



## **A SUSTENTABILIDADE E A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**

Alberto Neves<sup>1</sup>  
Breno Vilela Tranches<sup>2</sup>  
Carlos Eduardo Kellner<sup>3</sup>  
Filipe Correia Tossani<sup>4</sup>  
Claudiomir Silva Santos<sup>5</sup>  
Fabrcício Santos Ritá<sup>6</sup>

### **Saúde Ambiental**

#### ***Resumo***

A alimentação saudável é um dos fatores que podem influenciar na promoção da saúde de um indivíduo, bem como a qualidade sanitária dos alimentos consumidos. Apesar de promover a alimentação saudável, é preciso, também, promover a alimentação sustentável, fomentando a utilização de produtos industrializados com moderação, e principalmente estimulando a comunidade a valorizar os produtos regionais e a culinária tradicional. Este trabalho objetivou discutir a importância da segurança alimentar saudável com a prática da sustentabilidade. Consiste numa pesquisa exploratória descritiva bibliográfica e documental, feita por meio de fichamentos de livros, artigos acadêmicos, sites, pesquisas institucionais, relatórios gerenciais e outros tipos de textos, buscando contextualizar a segurança alimentar e a sustentabilidade. Após a leitura dos 45 artigos analisados, foram descartados os artigos que não contemplavam o objetivo central do trabalho, obtendo-se 36 artigos para construção da discussão. Alimentos produzidos de forma segura e com respeito ao meio ambiente refletem qualidade de vida e saúde ambiental, permitindo a manutenção dos recursos naturais e a preservação de um meio ambiente equilibrado às futuras gerações.

**Palavras-chave:** Saúde Ambiental; Qualidade de vida, Promoção da Saúde.

---

<sup>1</sup> Aluno do Curso de Agronomia, IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, [filipe2015tossani@gmail.com](mailto:filipe2015tossani@gmail.com)

<sup>2</sup> Aluno do Curso de Agronomia, IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho.

<sup>3</sup> Aluno do Curso de Agronomia, IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho.

<sup>4</sup> Aluno do Curso de Agronomia, IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho.

<sup>5</sup> Prof. Dr., IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, [claudiomirsilvasantos@gmail.com](mailto:claudiomirsilvasantos@gmail.com)

<sup>6</sup> Prof. Dr., IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, [fabricsantosrita@gmail.com](mailto:fabricsantosrita@gmail.com)



## INTRODUÇÃO

A alimentação saudável é um dos fatores que podem influenciar na promoção da saúde de um indivíduo, bem como a qualidade sanitária dos alimentos consumidos.

Conhecimentos sobre a condição de segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável dos alimentos consumidos representam importante discussão, bem como permite conhecer as informações sobre a sua manipulação e conservação nos estabelecimentos (FRANKLIN et al., 2016).

Apesar de promover a alimentação saudável, é preciso, também, promover a alimentação sustentável, fomentando a utilização de produtos industrializados com moderação, e principalmente estimulando a comunidade a valorizar os produtos regionais e a culinária tradicional.

O termo "sustentabilidade" representa um conjunto de atributos sociais, econômicos e ambientais que alguns produtos devem ter para serem assim classificados. Essas características podem variar desde a proteção ao meio ambiente até uma maior consciência social dos agentes produtivos desses bens (CUNHA et al., 2011).

Analisar a sustentabilidade da alimentação, desde a plantação dos insumos, a colheita, a chegada até a cozinha, o cuidado, a preparação, o descarte, a transformação do descarte e sua decomposição é a forma mais sábia de mostrar as relações sociais, políticas, econômicas e ambientais embutidas em cada etapa de um dos processos políticos mais importantes na vida do homem: o consumo de alimentos (KORNIJEZUK et al., 2008). Em um país como o Brasil, onde é precária a distribuição dos recursos e a qualidade da comida, garantir a segurança alimentar torna-se imprescindível.

Este trabalho objetivou discutir a importância da segurança alimentar saudável com a prática da sustentabilidade.

## METODOLOGIA

Consiste numa pesquisa exploratória descritiva bibliográfica e documental, feita por meio de fichamentos de livros, artigos acadêmicos, sites, pesquisas institucionais, relatórios

gerenciais e outros tipos de textos, buscando contextualizar a segurança alimentar e a sustentabilidade.

Para a realização desta etapa foram utilizadas as palavras chaves individuais ou associadas “Sustentabilidade”, “Saúde Ambiental”, “Segurança Alimentar”, restringindo a documentos no idioma português nos bancos de dados do *Google Acadêmico* e base *Scielo*.

A fundamentação teórica do estudo é baseada em opiniões de pesquisadores e estudiosos no assunto e apresentados por meio de resultados. Objetivando um panorama mais atualizado, sem, contudo, evitar a perda do histórico evolutivo do tema, a pesquisa limitou-se a utilizar produções de 2001 até 31/07/2021.

Por derradeiro, nas considerações finais são apresentadas as percepções do aluno em conclusão ao presente estudo.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a leitura dos 45 artigos analisados, foram descartados os artigos que não contemplavam o objetivo central do trabalho, ou seja, relatar sobre a sustentabilidade e segurança dos alimentos. Sendo assim, restaram 36 artigos para construção acerca do que diz o tema e sua descrição para a discussão dos autores que versavam sobre o conceito de sustentabilidade e segurança alimentar.

O acesso a uma alimentação saudável no Brasil, de qualidade, acessível, em quantidade suficiente e de modo permanente, passou a ser direito do cidadão e configura a chamada Segurança Alimentar e Nutricional, através da publicação de Lei Orgânica (Losan) sancionada em 2006. Essa lei abrange conceitos como a garantia da qualidade biológica, sanitária, tecnológica e nutricional dos alimentos, bem como seu aproveitamento, incentivando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis respeitando a diversidade racial, étnica e cultural dos cidadãos, além da conservação da biodiversidade e utilização sustentável dos recursos (BRASIL, 2006).

Para tentar levantar e rastrear esses atributos de segurança alimentar, assim como de sustentabilidade e aspectos sociais, inspeções realizadas por estabelecimentos credenciados nacional ou internacionalmente vêm se transformando em rotina no setor



agroalimentar. Além desse tipo de inspeção, empresas varejistas podem também realizar vistorias a fim de levantar e mapear todas as características almeçadas em seus fornecedores, por meio de listas de atributos/características desejados, como acontece no caso dos produtos com o selo "Garantia de Origem" (ZYLBERSZTAJN, SPERS, CUNHA, 2009).

Todo progresso econômico deve ser desenvolvido sobre bases ecológicas sustentáveis, ou seja, respeitando as características ecológicas originais da região de origem. Realizar o tratamento da água utilizada antes de retorná-la ao ambiente, repor nutrientes do solo, evitar assoreamento de rios, são algumas das preocupações que o produtor deve ser incentivado a adotar. Em relação à responsabilidade social, adequadas condições de trabalho são pré-requisitos para a qualidade de vida dos colaboradores envolvidos com a produção (CUNHA et al., 2011).

Os selos e certificados são respostas à necessidade sentida pelos consumidores de maior monitoramento da qualidade e segurança dos alimentos. Existem diversos tipos de selos, alguns são específicos para o atributo relacionado à origem do produto e outros atestam características intrínsecas e extrínsecas (CUNHA et al., 2011).

As questões que envolvem a segurança alimentar e a sustentabilidade são muito mais amplas que se tratar exclusivamente da origem vegetal, pois faz parte da alimentação humana e animal. Bem como possui funções de nutrição, desenvolvimento e principalmente de promoção da saúde e qualidade de vida aos elementos que compõem a cadeia alimentar.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estratégias de sustentabilidade são importantes ferramentas de educação ambiental e promoção da saúde convergindo com objetivos de assegurar a sustentabilidade da agricultura, a qualidade ambiental e a segurança alimentar para a sociedade. As quais, em última instância, derivam de uma exploração agrícola otimizada, condizente com o potencial produtivo de cada ambiente de produção.

Alimentos produzidos de forma segura e com respeito ao meio ambiente refletem qualidade de vida e saúde ambiental, permitindo a manutenção dos recursos naturais e a preservação de um meio ambiente equilibrado às futuras gerações.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto-Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Disponível em: [bvsms.saude.gov.br](http://bvsms.saude.gov.br). Acesso em 31/07/2021.

CUNHA, C. F.; SPERS, E. G.; ZYLBERSZTAJN, D. Percepção sobre atributos de sustentabilidade em um varejo supermercadista. **Revista Administração de Empresas**, v. 51, n. 6, 2011.

FRANKLIN, T. A.; SENA, A. S.; SANTANA, M. L. A. A.; MATOS, T. B.; MILAGRES, M. P. **Segurança alimentar, nutricional e sustentabilidade no restaurante universitário**. *Revista Saúde*, v. 12, n. 1, p. 482-487, 2016.

KORNIJEZUK, N.; ZANETI, I. C. B. B.; LARANJEIRA, N. P. F.; ZACARIAS, D. C. **Segurança Alimentar e Nutricional e Educação para a Gestão Ambiental na Extensão Universitária**. *Participação*, DEX/UnB, ano 8, n. 14, p. 74-83, 2008.

ZYLBERSZTAJN, D; SPERS, E. E; CUNHA, C. F da. **Quality line Carrefour**. In: Annual World Symposium Of International Food & Agribusiness Management Association (IAMA), 19, 2009, Budapest. Annals Budapest: IAMA, 2009.