



**O QUILOMBO KALUNGA: A
EXIGIBILIDADE DO DIREITO HUMANO À
ALIMENTAÇÃO ADEQUADA COMO LUTA
DECOLONIAL E DA ECOLOGIA DOS
SABERES**

**THE KALUNGA QUILOMBO: THE ENFORCEMENT
OF THE HUMAN RIGHT TO ADEQUATE FOOD AS
A DECOLONIAL STRUGGLE AND THE ECOLOGY
OF KNOWLEDGES**

**EL QUILOMBO KALUNGA: LA EXIGIBILIDAD DEL
DERECHO HUMANO A UNA ALIMENTACIÓN
ADECUADA COMO LUCHA DECOLONIAL Y DE LA
ECOLOGÍA DE LOS SABERES**

MAYRA ALARCON JERONIMO DA SILVA¹

RESUMO

A Soberania Alimentar deve ser associada à garantia do Direito Humano, à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Uma vez que, a primeira relaciona-se ao direito dos povos de decidir sobre o que se produz e consome e a SAN coloca em pauta o direito ao acesso permanente aos alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma contínua. Já o DHAA, é o direito inerente às pessoas ao acesso regular e irrestrito aos alimentos seguros e saudáveis, em quantidade adequada e suficiente, ininterruptamente, em respeito à sua cultura. Dessa forma, o presente estudo objetiva elucidar e descrever o sistema alimentar brasileiro, sua relação com as consequências geradas pela sindemia global e como esse fenômeno atinge por meio do segmento racializado, o DHAA de Comunidades Tradicionais, em foco, a Kalunga no estado de Goiás. Realizou-se pesquisa documental e um diagnóstico na Comunidade Kalunga Congonhas. Foi possível observar mudanças nos hábitos alimentares tradicionais da Comunidade em questão e os conceitos de Soberania Alimentar, Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional são complementares e altamente relacionados à garantia do Direito Humano dos Povos Kalunga.

¹ Nutricionista de equipe multiprofissional na Atenção Primária à Saúde eMulti. Atua nas áreas de Saúde Pública e Clínica. Possui graduação pela Universidade Federal de Goiás (UFG) e é mestranda em Ciências Sociais e Humanidades no Programa de Pós-Graduação em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER) da Universidade Estadual de Goiás (UEG). E-mail: nutrimayraalarcon@gmail.com CV: <http://lattes.cnpq.br/7447929723540395>.

Como citar este artigo:

SILVA, Mayra Alarcon Jeronimo da. O Quilombo Kalunga: a exigibilidade do direito humano à alimentação adequada como luta decolonial e da ecologia dos saberes. **Revista de Direito Socioambiental - REDIS**, Goiás – GO, Brasil, v. 02, n. 02, jul./dez. 2024, p. 133-150.

Data da submissão:
25/07/2024

Data da aprovação:
09/11/2024



Palavras-chave: Alimentação Decolonial. Cerrado. Direito Humano. Saberes.

ABSTRACT

Food Sovereignty should be associated with the guarantee of the Human Right to Adequate Food (HRAF) and Food and Nutritional Security (FNS). The first concept relates to the right of peoples to decide what is produced and consumed, while FNS emphasizes the right to permanent access to quality food in sufficient quantities on a continuous basis. HRAF is the inherent right of individuals to regular and unrestricted access to safe and healthy food, in adequate and sufficient quantities, without interruption, and in respect of their culture. This study aims to elucidate and describe the Brazilian food system, its relationship with the consequences generated by the global syndemic, and how this phenomenon affects, through the racialized segment, the HRAF of Traditional Communities, with a focus on the Kalunga in the state of Goiás. Document research and a diagnostic survey were conducted in the Kalunga Congonhas Community. Changes in the traditional eating habits of the Community were observed, and the concepts of Food Sovereignty, Adequate Food, and Food and Nutritional Security are complementary and highly related to the guarantee of the Human Rights of the Kalunga People.

Keywords: Decolonial Food. Cerrado. Human Rights. Knowledge.

RESUMEN

La Soberanía Alimentaria debe estar asociada a la garantía del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA) y de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). La primera se relaciona con el derecho de los pueblos a decidir sobre lo que se produce y consume, mientras que la SAN pone sobre la mesa el derecho al acceso permanente a alimentos de calidad, en cantidad suficiente y de forma continua. El DHAA es el derecho inherente de las personas al acceso regular e irrestricto a alimentos seguros y saludables, en cantidad adecuada y suficiente, de manera ininterrumpida, y con respeto a su cultura. Por lo tanto, el presente estudio tiene como objetivo esclarecer y describir el sistema alimentario brasileño, su relación con las consecuencias generadas por la sindemia global y cómo este fenómeno afecta, a través del segmento racializado, el DHAA de las Comunidades Tradicionales, en particular, la Kalunga en el estado de Goiás. Se realizó una investigación documental y un diagnóstico en la Comunidad Kalunga Congonhas. Se pudieron observar cambios en los hábitos alimentarios tradicionales de la Comunidad en cuestión, y los conceptos de Soberanía Alimentaria, Alimentación Adecuada y Seguridad Alimentaria y Nutricional son complementarios y están altamente relacionados con la garantía del Derecho Humano de los Pueblos Kalunga.

Palabras clave: Alimentación Decolonial. Cerrado. Derecho Humano. Saberes.

INTRODUÇÃO

A colonização das Américas impactou colonizados e colonizadores. Essa influência moldou as formas de relação de poder e o controle da exploração do trabalho. Hoje, essa herança é carregada pela colonialidade, termo introduzido por Quijano, que representa os desdobramentos sociopolíticos desse infeliz processo histórico. No Brasil, a tomada da economia, das terras e dos corpos, criou uma colonialidade que fortalece um sistema alimentar no qual o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a justiça social não são a prioridade. Nesse contexto, a anulação

da singularidade de culturas alimentares de Povos Originários e Comunidades Tradicionais é inevitável.

Portanto, este artigo apresenta uma reflexão sobre as problemáticas ambientais, sociais e nutricionais do atual sistema alimentar brasileiro. Ao passo que a sociedade se tornou prioritariamente urbanizada, continuou dependente dos alimentos fornecidos por territórios rurais. Uma solução lucrativa para esse fenômeno foi gerar formas de abastecimento pautadas em corporações agroalimentares a partir da industrialização do campo. Porém, nesses moldes, a sociedade sofre com o consumo quase inevitável de ultraprocessados e agrotóxicos. Fato diretamente relacionado às crises climática, socioeconômica e política. Consequentemente, tal organização contribuiu para a eclosão da sindemia global, fenômeno no qual as atuais pandemias de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas coexistem a partir de determinantes sociais e ambientais em comum. Então, é nesse cenário que o racismo ambiental, termo introduzido pelo ativista Benjamin Franklin Chavis, é facilmente ilustrado, já que essas injustiças sociais e ambientais recaem de forma implacável sobre comunidades vulnerabilizadas e discriminadas por sua origem ou cor de pele. Portanto, na perspectiva desta pesquisa, foi fundamental criar a conexão entre: sistema alimentar brasileiro, destruição do Cerrado, racismo ambiental, DHAA, alimentação decolonial, Ecologia dos Saberes e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) com Soberania. Também, foi necessário responsabilizar o modelo agroindustrial como um dos percussores da sindemia global, e deixar explícito como suas consequências recaem em comunidades pretas e rurais. Até porque, há a urgência em revalorizar o modo de produção sustentável de Comunidades Tradicionais, a fim de reconhecê-las como moldes para uma transição agroecológica do sistema alimentar.

A Comunidade Quilombola Kalunga (CQK), pertencente ao Cerrado goiano, é o recorte temático deste estudo e será abordada a partir das lentes teóricas da Ecologia dos Saberes, pautada por Boaventura como o reconhecimento da pluralidade de outras culturas que não as ocidentais. Portanto, o problema a que se busca responder é: "como o sistema alimentar brasileiro ameaça o acesso ao DHAA de Comunidades Tradicionais, a partir da inviabilização da sua Segurança Alimentar com Soberania?". Para enfrentar tal questionamento, o objetivo deste artigo é: elucidar e descrever os sistemas alimentares, sua relação com a sindemia global e como esse fenômeno atinge de forma mais intensa, através do segmento racializado, o DHAA de Comunidades Tradicionais, em foco a Kalunga no estado de Goiás.

Para contemplar esse objetivo, o estudo apresenta abordagem qualitativa, de natureza aplicada, com objetivos descritivos, explicativos e exploratórios, a utilizar da pesquisa bibliográfica. Além disso, foi realizado um diagnóstico das atuais experiências vividas pela Comunidade Kalunga

Congonhas, relacionadas aos temas em foco, a fim de ilustrar as possíveis vivências coincidentes no decorrer do território Kalunga. No entanto, é importante ressaltar que cada Comunidade Kalunga, ainda que se conectem como uma rede, possui particularidades e experienciam dificuldades distintas, principalmente com relação ao isolamento geográfico.

Em vista disso, foi possível observar a diminuição do consumo e da presença de alguns gêneros alimentícios tradicionais em Congonhas, bem como a presença de produtos ultraprocessados. Esse fato foi relacionado às dificuldades de plantio por conta das mudanças climáticas e a ausência de energia elétrica na região. Tal achado foi compatível com resultados de outra pesquisa com a mesma premissa na Comunidade Kalunga. Esse conteúdo foi destrinchado no desenvolvimento e na conclusão deste artigo.

1 SINDEMIA GLOBAL, AUSÊNCIA DA DEMOCRATIZAÇÃO DO ACESSO AO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO BRASIL E RACISMO AMBIENTAL

O caminho da comida até o prato não é um processo linear. Na verdade, esse fenômeno depende de vários ciclos interdependentes, que se conectam, influenciam e são influenciados por aspectos políticos, culturais, socioeconômicos e ambientais. Dessa forma, o Painel de Especialistas de Alto Nível (HLPE, sigla em inglês para High Level Panel Experts) da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, sigla em inglês para Food and Agriculture Organization of the United Nations), define sistema alimentar como o conjunto de processos, elementos e atividades relacionados na produção, processamento, transporte, distribuição, armazenamento, venda, compra, consumo e descarte de alimentos (HLPE, 2014).

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), o processamento refere-se a uma série de etapas, desde a limpeza e preparação dos ingredientes, até o cozimento, desidratação e fermentação. Sendo assim, existem quatro categorias de alimentos definidas segundo o seu nível de processamento: Alimentos in natura: obtidos para consumo diretamente de plantas ou animais, sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza (folhas, frutos, ovos, dentre outros). Alimentos minimamente processados: são alimentos in natura que foram submetidos a alterações mínimas (cortes de carne resfriados ou congelados, leite pasteurizado, grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas); Alimentos processados: são feitos a partir de alimentos in natura ou minimamente processados, mas durante o preparo há a adição de sal, açúcar, óleo ou vinagre a fim de aumentar a durabilidade e a palatabilidade (alimentos em conserva, geleias, extratos, dentre outros); Ultraprocessados: são formulações industriais prontas para o consumo (macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote, bebidas adoçadas, bolachas recheadas),

ricas em sal, açúcar, gorduras e ingredientes com nomes pouco familiares e não habituais (carboximetilcelulose, açúcar invertido, maltodextrina, frutose, xarope de milho, aromatizantes, emulsificantes, espessantes, adoçantes, entre outros). Portanto, nem todo alimento que passa por um processo industrial é um alimento “não saudável”. O fato é que aqueles que são submetidos a técnicas que os descaracterizam podem impactar negativamente na saúde do ser humano. Os alimentos ultraprocessados são intrinsecamente desbalanceados em nutrientes decorrente da sua própria composição e formulação (Brasil, 2014).

A produção de comida, bem como os hábitos alimentares, pode impulsionar a saúde e sustentabilidade de uma sociedade, ou piorar esse cenário na mesma intensidade. Nesse sentido, em 1947 a Organização Mundial da Saúde (OMS) definia saúde como um estado de completo bem-estar físico, mental e social, e não meramente a ausência de doenças ou efemeridades. Ainda, de acordo com a Lei Orgânica da Saúde (Lei nº8.080/1990), o Art. 3º aponta que a saúde possui determinantes e condicionantes relacionados ao acesso a alimentação de qualidade, moradia, saneamento básico, meio ambiente, trabalho, renda, educação, atividade física, transporte, lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais (Segre; Ferraz, 1997; Brasil, 1990). Ou seja, para que a promoção da saúde aconteça de fato, é preciso assumir a escancarada iniquidade em saúde do país, que é pautada nas diferenças da distribuição de recursos de saúde advindos das condições sociais nas quais as pessoas nascem, crescem, vivem, trabalham e envelhecem (Carvalho, 2013). Paralelamente, o cuidado à saúde ainda é pautado no modelo biomédico ocidental, que possui uma concepção fragmentária, mecanicista e capitalista do corpo humano, o qual é interpretado como um "corpo-máquina". Portanto, enquanto o médico é o mecânico, a doença é o defeito da máquina. Reduzindo então as angústias, a vida e a saúde a um simples problema a ser resolvido para que a produtividade possa continuar (Cruz, 2011).

Em contrapartida, como forma de resistência, é necessário relembrar os princípios propostos pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (2013): a alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde, o respeito à diversidade e à cultura alimentar, o fortalecimento da autonomia dos indivíduos através da alimentação, a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição, por fim, a Segurança Alimentar e Nutricional com Soberania, definido como:

a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é estabelecida no Brasil como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. A Soberania Alimentar se refere ao direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e de produzir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, acessíveis, de forma sustentável e ecológica, colocando aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos

sistemas e políticas alimentares, acima das exigências de mercado (Política Nacional de Alimentação e Nutrição, 2013).

Dessa forma, a autonomia alimentar, que é diretamente relacionada à escolha do indivíduo sobre suas práticas alimentares, aumenta sua capacidade de interpretação sobre si e sobre o mundo. Principalmente no que tange a sua capacidade de reconhecer os determinantes dos problemas relacionados aos interesses e pressões do mercado comercial de alimentos, tal condição o torna apto a encarar essas resoluções de forma crítica e lúcida (PNAN, 2013).

Portanto, ao associar Segurança Alimentar e Nutricional com Soberania e DHAA, fatores envolvidos à sustentabilidade precisam ser levados em consideração, principalmente no que diz respeito à tríade: economia, sociedade e meio ambiente. Dessa forma, para refletir sobre esses conceitos, estratégias e diálogos interdisciplinares são necessários. O foco exclusivo em setores ou aspectos isolados da dinâmica social, não são capazes de enfrentar as demandas causadas pelas crises socioeconômica e ambiental envolvidas no processo de produção de alimentos. Afinal, a dinâmica dos sistemas alimentares atuais é apontada como uma das principais explicações para as atuais alterações ambientais, visto que as atuais pandemias de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas formam a Sindemia Global. Mesmo que pareçam condições divergentes e isoladas, todas essas mazelas funcionam como fatores sinérgicos que interagem entre si de forma simultânea, compartilhando em escala global determinantes sociais e ambientais em comum (Swinburn *et al.*, 2019).

Por isso, atualmente, o maior desafio mundial é fornecer dietas saudáveis a partir de sistemas alimentares que sejam sustentáveis. Assim, "dieta" é entendido como os alimentos que uma pessoa come na sua rotina. Por outro lado, "padrão alimentar" ou "hábito alimentar", refere-se às combinações que a pessoa realiza a partir dos alimentos da sua dieta, em como ela prepara a comida e qual a frequência do consumo dos inúmeros gêneros alimentícios, sendo necessário considerar alguns aspectos que impulsionam esse comportamento, como a cultura e a história do contexto em questão. Dessa forma, o padrão alimentar não age apenas como uma consequência do sistema alimentar, mas possui capacidade de estimular mudanças no mesmo (HLPE, 2017). Sendo assim, uma dieta só consegue ser saudável se de fato ela for sustentável: protegendo e respeitando a biodiversidade e os ecossistemas, gerando baixos impactos ambientais, sendo justa, equitativa, acessível economicamente, nutricionalmente adequada, segura para o consumo e que seja capaz de reduzir todas as formas de desnutrição. Também, essa conformação deve atender as necessidades individuais de cada cidadão de acordo com a sua idade, sexo, estilo de vida, contexto cultural e alimentar (GPAFSN, 2016; HLPE, 2017).

Nesse prisma, em 2002, o Relator Especial da ONU para o Direito à Alimentação delineou que:

O direito à alimentação adequada é um direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (ZIEGLER, 2002 apud ABRANDH, 2010 p.15)

Para contemplar todos estes atributos, a luta contra a fome deve estar inerente ao DHAA, mas não o resumir. Afinal, a alimentação vai além do fisiológico e exerce papel simbólico, social, cultural e político na vida humana. Então, para que esses conceitos embasem políticas públicas efetivas, ainda que seja óbvio, é imprescindível que o modelo de desenvolvimento rural vise a alimentação e não o contrário. O povo precisa ser livre para escolher como produzir e consumir a própria comida. O Estado, assim como todos os membros da sociedade devem reafirmar esse direito. Infelizmente, o atual sistema alimentar nunca esteve tão distante desses princípios. Afinal, o único caminho possível para gerar uma mudança substancial no atual sistema, seria mudando o que comemos, como comemos e como produzimos.

Porém, esse cenário tão complexo, quanto paradoxal, onde fome, desnutrição, obesidade e doenças crônicas coexistem, já era previsto por Josué de Castro. Em "O Livro Negro da Fome", (1966, p. 24) ele alertava:

“A fome não é um fenômeno natural e sim um produto artificial de conjunturas econômicas defeituosas. Um produto da criação humana e, portanto, capaz de ser eliminado pela vontade do próprio homem. A vitória contra a fome constitui um desafio à atual geração – como símbolo e como um signo da vitória integral contra o subdesenvolvimento.”

Assim, a resposta do problema a que esta pesquisa se propôs a responder é ilustrada através do fato de que a lógica do sistema alimentar atual é orquestrada unicamente pelo neoliberalismo, liderado por grandes corporações que produzem insumos, maquinário e ultraprocessados, o que os mantêm no domínio a partir da fome, insegurança alimentar, concentração de renda e terras, destruição ambiental e doenças crônicas.

No cerne destas questões, durante a pandemia de Covid-19, no fim de 2020, 19,1 milhões de brasileiros conviveram com a fome. Em 2022, a insegurança alimentar se tornou ainda mais presente entre as famílias brasileiras e 33,1 milhões de pessoas não tiveram o que comer (REDE PENSSAN, 2022). Nesse cenário, a relação entre doenças crônicas derivadas de dietas com baixa qualidade nutricional, como obesidade, hipertensão e diabetes ficou ainda mais evidente, já que se mostraram como agravantes da letalidade da própria Covid-19 (Mesenburg et al., 2021).

Contrário à sua promessa de desenvolvimento, o aumento da produção desse sistema não contribuiu e nem contribui para a resolução da problemática da fome. Muito pelo contrário:

aumentou os índices de insegurança alimentar nos países, especialmente no Brasil. Isso porque, o objetivo do agronegócio é a exportação de commodities e agrocombustíveis, além da produção de ração para aves, gado e suínos, bem como a fabricação de alimentos de baixa qualidade e alta durabilidade: os ultraprocessados. Afinal, sua dinâmica não é pautada na equidade social, mas sim na utilização de grandes áreas territoriais para a pecuária intensiva e o plantio de monoculturas às custas da destruição de ecossistemas por queimadas e desmatamento. Além disso, a dinâmica desse modelo faz com que a distribuição de alimentos dependa cada vez mais de cadeias longas de distribuição, que gera a produção dos gases do efeito estufa e a poluição dos rios e solos por meio dos resíduos químicos das embalagens sintéticas feitas a partir de combustíveis fósseis (Azevedo, 2021).

Simultaneamente, está o gigantesco contraste entre a diversidade vegetal e a escassez de produção de alimentos. É possível observar que a homogeneidade da produção agrícola, movida pela produção de commodities no Brasil, também utiliza destes para se tornarem ingredientes baratos para a fabricação de ultraprocessados em longa escala, além de influenciar diretamente na monotonia dos hábitos alimentares tradicionais da população. Como faz parte do agronegócio, a produção de ultraprocessados também está relacionada a degradação ambiental. Dessa forma, a sua utilização na rotina alimentar das pessoas potencializa a redução da diversidade de alimentos consumidos, o que impacta na diminuição da demanda do cultivo de vegetais por sistemas de produção agrobiodiversos, já que são derivados do milho, trigo e soja. Dessa o direito forma, o sistema alimentar age contra à uma alimentação saudável e manipula o consumo alimentar. Sendo assim, cúmplice da indústria médico-farmacêutica na ditadura hospitalocêntrica, no qual a sua base é pautada no adoecimento da população a partir do consumo de agrotóxicos e ultraprocessados, causando doenças crônicas à população, promovendo a sobrecarga do sistema único de saúde (SUS), que, por sua vez, também sofre com financiamento insuficiente para seu funcionamento (Fian Brasil, 2020; Leite *et al.*, 2022).

No Brasil, a fome é mais do que uma estimativa. Aqui, ela é herança de um passado colonizador indiferente a tudo que não favorecesse sua economia destrutiva de privilégios aos interesses privados e seus planos mercantis, que priorizavam (e ainda priorizam) os monopólios estrangeiros interessados somente na exploração. A questão é: esse passado ainda se faz tão presente (como se nunca tivesse deixado de existir), a ponto de enraizar uma economia semicolonial ao país, onde a maioria da população rural ainda não possui terra e mais de dois terços dos recursos florestais e agrícolas pertencem à mesma minoria de senhores e/ou organizações estrangeiras. Por isso, diante de toda extensão territorial do Brasil, que abrange uma riquíssima variabilidade botânica, seria possível produzir alimentos suficientes para não só alimentar, mas nutrir o dobro da

população do país. Portanto, se os recursos alimentares do país não suprem a necessidade do seu povo, é porque a sua estrutura econômico-social sempre agiu de forma desfavorável ao aproveitamento racional das possibilidades geográficas do mesmo (Castro, 1984).

Nesse contexto, o componente de raça age de forma estrutural na condição de insegurança alimentar: 74% do total de famílias com insegurança alimentar grave possui como "pessoa de referência para a família" alguém que se reconhece como pardo ou preto (Belik *et al.*, 2020). Nesse cenário, a agricultura familiar presente nos segmentos rurais, foi especialmente afetada pelo último desmonte das políticas públicas voltadas para o segurança alimentar e ao pequeno produtor do campo. As formas mais severas de insegurança alimentar (moderada ou grave) estavam presentes em cerca de 38% dos domicílios de agricultores(as) familiares (REDE PENSSAN, 2022). No dia 20 de Julho de 2023, o conselho Nacional de Saúde recomendou a inclusão dos alimentos e bebidas ultraprocessados na categoria de nocivos à saúde na Reforma Tributária. No documento, foi ressaltado que entre 2008 e 2018, houve o aumento no consumo de ultraprocessados entre pessoas de raça/cor negra (de 16,39% para 18,44%) e indígena (de 14,79% para 20,75%), mas não entre pessoas brancas e amarelas (CNS, 2022).

Então, sabendo que a manutenção dessas iniquidades está totalmente relacionada ao sistema alimentar hegemônico, é nesse cenário que o racismo ambiental é elucidado. Esse termo foi disseminado pelo ativista norte americano Benjamin Franklin Chavis Jr., em manifestações do movimento negro contra depósitos de resíduos tóxicos no condado de Warren, no estado da Carolina do Norte (EUA), onde a maioria da população era negra. O termo é utilizado para remeter-se ao processo de discriminação que populações compostas por minorias étnicas sofrem através da degradação ambiental. Afinal, os impactos ambientais não se dão de forma igual entre a população (Fuentes, 2021).

Portanto, a violação do DHAA nesse recorte social, também se dá através das consequências das mudanças climáticas, danos aos recursos naturais (solo, água, ar), desastres naturais e perda da diversidade biológica. Nesse sentido, a fim de ilustrar esse cenário no âmbito da Comunidade Kalunga, se faz necessário os objetivos a seguir.

1.1 Objetivos

- Descrever o sistema alimentar brasileiro, sua relação com as consequências vividas pela sindemia global e como esse fenômeno atinge o segmento racializado, o DHAA de Comunidades Tradicionais, em foco, a Kalunga de Congonhas no estado de Goiás;

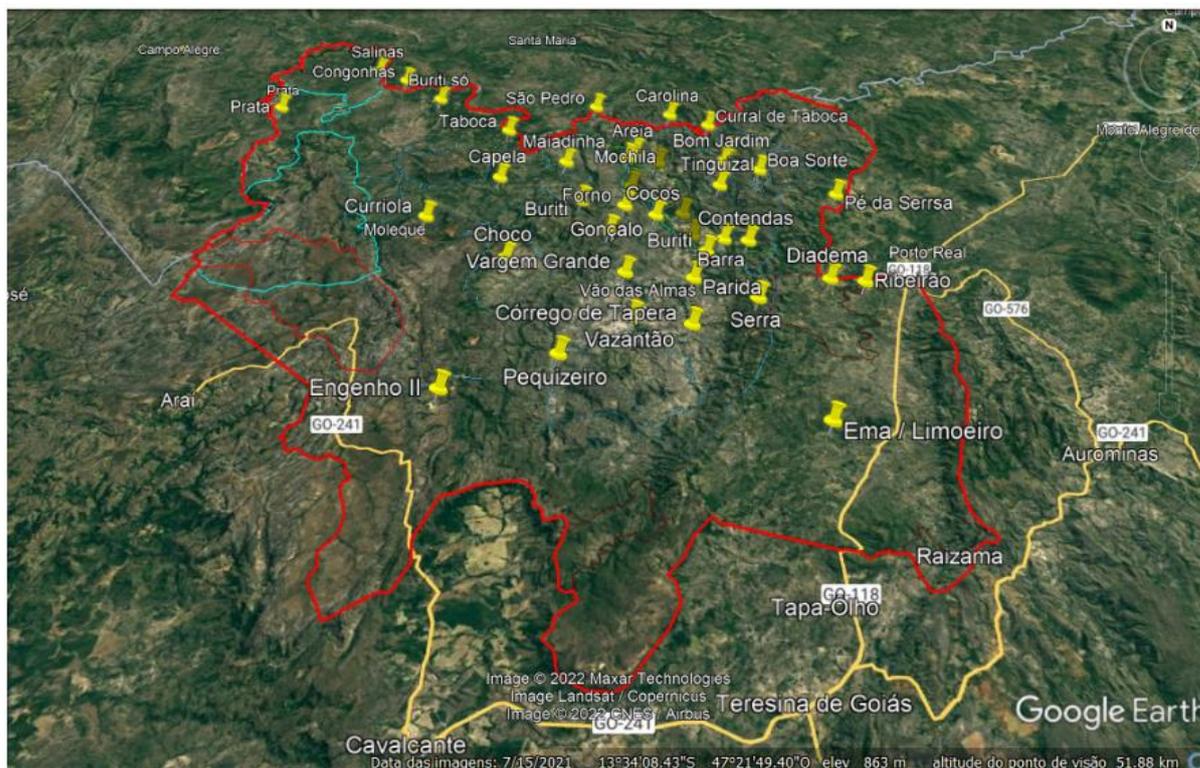
- Contribuir para formação do conhecimento crítico em saúde e Educação Ambiental, como possibilidade de rompimento com a colonialidade alimentar.

1.2 Metodologia

A pesquisa apresenta abordagem qualitativa, de natureza aplicada, com objetivos descritivos, explicativos e exploratórios, a utilizar da pesquisa bibliográfica para atingi-los. Além disso, com a permissão da Diretoria da Associação Quilombola Kalunga, foram realizadas visitas na Comunidade Kalunga Congonhas para diagnóstico, guiadas pelo presidente da Comissão: Carlos Roberto Pereira da Conceição. Em anexo está uma carta que autoriza a entrada no Território Kalunga referente a realização da pesquisa intitulada "As Contradições Vividas pela Comunidade Quilombola Kalunga Congonhas: Sustentabilidade, Fartura e Fome", como parte da pesquisa de dissertação sob a responsabilidade da pesquisadora.

O local faz parte de uma das 39 comunidades do Território Quilombola Kalunga, também tombado como Sítio Histórico Patrimônio Cultural Kalunga (SHPKC), que se estende por três municípios: Teresina de Goiás, Monte Alegre e Cavalcante. A área do Quilombo Kalunga que está inserida dentro do município de Cavalcante é dividida em três regiões: Vão de Almas, Engenho e Vão do Moleque. A Comunidade Congonhas localiza-se na região do Vão do Moleque e está situada aproximadamente a 110km de estrada de chão da cidade de Cavalcante (Almeida *et al.*, 2022). A seguir, o mapa presente no livro "A Desapropriação como Instrumento de Titulação de Terras Quilombolas", ilustra tal localização:

Mapa 1 Localização Google Earth - Comunidades do SHPKC



Fonte: Almeida *et al.* (2022).

1.3 Alimentação decolonial e ecologia dos saberes na comunidade Kalunga como resiliência à hegemonia alimentar

O diagnóstico realizado por meio das visitas guiadas na Comunidade Kalunga Congonhas, possibilitou o contato com algumas famílias que possuíam em suas casas gêneros alimentícios não tradicionais à cultura Kalunga, com destaque: margarina, suco em pó industrializado, óleo de soja, bolachas industrializadas, açúcar cristal, farinha de trigo, feijão carioca e arroz de supermercado. Os integrantes das famílias em questão relataram a necessidade de adquirir tais alimentos por conta das dificuldades enfrentadas para o plantio e ausência de energia elétrica na região. Recentes mudanças climáticas impossibilitaram que alguns gêneros alimentícios fossem cultivados, o que outrora era comum, como: feijão, cana para fazer o próprio açúcar e vegetais como: quiabo, abóboras e batata doce. Além disso, a ausência de energia elétrica na região dificulta a preservação dos alimentos, criando a necessidade de recorrer aos ultraprocessados. Além do contexto alimentar, a fim de ser fiel à definição ampliada de saúde, é necessário denunciar a presença de inúmeras violações e negligências que os integrantes da Comunidade são submetidos diariamente, no que diz respeito a falta de saneamento básico, tentativas de grilagem, invasão, desmatamento, erosão do solo, queimadas, poluição do seu recurso hídrico, dentre outras. Tal achado foi compatível com outros resultados de pesquisas com a mesma premissa em Comunidades Kalungas.

Valdir Fernandes da Cunha, um integrante da CQK, em sua dissertação de mestrado, analisou as mudanças de hábitos e práticas alimentares da Comunidade Vão de Almas diante da redução da produção de gêneros alimentícios tradicionais. Dessa forma, pôde identificar alguns alimentos não convencionais que adentraram a rotina da Comunidade nos últimos anos, como: frango de granja, feijão, arroz, macarrão, fubá de milho e trigo, óleo de soja, massa pronta para bolos, bolachas e sucos industrializados. Além disso, listou as mudanças alimentares dos hábitos Kalunga, fazendo um comparativo entre o que costumava ser e qual gênero alimentício substituiu tal tradição, como: o arroz de pilão para o arroz de pacote; o feijão com quiabo, feijão com angu de milho, feijão verde, feijão com farinha da mandioca, todos produzidos na Comunidade, para o feijão de pacote. Angu, mingau, bolos, canjica e pamonhas, produzidos na Comunidade para massa de bolo pronta e fubá de pacote; óleo de coco indaiá para o óleo de soja; consumo somente de gados, galinhas, pesca e porcos criados na Comunidade, para o consumo de carnes vindas de fora da Comunidade, como frangos congelados, carne bovina e mortadelas. O autor aponta que os integrantes da Comunidade preferem consumir a própria comida, no entanto, são condicionados a comprar tais alimentos, afinal, as principais mudanças nas práticas alimentares estão relacionadas a fatores externos, como: falha em programas de governo, evasão dos jovens e mudanças climáticas (Cunha, 2018).

Viver e existir em plenitude só se torna possível para Povos Tradicionais se houver respeito ao seu território, que não se refere apenas a visão ocidental dessa palavra. A tomada de consciência sobre o que vai alimentar o corpo-território passa por um fenômeno coletivo de se colocar contra a comida ultraprocessada e o veneno do agronegócio, que é fruto da exploração dos povos, mesmo que sejam condicionados a consumi-los. Essa mentalidade consolida estratégias de resistência da matriz civilizatória africana para que possam continuar existindo no combate à colonização alimentar (Egger; Silva, 2022).

Nesse cenário, o reconhecimento do potencial dos saberes tradicionais, frente à alimentação e à diversidade de técnicas de manejo ecológico de Comunidades Tradicionais, é invalidado como possível intervenção em um modelo de sistema alimentar, na lógica da produção e do mercado. O que é contraditório e retrógrado, afinal, Comunidades Tradicionais, como a Kalunga, são um dos melhores exemplos a se espelhar para uma transição agroecológica, no que diz respeito a conservação dos recursos naturais e na produção agroecológica de alimentos. Afinal, esses princípios de conscientização ambiental fazem parte dos seus hábitos há séculos.

Nesta linha de pensamento, Santos (2007), propõe a necessidade de superação do “pensamento abissal”, que surge a partir da lógica da ciência moderna eurocêntrica e se fortalece por uma “soberania epistêmica”, que exclui e invalida outras formas de saberes que não se

encaixam nos seus critérios de linearidade. Dessa forma, esse enfrentamento se dá por meio da Ecologia dos Saberes, que se apresenta como uma forma de pensamento alternativo para agir pela emancipação social das lutas de comunidades e movimentos sociais do Sul Global contra três eixos de opressão: o capitalista, o colonial e o patriarcal. A Ecologia dos Saberes é pautada no reconhecimento da existência de conhecimentos plurais de outras culturas que não as ocidentais, outrora imposta àqueles países e comunidades que foram, em sua maioria, os receptores do imperialismo e do domínio colonial. Portanto, o Sul Global é geopolítico, não geográfico (Santos, 2007).

Dessa forma, a Ecologia dos Saberes ressalta a importância do reconhecimento da pluralidade dos saberes para realização de ações verdadeiramente emancipatória por meio do diálogo entre a premissa decolonial, territorialidades, Agroecologia e Soberania Alimentar. Contrapondo-se então ao sistema alimentar hegemônico dominante, o qual estipula novas necessidades de consumo de alimentos e impõe formas de concorrência desleal na produção e escoamento de alimentos advindos da agricultura familiar e agroecológica (Santos, 2007; Santos, 2007).

Nesse contexto, é importante diferenciar colonialismo de colonialidade. O primeiro diz respeito a um fenômeno histórico de dominação. Já o segundo é uma perspectiva das ciências sociais, introduzida pelo sociólogo Anibal Quijano, para definir os elementos constitutivos do padrão mundial do poder capitalista que se apoiam na visão eurocêntrica sobre a classificação étnico-racial da população mundial. A colonialidade, cuja matriz foi estabelecida através do colonialismo, apresenta-se como um fenômeno mais duradouro e estável já que atualmente molda o padrão de poder hegemônico, que fomenta a desigualdade de gênero, o racismo e as iniquidades sociais (Quijano, 2005).

Nessa perspectiva, estudos decoloniais defendem o rompimento com as práticas hegemônicas do sistema agroindustrial e todas as consequências derivadas do mesmo já citadas anteriormente. Sendo assim, decolonizar a alimentação passa a ser necessário, afinal trata-se da valorização de alimentos tradicionais do Brasil, cultivados e preparados por meio da herança dos saberes ancestrais das Comunidades Tradicionais. Até porque, durante a colonização do Brasil, além da tomada das terras e dos corpos, o controle econômico suprimiu a singularidade dos povos originários e do continente africano, além de deslegitimar o seu conhecimento. Então, a colonização interferiu não apenas no "o que comer", mas também no "como comer". Afinal, até os utensílios utilizados para a alimentação, como o prato e talheres foram impostos pela lógica dos colonizadores. Nesse cenário, no pensamento ocidental e capitalista, a comida deixa de ser alimento e passa a ser mercadoria. Uma prova disso é que em 2022 o Brasil produziu 724,4 milhões de

toneladas de cana e 120,7 milhões de toneladas de soja. Paralelamente, a quantidade produzida de mandioca, um alimento nacional, foi só de 17,6 milhões. Portanto, está mais do que claro que a colonialidade impede a valorização da biodiversidade (Gonçalves; Silva; Nahra, 2021).

O recente relatório emitido pela Comissão de Economia do Sistema Alimentar projetou que até 2050 os sistemas alimentares serão responsáveis por um terço das emissões globais de gases de efeito estufa, o que contribuirá para um aquecimento de 2,7°C até ao final do século, em comparação com os períodos pré-industriais. Além disso, a anulação de hábitos alimentares sustentáveis, diante da prevalência do incentivo ao consumo de alimentos ultraprocessados, aumentará em 70% a população com obesidade no mundo, o que irá repercutir drasticamente no cenário da saúde pública, especialmente nos recursos financeiros que deverão ser despendidos para o tratamento das doenças crônicas relacionadas à síndrome metabólica. Paralelamente, a insegurança alimentar deixará 640 milhões de pessoas (incluindo 121 milhões de crianças) em desnutrição. Ainda, a produção alimentar irá se tornar cada vez mais vulnerável às alterações climáticas e à degradação ambiental, o que irá desencadear o aumento dos preços da comida de verdade (Laderchi *et al.*, 2024).

Por outro lado, o relatório demonstra que uma possível transformação dos sistemas alimentares proporcionaria benefícios econômicos equivalentes a pelo menos 5 bilhões de dólares por ano. Esse cenário seria possível se, a princípio, os incentivos e subsídios destinados ao agronegócio fossem redirecionados para agricultores que produzem a partir da premissa da agroecologia. Afinal, o dinheiro destinado à reversão das consequências causadas pelas monoculturas seria poupado e distribuído de forma equitativa (Laderchi *et al.*, 2024).

De forma articulada a este aspecto, em sua essência, Comunidades Tradicionais são estruturadas a partir de princípios agroecológicos, não só pelo uso consciente dos recursos naturais do ambiente onde estão situadas, mas também pela revitalização do mesmo (Diegues *et al.*, 2000). Ou seja, a presença de Comunidades Tradicionais contribui para a conservação de ecossistemas por meio da sua organização para subsistência como um sistema sustentável. Por isso, é impossível dissociar esse cenário da biodiversidade. Neste estudo, o conceito de biodiversidade abrange os fatores biológicos e a dimensão cultural do Cerrado a partir da vivência dos integrantes da Comunidade com o meio. Assim, de acordo com o Art. 3º da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, compreende-se:

Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007).

Então, sobre os Kalunga: assumir e propagar hábitos históricos da sua identidade étnica é uma forma de resistência e remete à sua descendência e ancestralidade, que são representadas a partir das suas particularidades alimentares, desde a forma de produção dos alimentos a partir da agricultura de subsistência, até o seu consumo (Baiocchi, 1999; Ungarelli, 2009).

Dessa forma, entender o potencial das Comunidades Tradicionais, em especial a Kalunga, na produção de alimentos nativos, reverenciando suas técnicas de cultivo e conhecimentos ancestrais é uma forma de assegurar a Soberania Alimentar no Brasil. Isso porque reforça o direito da população em decidir sobre políticas agrícolas e alimentares a partir de diferentes pontos de vista e formas de viver. Afinal, leva em consideração a ancestralidade da Comunidade Kalunga, que é uma parte da história da formação do Brasil que o sistema hegemônico tenta apagar.

CONCLUSÃO

Compreender a interligação e a convergência entre SAN, Soberania Alimentar e o DHAA, vai além dos conceitos acadêmicos e institucionalizados pelo Estado. Afinal, a decolonização da alimentação é feita no cotidiano da vida de pessoas que, muitas vezes, convivem com a fome. Teoricamente, embora o DHAA seja bem estruturado e com o apoio de políticas públicas em SAN para reafirmá-lo, o atual sistema alimentar brasileiro não foi orquestrado para contemplar tais conceitos. O fato de a Comunidade Quilombola Kalunga ser impedida de manter suas preferências, precisando recorrer a alguns alimentos ultraprocessados, é uma tradução da violação aos DHAA causada pelo atual sistema alimentar.

Ainda que essa violação seja causada de forma indireta, por meio de questões socioambientais envolvidas à sindemia global, o cerne desse cenário se dá pela lógica da produção de alimentos que garante recordes na exportação de commodities, enquanto brasileiros passam fome. Tal fato recai principalmente em comunidades negras, periféricas e rurais. Para reverter esse contexto, a exigibilidade do DHAA a partir de estratégias de equidade social e de SAN com Soberania, é fundamental. Por isso, é necessário investir em modelos de produção agroecológicos. Reconhecer a CQK como exemplo de organização sustentável no Cerrado é uma contribuição para a decolonização da alimentação.

Isso porque a alimentação representa construções sociais resultantes de lutas milenares dos povos contra a opressão, exploração, discriminação e abusos de poderes econômicos e políticos. É nesse cenário que se pode afirmar que a Soberania Alimentar é uma luta decolonial e territorial em diferentes ecossistemas e, em especial do Cerrado.

REFERÊNCIAS

- ABRANDH, Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. **Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2010. 204 p.
- ABRANDH, Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2013. 264 p.
- Almeida, Alfredo Wagner *et al.* **A desapropriação como instrumento de titulação de terras quilombolas: A não caducidade do decreto prevista na Lei 4.132/62**. São Paulo: Editora Dialética, 2022. 224 p.
- AZEVEDO, ELAINE. Ultraprocessados, ultraesfomeados e o sistema agroalimentar moderno. **Le Monde Diplomatique Brasil**, p. 4-5. 2021. Disponível em: <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2021/05/Le-Monde-Diplomatique-Brasil-ed-166-%C2%AE%EF%B8%8F-Maio-2021.pdf>. Acesso em: 17 fev. 2024.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2014. 158 p.
- Brasil. Lei n. 8080, de 18 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 20 de setembro de 1990.
- brasil. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Brasília, 2013. Política Nacional de Alimentação e Nutrição.
- BRASÍLIA. RECOMENDAÇÃO Nº 011: Recomenda a inclusão dos alimentos e bebidas ultraprocessados na categoria de nocivos à saúde na Reforma Tributária. **CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE**, 2023.
- CARVALHO, Antonio. Determinantes sociais, econômicos e ambientais da saúde. **Fiocruz**, Rio de Janeiro, v. 2, p. 19 - 38, 2013.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10 ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984. 384 p.
- CASTRO, Josue de. **O livro negro da fome**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1966. 178 p.
- CRUZ, Marly. Concepção de saúde-doença e o cuidado em saúde. **Fiocruz: Qualificação dos Gestores do SUS**, Rio de Janeiro, p. 21 - 33, 2011.
- CUNHA, Valdir Fernandes. **Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens Kalunga da Comunidade Vão de Almas**. Brasília, 2018. 133 p Dissertação (Programa de Mestrado Profissional em Sustentabilidade Junto a Povos e Territórios Tradicionais - MESPT) - Universidade de Brasília, Brasília, 2018.
- EGGER, Daniela; Silva, Vanessa. **Caderno de experiências de pesquisa em saúde e povos tradicionais de matriz africana: para a promoção de soberania e segurança alimentar e nutricional**. 1 ed. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2022.

FIAN BRASIL. **Curso Básico de Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas (Dhana) – Módulo I.** Brasília, 2020.

FUENTES, Patrick. **Racismo ambiental é uma realidade que atinge populações vulnerabilizadas.** Jornal da USP no Ar. 2021. Disponível em: <https://jornal.usp.br/atualidades/racismo-ambiental-e-uma-realidade-que-atinge-populacoes-vulnerabilizadas/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

GONÇALVES, Letícia; Silva, Vanessa; Nahra, Alessandra. Decolonizando a alimentação. **Revista Sustentarea**, v. 5, n. 4, p. 11-15, 2021. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/wp-content/uploads/2021/12/Revista-12.pdf>. Acesso em: 7 dez. 2023.

GPAFSN - Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition. **Food systems and diets: facing the challenges of the 21st century**, London. 133 p, 2016.

GREEN, Rhys *et al.* Farming and the fate of wild nature. **Science**, n. 307, 2005.

HIGH LEVEL PANEL OF EXPERTS ON FOOD SECURITY AND NUTRITION (HLPE). Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome, 2014.

HIGH LEVEL PANEL OF EXPERTS ON FOOD SECURITY AND NUTRITION (HLPE). Nutrition and food systems. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome, 2017.

LADERCHI, Caterina *et al.* The Economics of the Food System Transformation: Global Policy Report. **Food System Economics Commission (FSEC)**. 117 p, 2024.

LEITE, Fernanda Helena *et al.* Ultra-processed foods should be central to global food systems dialogue and action on biodiversity. **BMJ Global Health**, n. 7. 3 p, 2022.

MESENBURG, Marília *et al.* Doenças crônicas não transmissíveis e covid-19: resultados do estudo Epicovid-19 Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 55, n. 38, 2021.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do Poder, Eurocentrismo e América Latina. *In:* Castro-Gómez, Santiago. **A colonialidade do saber eurocentrismo e ciências sociais: perspectivas latinoamericanas**. Argentina: Clacso, 2005. 130 p.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (REDE PENSSAN). Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil: II VIGISAN, 2022. 112 p. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2023.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Renovar a teoria crítica e reinventar a emancipação social**. São Paulo: Boitempo, 2007.

SANTOS, Boaventura. PARA ALÉM DO PENSAMENTO ABISSA: Das linhas globais a uma ecologia de saberes. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, Coimbra, 2007.

SEGRE, Marco; FerraZ, Flávio. O conceito de saúde. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 31, n. 5, p. 538 - 42, 1997.

SWINBURN, Boyd *et al.* The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. **The Lancet**, London, England, v. 393, p. 791- 846, 2019.

ANEXO A - Carta de Autorização para Realização da Pesquisa no Território Kalunga

**CARTA DE AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DA PESQUISA NO
TERRITÓRIO KALUNGA**

Eu, Carlos Roberto Pereira da Conceição, presidente da Comissão de Análise de Projetos do Território Kalunga e Diretoria da Associação Quilombola Kalunga durante a gestão (2022 - 2026), tenho ciência e autorizo a realização da pesquisa intitulada “AS CONTRADIÇÕES VIVIDAS PELA COMUNIDADE QUILOMBOLA KALUNGA CONGONHAS: SUSTENTABILIDADE, FARTURA E FOME”, sob responsabilidade da pesquisadora Mayra Alarcon Jeronimo da Silva, que irá realizar entrevista semiestruturada e aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional, com os integrantes da Comunidade Kalunga Congonhas que manifestarem claro interesse em participar na referida pesquisa.

Cavalcante, 2023.



Assinatura do responsável

Direitos autorais 2024 – Revista de Direito Socioambiental – ReDiS

Editores responsáveis: Isabella Christina da Mota Bolfarini e Thiago Henrique Costa Silva



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).