspectiva de que a violação cotidiana ao direito humano à alimentação no Sul Global é decorrente, principalmente, do histórico de colonização e das relações de dominação que persistem – a ótica dos autores decoloniais – à visão neomalthusiana de que uma suposta superpopulação é a principal causadora da fome – a ótica de Thomas Malthus e seus seguidores contemporâneos.

Atualmente, certificamos que as formas de produção, distribuição e consumo de alimentos são definidas principalmente através da colonialidade, pois os significados de “comer bem” estão relacionados com uma comensalidade eurocentrada. A aparente naturalização do ato de comer revela muitas simpatias e apatias na seleção dietética, que nem sempre estão relacionadas à melhor nutrição, mas às imposições de natureza econômica e às vantagens políticas de certos grupos em detrimento de outros na eleição do “comível” (MILLER, 2016).

Por que, afinal, comemos o que comemos? Segundo Miller (2016), a resposta envolve complexos elementos fisiológicos e simbólicos, bem como econômicos e até históricos, que remetem à colonialidade. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho é identificar as contradições que existem entre a soberania alimentar¹²⁸ pretendida no Brasil e o projeto hegemônico moderno, voltando brevemente ao passado colonial da América Latina.

Para isso, assumimos as direções de uma pesquisa qualitativa e utilizamos como referencial teórico os autores decoloniais, que denunciam a continuidade das formas coloniais de dominação e evidenciam os processos que supostamente teriam sido superados pela modernidade. A pergunta de pesquisa gira em torno da conexão entre o fenômeno da fome coletiva – descrita por Josué de Castro – e as marcas de colonialidade alimentar existentes no país.

A seguir, abordam-se os fundamentos teóricos da pesquisa e as principais discussões sobre o tema. Inicialmente, daremos destaque ao pensamento decolonial e o questionamento ao colonialismo continuado. O segundo passo é apresentar o conceito de colonialidade alimentar, para que seja possível promover um diálogo sobre a crise socioambiental e alimentar instigada pelas atividades do agronegócio.

Referencial teórico: o pensamento decolonial

Criado no final dos anos de 1990, o Grupo Modernidade/Colonialidade (M/C) é formado por vários intelectuais latino-americanos e gira em torno de um movimento de renovação crítica da epistemologia das ciências sociais do século XXI. De modo geral, esses autores buscam subverter o contexto pelo qual o continente latino-americano luta contra a dominação de cunho epistemológico, que relegou a produção intelectual das nações e dos povos colonizados para um espaço de subalternidade, em que pesa uma verdadeira "violência epistêmica" (CASTRO-GÓMEZ, 2005).

Ao assumir uma variedade de influências teóricas, o M/C problematiza velhas e novas questões para a América Latina. Mignolo (2003) afirma que não existe modernidade sem colonialidade e ratifica os argumentos de Quijano (2000):

¹²⁸ O termo é conceitualizado como "o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população" (FMSA, 2001).

mesmo findado o período colonial, a colonialidade é aquilo que se mantém na economia, na política e no conhecimento latino-americano. Desse modo, julgamos o termo colonialidade o mais apropriado para definir a dominação continuada após o período da colonização, pois as relações de colonialidade nas esferas econômica, política, social e cultural não foram destruídas com a emancipação dos antigos territórios coloniais, incluindo o Brasil que busca motivos para comemorar o bicentenário da sua independência.

A partir de uma profunda crítica à modernidade e à racionalidade, as quais foram imaginadas e reproduzidas como sendo exclusivas dos povos europeus, o M/C busca decolonizar os saberes modernos considerando que “o colonialismo significou, além do intercâmbio de povos e cultura, a construção de relações econômicas e sociais assimétricas” (HIATH, 2012, p. 65). Estamos de acordo, portanto, com os teóricos do grupo de perspectiva decolonial quando estes defendem que o colonialismo tem efeitos até hoje persistentes, em função da “colonialidade do poder, do saber e do ser”, que extrapolam o fim da dominação política das colônias (QUIJANO, 2000; MIGNOLO, 2003). Resumidamente, esses termos são entendidos enquanto “um conjunto de práticas de subjetivação, mecanismos de poder, dominação e discriminação – articulando raça e trabalho, espaços e pessoas – que se produziram a partir da estrutura colonial” (BENVEGNÚ; GARCÍA, 2020, p. 42).

No entanto, o passado colonial americano aponta que além de uma hierarquização dos grupos humanos, tendo em vista a cor da pele e outros marcadores raciais, também se produziu uma espécie de suplantação e hierarquização gastronômica quando a Europa introduziu práticas, gostos e sabores em oposição aos interesses alimentares do Novo Mundo (ACHINTE, 2010). Seja pela importação e imposição de seus alimentos e modos de preparo europeus, ou pela apropriação indiscriminada dos patrimônios alimentares dos povos colonizados, o exercício do colonizador objetivava a conquista da hegemonia sociocultural através da comida (MILLER, 2016).

Tensões da geopolítica gastronômica: a colonialidade alimentar

Na consolidação do princípio moderno de superioridade, “a ordem racial estava silenciando de forma sistemática as expressões de existência e os produtos

tanto materiais (a comida, por exemplo) quanto epistêmicos (as formas de preparo dos alimentos) de milhares de africanos trazidos para a América” (ACHINTE, 2010, p. 20, tradução nossa). Ressoa, então, a dicotomia entre o conhecimento e o saber no mundo ocidental, que estabeleceu ao primeiro o status de cientificidade, enquanto o segundo passou a ser deslegitimado e desqualificado (LANDER, 2005).

Por um lado, é desenhada a colonialidade através dos padrões alimentares hegemônicos da Europa, internacionalizados e internalizados pelo sistema capitalista, enquanto detentora do conhecimento gastronômico legítimo. Por outro, o processo de decolonialidade faz alusão às memórias e aos patrimônios alimentares dos povos africanos e latino-americanos que resistem, até o presente, com os seus saberes acumulados. Em consequência desta “geopolítica do conhecimento” (MIGNOLO, 2003), Achinte (2010) também argumenta em prol da existência de uma “geopolítica alimentar ou gastronômica”, na qual os alimentos e as formas de preparo são hierarquizados conforme o lugar que ocupam na ordem geográfica de poder.

O resultado é uma mistura nas gastronomias desvalorizadas das Américas, em razão da tradição de receitas originárias coexistir com a incorporação de práticas alimentares mais prestigiadas da Europa. E é preciso reforçar que estas práticas também são corporais (SANTOS, 2008), fazendo com que a imposição de determinados padrões de produção e consumo de alimentos não apenas direcione o que se deve ingerir para nutrir os nossos corpos, mas também as formas que eles devem ter. Como um controle biológico e estético dos corpos, essa “conquista” do paladar é uma forma de opressão eurocêntrica de acordo com Benvegnú e García (2020), o que torna evidente que a colonialidade em todas as suas formas – do poder, do saber e do ser – está presente nos dispositivos de enunciação alimentar.

Inspirada nas considerações de Achinte (2010) em torno de uma “colonialidade dos sabores e dos paladares”, Miller (2016) aprofundou o termo correlacionando as relações de poder que ordenam o intercâmbio agroalimentar. Dito isto, torna-se relevante acrescentar o conceito de “colonialidade alimentar” proposto pela autora, no intuito de evidenciar os fatores de ordem histórica que determinam o processo de alimentação e o ato de comer. Enfatiza-se que os países do Sul Global sofrem com a substituição de vários produtos tradicionais, com alto teor nutricional, por alimentos importados que são caros e com baixo aporte em termos de nutrição, enquanto a Europa absorve os produtos tradicionais

dissociando-os das suas origens¹²⁹ (MILLER, 2016).

No interior das transformações simbólicas em torno do ato de comer, algumas associações entre produtos e grupos sociais são estabelecidas e circunscritas por relações de poder, a partir do que Miller (2016) nomeou de “marginalização de produtos” referindo-se ao processo que desabilita a autonomia alimentar de certos povos. Por outro lado, as noções de prazer culinário são determinadas mais por seu *status* social do que pelas suas necessidades fisiológicas, gerando uma demanda desenfreada de produtos alimentícios destinada à manutenção de um mercado elitista de alto poder aquisitivo (MILLER, 2016).

A quinoa é um grande exemplo de recurso alimentício originário de populações tradicionais que, em um primeiro momento, foi marginalizado na região andina para, então, ser convertido ao “exotismo alimentar” do chamado Primeiro Mundo. Em limitados circuitos gourmetizados, o mercado alimentício global tem colocado em circulação certos alimentos que são próprios e originários de regiões do Sul Global, como carne de Llama, tartaruga e jacaré, espécies como espirulina, sacha inchi, maca, amaranto, yacón, caçao e pimenta (BENVEGNÚ & GARCÍA, 2020). Nestes e em outros casos, a colonialidade alimentar opera da seguinte forma:

os alimentos locais e tradicionais passam a converter-se em apetecíveis para o mercado global que os absorve para *gourmetizá-los* ou *macdonalizá-los*, provocando desequilíbrios nos sistemas locais de produção e consumo do alimento. Assim, condenam-se os povos a negar a sua soberania e segurança alimentar, ao torná-los dependentes de vários elementos de sua dieta ou subtraindo-lhes de sua dieta os produtos que lhes eram próprios (MILLER, 2016, p. 51, grifo da autora, tradução nossa).

No contexto da América Latina, a autora citada aponta o fato dos significados atribuídos à comida guardarem uma memória histórica larga com os processos de invasão europeia, devido às sequelas do processo de colonização. Isso nos leva a concordar com Fischler (1995): se não consumimos tudo o que é comestível, tem a ver com o fato de tudo o que é biologicamente comestível não ser culturalmente comestível.

Salta à vista o próprio controle das subjetividades dos sujeitos colonizados –

¹²⁹ Para isso, muitos nomes de alimentos foram adaptados à denominação europeia. Uma forma especial de fazer publicidade ao “aguacate”, por exemplo, foi eliminar o seu nome original para chamá-lo “avocado” e assegurar que o novo termo procede da palavra inglesa “advocate” (DOBZHANSKY, 2004, citado por ACHINTE, 2020).

indígenas e africanos escravizados – que dá conta de memórias, patrimônios alimentares, autodeterminação e soberania alimentar anulados diante de outros modos de ser e existir no mundo. O sistema-mundo moderno/colonial é pretendido universal e faz deslocar as matrizes ontológicas que estariam contrárias à produção e reprodução do capital (BENVEGNÚ; GARCÍA, 2020). Através do alimento e da comida, procurou-se estabelecer uma diferença em relação a esse “outro” sujeito colonizado, quando submetido a restritos regimes alimentares.

No Brasil, a negação de certos alimentos e a imposição de outros – reduzidos a sal, milho, carne e banana – objetivavam uma maior rentabilidade econômica dos corpos humanos como “peças produtoras” na engrenagem colonial (ACHINTE, 2010). Benvegnú e García (2020, p. 45) alertam que a “hegemonia sociocultural aspirada pela razão ocidental em seu contato com o mundo americano trouxe consigo a ideia reducionista da comida como uma soma de componentes (proteínas, carboidratos, gorduras e vitaminas)”. Ainda conforme os últimos autores, as fórmulas alimentícias sofreram mudanças, mas hoje continuam homogeneizadas nas dietas de um “corpo-máquina” para a acumulação capitalista.

Inclusive, a indústria de alimentos é hoje uma indústria cultural submetida à lógica mercadológica do capitalismo: além de promover os alimentos destinados à reprodução da força de trabalho, enquanto energia necessária para continuar a produzir, também vendem “valores”, “sentidos” e “estilos de vida” através da publicidade de alimentos (MILLER, 2016, p. 50). Nos termos de Quijano (2000), tratar-se-ia da colonização de outras culturas.

Para Hiath (2012), no período datado do colonialismo, construíram-se relações gastro-econômicas entre as metrópoles e as colônias. Isso porque o sistema colonial só foi possível através do transporte de mercadorias destinadas à satisfação de paladares, fazendo da comida e do intercâmbio de especiarias/temperos um capítulo fundamental da história e da geografia do capitalismo. É neste contexto que Achinte (2010) reconhece: o projeto colonizador continha pretensões gastronômicas além das religiosas e político-administrativas mais conhecidas, dado o esforço de reproduzir as peculiaridades alimentares da Europa no Novo Mundo. Dessa maneira, o colonialismo trouxe modificações na alimentação e nos seus sistemas de valores:

Foi durante esse período que se produziu a dinâmica que

transformou a alimentação em mercadoria e dessacralizou a relação que o homem tinha com a terra e com que ela gerava. Diversificou os cardápios, mas homogeneizou a relação com o que era consumido. A integração dos continentes na rede comercial estabelecida pelos europeus favoreceu o intercâmbio de espécies de alimentos e de modos de preparos, mas também difundiu o hábito de consumir carne pelo planeta nas mesmas proporções em que era consumida na Europa (HIATH, 2012, p. 65).

Crise socioambiental e alimentar: somos realmente independentes?

349

A colonialidade do que se come está relacionada principalmente à produção de carne e à decorrente crise ambiental da sociedade contemporânea, segundo Hiath (2012). O geógrafo aponta algumas consequências espaciais associadas ao suprimento da demanda de carne animal, que adquiriu diferentes significados ao longo da história mundial, até chegar ao seu consumo generalizado dos dias de hoje.

É verdade que a carne nem sempre foi considerada indispensável pelos grupos humanos como parte integrante da alimentação. De forma gradativa, a posição social de um indivíduo passou a ser avaliada conforme a possibilidade econômica de consumir carnes "nobres", ao passo que os vegetais e os cereais são relegados à denominação de "comida para animais". Com o objetivo de atender às concepções culturais da Europa, que passou a compreender o "comer bem" como sinônimo de "comer carne", as consequências dessa cadeia produtiva são devastadoras sob vários pontos de vista. É que as formas atuais de criação animal se baseiam nas utilizações de produtos que poderiam servir à alimentação humana: o milho, a soja e o trigo vão para a ração de animais de vez de servirem para atenuar a fome de seres humanos (ABRAMOVAY, 1991).

O próprio Guia Alimentar para a População Brasileira adverte que os "sistemas intensivos de produção animal consomem grandes quantidades de rações fabricadas com ingredientes fornecidos por monoculturas de soja e de milho" (BRASIL, 2014, p. 30), ressaltando as razões biológicas, culturais, sociais e ambientais em prol de uma alimentação de origem predominantemente vegetal.

De acordo com o IBGE, o rebanho bovino do Brasil atingiu 218,2 milhões de cabeças em 2020. Isso demonstra que no país há mais gado do que pessoas, uma vez que a população brasileira foi estimada em 213,3 milhões de habitantes em 2021. Enfatizamos que a manutenção desse grande contingente de animais acarreta

efeitos negativos, principalmente nos territórios que absorvem os seus impactos de produção, que se comprometem com o uso intenso de água, a grande produção de dejetos por área e a dependência da utilização contínua de agrotóxicos, fertilizantes químicos e antibióticos, resultando em poluição do solo e aumento do risco de contaminação de águas fluviais e subterrâneas da região (BRASIL, 2014).

Abramovay (1991) chama atenção para o fato de os animais dos países ricos consumirem entre $\frac{1}{4}$ e $\frac{1}{3}$ de toda a produção mundial de cereais, mesmo que uma parte significativa da população humana de países pobres não tenha acesso regular e permanente a alimentos. No Brasil, assistimos nos últimos cinquenta anos a prevalência de um modelo de agricultura que prima por grandes áreas de monocultivo e reduz a base da indústria agroalimentar a um número cada vez mais diminuto de grãos (BENVEGNÚ; GARCÍA, 2020), sem que todo o gasto energético na produção das *commodities* agrícolas faça parte dos seus custos de comercialização (HIATH, 2012).

A exemplo disso, a água envolvida em toda a cadeia de produção de carne não é contabilizada pelo agronegócio brasileiro, com a intenção de torná-la uma mercadoria viável economicamente (HIATH, 2012). Apesar do contexto de crise hídrica em várias cidades brasileiras, um estudo da organização *World Wide Fund for Nature* (WWF) afirma que o Brasil é o maior exportador de "água virtual"¹³⁰ da Alemanha, tendo em vista os 5,7 bilhões de metros cúbicos anuais de água que são utilizados principalmente na produção e no transporte de café, soja e carne destinados ao mercado europeu. É importante observar que para a produção de 1 kg de carne bovina são necessários 7 kg de grãos para a ração animal e 15000 litros de água, em oposição aos 1300 litros que são gastos para a produção de 1 kg de cereal (HIATH, 2012).

Em outras palavras, exportar carne é exportar água. Se são necessárias sete calorias de origem vegetal para se obter uma caloria de origem animal, do ponto de vista energético os animais devolvem à sociedade muito menos do que lhe custam em recursos alimentares (ABRAMOVAY, 1991). É exatamente por esse motivo que Hiath (2012) fala nos termos do colonialismo continuado quando se trata da produção agroalimentar no mundo, pois o fato dos impactos ambientais ficarem

¹³⁰ A "água virtual" faz referência ao comércio indireto da água que está embutida em certos produtos, especialmente como matéria-prima intrínseca das *commodities* agrícolas. A expressão foi cunhada por A. J. Allan na década de 1990 (HIATH, 2012).

todos retidos no território produtor configura uma verdadeira “colonialidade ambiental”.

Benvegnú e García argumentam que "o desenvolvimento e seus dispositivos (o agronegócio, os transgênicos etc.) são empreendimentos que compõem a modernidade/colonialidade da racionalidade ocidental" (2020, p. 39), avaliando que o conjunto de práticas e conhecimentos envolvidos no agronegócio e a produção de alimentos oriunda das *commodities* apontam para uma colonialidade alimentar na medida em que a produção e o cultivo de alguns alimentos são elegidos em detrimento de outros no território do nosso país.

Este modelo de agropecuária coloca em risco a diversidade biológica e deixa rastros de violência ao expandir, indiscriminadamente, as suas fronteiras entre os estados brasileiros. Nesse sentido, nas últimas décadas vimos surgir os Organismos Geneticamente Modificados (OGM) – ou comumente conhecidos como transgênicos –, uma nova tecnologia que traduz muito bem as marcas de colonialidade alimentar presentes no agronegócio brasileiro:

Esses organismos reúnem na sua idealização vários elementos constituintes da modernidade euro-ocidental, desde o refinado conhecimento da biotecnologia, até os interesses políticos e econômicos dos grandes conglomerados capitalistas. Os transgênicos são concebidos para serem cultivados em qualquer condição geoclimática, ou seja, independente das especificidades de clima, relevo e usos sociais. Essa pretensão universalista está ancorada no valor e legitimidade da tecnologia e dos insumos. [...] Vemos, portanto, que os transgênicos são mecanismos que em certo grau possibilitam a manutenção da colonialidade do poder/saber em que colonizam desde as lavouras e as variedades, até aos agricultores e os desdobramentos de seu cotidiano (BENVEGNÚ; GARCÍA, 2020, pp. 43-44).

Considerações finais

Como se vê, o contexto de fome no Sul Global faz notar que não existe modernidade sem colonialidade no sistema-mundo, conforme constatado pelos autores decoloniais. E por que toda a evolução técnica do agronegócio ainda não foi capaz de reverter a miserabilidade? Este caráter contraditório da modernização no Brasil é aplicado desde o século XVI com os modernos engenhos de açúcar.

Porto-Gonçalves e Alentejano (2009) apontam que não éramos exclusivamente exportadores de matéria-prima, já que o açúcar é um produto

manufaturado e constituía a maior *commodity* na época colonial. Isso quer dizer que o *agribusiness* é apenas um novo nome para uma prática centenária, pois somos modernos há 500 anos sem que isso signifique “progresso”, justiça social, soberania e segurança alimentar.

Podemos concluir que o estudo sobre a colonialidade é essencial para apurar de que modo persistem as relações assimétricas e hierárquicas entre Estados-nações e na dinâmica interna de cada um deles. Com isso, os resultados deste trabalho apontam que o nosso modelo agroalimentar hegemônico – o agronegócio – não tem servido para alimentar a população brasileira adequadamente e atualiza a fome descrita por Josué de Castro, pois o conjunto de práticas e conhecimentos em torno dos alimentos-*commodities* reproduz uma lógica colonial impeditiva para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável.

Nota de pesquisa recebida em 08 de agosto de 2022
Aprovada para publicação em 10 de agosto de 2022

Referências

ABRAMOVAY, Ricardo. **O que é fome**. 9. ed. Coleção Primeiros Passos. São Paulo: Brasiliense, 1991.

ACHINTE, Adolfo Albán. Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. **Revista de investigación en el campo del arte**, Universidad Distrital Francisco José de Caldas, v. 4, n. 5, pp. 10-23, jul/dez. 2010. Disponível em: <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/view/1200>. Acesso em: 30 out. 2021.

BENVEGNÚ, Vinícius Cosmos; GARCÍA, Diana Manrique. Colonialidade alimentar?: alguns apontamentos para reflexão. **Mundo Amazónico**, v. 11, n. 1, pp. 39-56, jan/jun. 2020. Disponível em: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/imanimundo/article/view/76440>. Acesso em: 30 out. 2021.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 14 jun. 2022.

CARVALHO, Fernanda Ferreira. **Estruturas opressoras, povos famintos: a colonialidade e a violação ao Direito Humano à Alimentação**. 2018. 136 f.

Dissertação (Mestrado em Direito Agrário) – Faculdade de Direito, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2018. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/10825>. Acesso em: 23 out. 2021.

CASTRO-GÓMEZ, Santiago. Ciências sociais, violência epistêmica e o problema da invenção do outro. In: LANDER, Edgardo (org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas.** Buenos Aires: Conselho Latino-americano de Ciências Sociais (CLACSO), 2005, pp. 80-87. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2591382/mod_resource/content/1/colonialidade_do_saber_eurocentrismo_ciencias_sociais.pdf. Acesso em: 20 jul. 2021.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995.

FORO MUNDIAL SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA – FMSA. **Declaración Final: Por el derecho de los Pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria.** Havana, 2001. Disponível em: https://www.fuhem.es/media/ecosocial/file/Boletin%20ECOS/ECOS%20CDV/Bolet%C3%ADn%204/dec_final_foro.pdf. Acesso em: 10 dez. 2021.

HIATH, Marcos. A colonialidade do que se come: sobre produção de carne e crise ambiental. **Ensaio de Geografia**, Universidade Federal Fluminense, Niterói, v. 2, n. 1, pp. 59-72, 2012. Disponível em: https://periodicos.uff.br/ensaios_posgeo/article/download/36243/20941/121808. Acesso em: 20 nov. 2021.

LANDER, Edgardo. Ciências sociais: saberes coloniais e eurocêtricos. In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas.** Buenos Aires: Conselho Latino-americano de Ciências Sociais (CLACSO), 2005, pp. 08-23. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2591382/mod_resource/content/1/colonialidade_do_saber_eurocentriso_ciencias_sociais.pdf. Acesso em: 20 jul. 2021.

MIGNOLO, Walter. **Historias locales/disenos globales: colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo.** Madrid: Akal, 2003.

MILLER, Karina M. Herrera. De/colonialidad alimentaria: Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia. **Razón y Palabra**, Universidad de los Hemisferios, Quito, v. 20, n. 94, pp. 33-50, set/dez. 2016. Disponível em: <https://revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/687>. Acesso em: 12 set. 2021.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter; ALENTEJANO, Paulo. Geografia Agrária da crise dos alimentos no Brasil. **Revista América Latina en Movimiento**, 2009. Disponível em: <https://www.alai.info/132977-2/>. Acesso em: 20 out. 2021.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidad del poder y casificación social. **Journal of world-systems research**, v. 11, n. 2, pp. 342-386, 2000. Disponível em: <https://jwsr.pitt.edu/ojs/jwsr/article/view/228/240>. Acesso em: 14 jun. 2022.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. II VIGISAN: Relatório final. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022. Disponível em: <https://olheparaa fome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 27 jul. 2022.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

Sobre a autoria

¹Graduação em Geografia (2017-2021) pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. E-mail: professora.mariananunes@gmail.com