



VEGFEST 2017

VI CONGRESSO VEGETARIANO BRASILEIRO

CADERNO DE RESUMOS CIENTÍFICOS



Índice

POR UMA CIÊNCIA ÉTICA E RELEVANTE	2
SAÚDE E NUTRIÇÃO	3
MEIO AMBIENTE	11
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E TECNOLOGIAS	15
EDUCAÇÃO, PSICOLOGIA E SOCIOLOGIA.....	22
DIREITO E ÉTICA	28

Por uma ciência ética e relevante

Vivemos um momento único na história. Somos cerca de 7 bilhões de humanos no planeta, mas todos os anos criamos e abatemos mais de 70 bilhões de animais terrestres, e um número ainda maior de animais aquáticos, para consumo. A captura e manutenção destes animais como estoque vivo de alimento exerce uma pressão sem precedentes sobre todos os ecossistemas da Terra e as populações que neles habitam. Com quase metade das terras não cobertas por gelo no planeta ocupadas para pastagem ou produção de ração, atualmente a criação de animais para consumo é um dos principais responsáveis por diversas das crises ambientais que enfrentamos. Além do impacto negativo direto deste sistema de produção alimentar sobre a vida de bilhões de animais, o reconhecimento dos efeitos adversos e riscos de dietas ricas em produtos de origem animal sobre a saúde da população humana também é crescente.

A possibilidade de reverter o impacto negativo de uma economia ainda centrada no uso de animais sobre o planeta, as pessoas e os animais, e ao mesmo tempo atender a demanda de uma população crescente e cada vez mais afluyente, representa um dos grandes desafios deste século. Com isto em mente, o Vegfest 2017 dedicou um espaço para a apresentação de trabalhos científicos que descrevam iniciativas, projetos e pesquisas com o potencial de contribuir para a mudança necessária nos paradigmas de produção e consumo de produtos de origem animal, no Brasil e no mundo. É nosso objetivo fomentar o desenvolvimento de uma ciência moderna e relevante, que forneça os elementos necessários para o estabelecimento de uma economia mais ética, saudável e sustentável. É com satisfação que apresentamos aqui resumos de trabalhos de autores atuando na concretização deste ideal em diversas áreas de pesquisa.

SAÚDE E NUTRIÇÃO

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA SOBRE A REATIVIDADE MICROVASCULAR DEPENDENTE DE ENDOTÉLIO E HOMOCISTEÍNEMIA DE VEGETARIANOS ESTRITOS

BEATRIZ SERPA DE MORAES; DIOGO VAN BAVEL; ROGER DE MORAES; EDUARDO TIBIRICA

Instituto Oswaldo Cruz - Fundação Oswaldo Cruz

Introdução: Dietas veganas estão associadas à menor risco de doenças cardiovasculares, porém contribuem paradoxalmente para aumento dos níveis plasmáticos de homocisteína (Hcy), molécula capaz de aumentar o estresse oxidativo vascular e promover disfunção de células endoteliais vasculares. Uma vez que a deficiência nutricional de creatina é frequente entre veganos, sendo capaz de influenciar diretamente a homocisteinemia, o presente estudo pretende investigar o efeito da suplementação com creatina sobre a reatividade microvascular dependente de endotélio destes indivíduos. **Métodos:** 49 indivíduos veganos de ambos os sexos entre 21 a 50 anos, foram randomicamente alocados nos grupos de suplementação com creatina (Scr, n=31) ou placebo (PLA, n=18). A reatividade e densidade microvascular foram acessadas através das tecnologias Laser Speckle Contrast Imaging (LSCI) e vídeo-microscopia intravital cutânea, antes e após a suplementação durante 3 semanas com 5g de creatina ou maltodextrina (placebo). **Resultados:** Os resultados demonstram que, em relação ao grupo PLA, o grupo Scr apresentou reduções significativas dos níveis de Hcy [12,11 (8,57-17,12) vs. 10,58 (8,15-13,22); $p = 0,0202$], e aumento dos níveis de ácido fólico ($13,1 \pm 5,6$ vs. $15,8 \pm 6,4$; $p = 0,0014$) e creatinina ($0,71 \pm 0,1$ vs. $0,91 \pm 0,19$; $p = 0,0001$) após o período de suplementação. Apesar de não alterar as respostas de fluxometria LSCI, a Scr elevou significativamente a perfusão de capilares no estado basal (136 ± 8 vs. 147 ± 13 capilares/mm²; $p = 0,0001$) e após a hiperemia reativa pós-oclusiva (HRPO: 141 ± 9 vs. 155 ± 14 capilares/mm²; $p = 0,0001$). Também se verificou a presença de relação inversa entre os níveis de homocisteína e vitamina B12 ($r = -0,3400$; $p = 0,0157$) e a análise estratificada demonstrou que a Scr reduzia em 27% os níveis de Hcy entre veganos hiperhomocisteinêmicos ($22,1 \pm 16,1$ vs. $13,4 \pm 5,3$, $p = 0,0007$), não exercendo qualquer impacto naqueles normohomocisteinêmicos. **Conclusão:** Em face ao exposto, a Scr parece eficaz para melhorar a função microvascular e reduzir os níveis de Hcy entre veganos hiperhomocisteinêmicos e deficientes de vitamina B12.

Fonte(s) de Financiamento: FAPERJ; CNPQ

Contato: nutricao.beatriz@gmail.com

EXPRESSÃO DE ENZIMAS ANTIOXIDANTES INDUZIDAS PELO PLASMA DE ONÍVOROS E VEGETARIANOS EM CÉLULAS ENDOTELIAIS

NAIARA CINEGAGLIA; NATÁLIA LUIZ; JÚLIO NAVARRO; VALÉRIA SANDRIM

Instituto de Biociência, Universidade do estado de São Paulo – IBB/UNESP, Botucatu, SP, Brasil; Instituto do Coração, Faculdade de Medicina, Universidade de São Paulo - USP, São Paulo, Brasil

Introdução: Segundo a Organização Mundial de Saúde, as doenças cardiovasculares (DCV) são a principal causa de mortalidade, sendo responsável por cerca de 31% de óbitos mundialmente. Estudos mostraram que o risco cardiovascular pode ser modulado pela dieta, como a dieta vegetariana. Evidências apontam que indivíduos vegetarianos (VEG) apresentam risco cardiovascular reduzido em relação aos onívoros (ONI), o que pode estar relacionado a alta quantidade de antioxidantes presentes nessa dieta. O fator de transcrição NFEL2L regula a resposta antioxidante, exercendo papel protetor do endotélio; em condições de estresse, ele é ativado e induz a transcrição de genes como heme oxigenase-1 (HMOX1) e glutationa-dissulfeto redutase (GSR). Estudos observaram um aumento destas enzimas em condições patológicas, como em DCV. A enzima HMOX1 converte o grupo heme em biliverdina (antioxidante), monóxido de carbono e ferro seguido de bilirrubina. Por sua vez, a GSR converte glutationa oxidada (GSSG) em glutationa reduzida (GSH), para sintetizar GSH (antioxidante). Dessa forma, o aumento ou a diminuição da expressão destes genes podem contribuir com o estresse oxidativo vascular. **Objetivos:** Avaliar os efeitos da incubação do plasma de VEG e ONI em células endoteliais (HUVEC) sob a expressão gênica do NRF2, HMOX1 e GSR. **Métodos:** As HUVEC foram incubadas com plasma de VEG e ONI (n=6 por grupo). A quantificação da expressão gênica (NFEL2L, HMOX-1, GSR e HPRT1) foi realizada através da qPCR e os dados foram obtidos pelo método Delta Delta CT. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do HC da FMUSP (3751/12/007). O TCLE foi aplicado a todos os indivíduos elegíveis. **Resultados.** Os fatores circulatórios presentes no plasma de ONI induziram aumento na expressão da HMOX1 e GSR em células endoteliais quando comparado aos VEG (Fold change= 0,4878 e 0,4976, respectivamente), entretanto, não houve diferença significativa nos níveis do NFEL2L. **Conclusão.** Os níveis reduzidos de HMOX1 e GSR em VEG pode estar relacionado com o menor risco cardiovascular em relação aos ONI. Estudos adicionais são necessários para confirmar a biologia do plasma de VEG e ONI nas células endoteliais e trazer elucidções sobre a patofisiologia das DCV.

Fonte(s) de Financiamento: FAPESP, CNPq, CAPES

Contato: naiaracinegaglia@yahoo.com.br

IMPACTOS NUTRICIONAIS DA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA E/OU VEGANA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES.

AMANDA PIRES OLIVEIRA; JOSÉ ARAÚJO DE OLIVEIRA SILVA

Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP, Brasil

Objetivo: Analisar artigos na literatura científica sobre o impacto no desenvolvimento nutricional de crianças e adolescentes adeptos às dietas vegetarianas. Métodos: Realizou-se uma pesquisa de trabalhos publicados em periódicos cadastrados nos sites Pubmed, Lilacs, Google acadêmico e livros. As palavras-chaves utilizadas foram: “Dieta vegana”; “Dieta vegetariana”; “Vegetarianismo OU Veganismo infância”; “Vegetarianismo OU Veganismo adolescência”; em inglês “Vegetarian OR Vegan”; “Vegan Child OR Vegan Infant”; “Vegan Adolescent”. Resultados: Para o presente estudo foram selecionados 60 artigos; destes, foram excluídos 18 devido à abordagem de dietas não específicas, tais como a macrobiótica. Os parâmetros antropométricos (peso, estatura e IMC) de crianças e adolescentes vegetarianos mostraram-se dentro dos padrões de normalidade na grande maioria das pesquisas, com baixa prevalência de sobrepeso e obesidade. Os níveis de colesterol total e LDL foram menores do que aqueles observados na população adepta à dieta onívora. Em relação ao consumo de proteínas, os estudos demonstram que a ingestão de diferentes fontes vegetais ao longo do dia satisfaz o requerimento diário de aminoácidos, e que as necessidades de veganos podem ser estimadas em 1.3 vezes a de onívoros. Recomenda-se o consumo diário de alimentos como linhaça, chia e óleo de canola como fontes de ômega 3. A suplementação de B12 também é necessária. Apesar da ingestão de cálcio tender a ser menor em vegetarianos do que em onívoros, não há registros na literatura de uma maior incidência de problemas ósseos na população vegetariana. Além disso, estudos evidenciam que a hipovitaminose D não parece ser mais acentuada em vegetarianos do que em onívoros, condição esta prevenida em adeptos de ambos os tipos de dieta através do consumo de alimentos ricos em vitamina D, bem como a exposição solar. Em relação ao ferro e zinco, embora a biodisponibilidade destes elementos seja menor em fontes vegetais do que em animais, vegetarianos não apresentam maiores índices de anemia ferropriva. Entretanto, devido à baixa biodisponibilidade do zinco, recomenda-se um acréscimo de 50% na ingestão para crianças adeptas de dietas veganas. Conclusão: A dieta vegetariana/vegana, adequadamente planejada, garante as necessidades nutricionais de crianças e adolescentes e o desenvolvimento saudável das mesmas.

Fonte(s) de Financiamento: Ministério da Educação

Contato: amanda.pires.oliveira@gmail.com

DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UMA CONSEQUÊNCIA DO CONSUMO FREQUENTE DE CARNE VERMELHA E PROCESSADA

ALDIRA DOMINGUEZ, LUANA SANTOS

Universidade de Brasília, Brasília- Brasil

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são as principais causas de morbimortalidade no mundo, e atualmente são consideradas um sério, e crescente, problema de saúde pública. Dentre as principais DCNT destacam-se as cardiovasculares, câncer e diabetes. Estas doenças caracterizam-se por acompanharem seus portadores por tempo indeterminado podendo se desenvolver a partir de fatores endógenos e exógenos. Estes problemas são associados com uma dieta inadequada, especialmente com o consumo frequente de carne vermelha e processada. O presente estudo tem como objetivo identificar na literatura a associação entre o consumo frequente de carne vermelha e processada e o desenvolvimento de DCNT. Para tanto, realizou-se uma pesquisa exploratória a partir de uma busca bibliográfica nas bases de dados SciELO, PubMed e LILACS. Após aplicados os critérios de inclusão e exclusão estabelecidos para a busca bibliográfica, foram identificados no total 11 artigos no idioma inglês que abordavam o objeto de estudo. Os resultados indicam que o consumo frequente de carne vermelha e processada está associado ao desenvolvimento de diabetes tipo 2, de doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer, principalmente o colorretal e o de esôfago. Encontrou-se também como resultado que as dietas que contêm grande quantidade de legumes, frutas e hortaliças podem tanto ser um fator de proteção contra essas doenças, quanto um determinante para o controle. A literatura científica sugere, portanto, que a redução no consumo de carne vermelha e processada na alimentação seria benéfica a saúde. Ações pensadas sob a perspectiva da Saúde Coletiva que considerem tais resultados são de fundamental importância para reduzir o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis associado ao consumo de carne vermelha e processada.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: luanna_301@hotmail.com

RELAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E DIETA VEGANA

TATIANA MOREIRA DE ALMEIDA CALLITTO

Introdução: A microbiota intestinal, um ecossistema complexo representado por trilhões de microrganismos, tem recebido grande atenção da comunidade científica mundial. É crescente o reconhecimento de que esses microrganismos possuem papel importante como fator etiológico de inúmeras doenças na presença de disbiose, ou seja, da alteração do equilíbrio da flora intestinal. Como os padrões alimentares têm sido associados a diferentes tipos de microbiota intestinal, o tipo de dieta pode, portanto, ter influência direta no risco de desenvolvimento de uma série de doenças. Objetivo: avaliar o impacto da dieta vegana na saúde intestinal e na prevenção e tratamento de doenças. Metodologia: realizada revisão bibliográfica na base de dados PubMed com os descritores microbiota e vegan. Resultados: a dieta vegana, baseada no maior consumo de vegetais, fibras e grãos integrais e exclusão de produtos de origem animal, está associada à predominância da bactéria *Prevotella*, além de uma maior diversidade de microrganismos, enquanto a alimentação rica em proteínas e gorduras de origem animal está relacionada com a prevalência de *Bacteroides* entre os microrganismos intestinais. Os estudos também apontam que uma microbiota intestinal rica em *Bacteroides* está associada a maior prevalência de obesidade, doenças cardiovasculares, câncer, doenças inflamatórias intestinais, alergias e doenças como artrite reumatoide, síndrome do intestino irritável e doenças neurológicas. A dieta vegana vem sendo associada à diminuição de agentes patogênicos, tais como *Enterobacteriaceae*, família de bactérias implicada como gatilho para inflamação. Foi encontrado menor concentração de marcadores inflamatórios em pacientes veganos, assim contribuindo para a redução da inflamação, melhora da tolerância a glicose e metabolismo lipídico. Conclusões: uma mudança nos padrões de dieta ocidental, rica em produtos de origem animal para uma dieta a base de vegetais poderia ser útil para prevenção e tratamento de doenças com alto índice de prevalência no mundo.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: tatiananutrologia@gmail.com

CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM ADVENTISTAS DO SÉTIMO DIA EXPOSTOS A DIFERENTES PADRÕES DIETÉTICOS VEGETARIANOS

KEVIN FORTES, ANA PAULA DUARTE, MÁRCIA CRISTINA TEIXEIRA MARTINS, LESLIE ANDREWS PORTES, EVERTON PADILHA GOMES, ALEXANDRE DA COSTA PEREIRA

Centro Universitário Adventista de São Paulo-UNASP

Membros da Igreja Adventista do Sétimo Dia, a muito estudados em investigações longitudinais, representam uma população de alta longevidade conhecida por evitar fatores de risco para obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Entre outros aspectos do estilo de vida, sabe-se que existe uma diversidade em seus padrões dietéticos e a recomendação do consumo de uma variedade de frutas, legumes e verduras (FLV), alimentos importantes na prevenção da obesidade. O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo regular de FLV de adventistas participantes do Estudo ADVENTO, com distintos padrões dietéticos vegetarianos. Foram avaliados 341 indivíduos, de ambos os sexos, com idade entre 35 e 74 anos, residentes no estado de São Paulo, sendo 74 vegetarianos estritos (VE), 98 ovolactovegetarianos (OVL) e 169 não vegetarianos (NVEG). O consumo regular de FLV foi estimado considerando um consumo de pelo menos cinco dias da semana. Mulheres e participantes mais velhos (55-75 anos) apresentaram maior prevalência de consumo regular de FLV, devido a um maior consumo de frutas. VE e OVL tiveram maior consumo de FLV, legumes e verduras (LV) e frutas (F) em relação aos NVEG. Os resultados apoiam achados anteriores e corroboram estudos nacionais que observaram maior consumo regular de FLV entre mulheres e indivíduos mais velhos quando comparados com sujeitos do sexo masculino e mais jovens. Além disso, o consumo regular de FLV de adventistas, inclusive os não vegetarianos, tende a ser superior ao da população brasileira. Aparentemente, o esforço institucionalizado da Igreja Adventista do Sétimo Dia tem contribuído para o consumo regular de FLV nesta população.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: duarte.nutri@hotmail.com

CONCLUSÕES DE ARTIGOS CIENTÍFICOS DA ÁREA DA SAÚDE, PUBLICADOS EM REVISTAS BRASILEIRAS, SOBRE O VEGETARIANISMO

LUIZA DE MARILAC MEIRELES BARBOSA, CÍCERA BORGES MACHADO

Universidade de Brasília, Brasília, Distrito Federal, Brasil

Considera-se importante a divulgação de trabalhos científicos na área da saúde relacionados ao vegetarianismo para propagação de seus benefícios, bem como esclarecimentos de fatores limitantes. A partir desse pressuposto, o propósito desta investigação consistiu em conhecer artigos científicos em português, disponibilizados em texto completo, na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), nos anos de 2012 a 2016. Objetivos específicos: caracterizar os artigos por ano, periódico e autores da publicação, tipo de estudo, e conclusões. Foi feita uma pesquisa bibliográfica, tendo como descritores os termos “vegetarianismo”, “dieta vegetariana”, “vegetariano”, “veganismo”, “dieta vegana” e “vegano”. De um total de mais de 78 mil artigos completos em português na BVS com ano de publicação entre 2012 e 2016, foram encontrados quatro artigos, publicados nos anos de 2012 (n=1), 2014 (n=2) e 2015 (n=1). Os periódicos identificados: 1) Nutrição, saúde e atividade física; 2) Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde; 3) Revista de Odontologia da Universidade Cidade de São Paulo; 4) Arquivos Brasileiros de Cardiologia. Metade dos artigos foi de revisão, e metade estudos de prevalência (inquérito). As conclusões destacadas: 1) Dieta vegetariana previne inúmeras doenças crônicas (Baena, 2015); 2) A população vegetariana estudada consome frutas e hortaliças de acordo com a recomendação do Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos (Lima et al, 2014); 3) É possível que os vegetarianos sejam menos sujeitos à fluorose e à doença periodontal (Pedrão & Oliveira, 2014); 4) A prevalência de hipertensão dos vegetarianos adventistas foi menor se comparada com estudos nacionais (Silva et al, 2012). Conclui-se que as poucas publicações de pesquisas existentes sobre a dieta vegetariana apontam para os seus benefícios à saúde humana. Sugere-se que mais estudos abordando a dieta vegetariana possam ser desenvolvidos e divulgados, considerando a proporção expressiva, e crescente, da população em busca dessa dieta. Além disso, o embasamento científico dos benefícios da dieta vegetariana à saúde pode contribuir para a expansão do vegetarianismo.

Fonte(s) de Financiamento: próprias

Contato: marilac.meireles@gmail.com

MEIO AMBIENTE

PEGADA HÍDRICA DOS CONSUMIDORES VEGETARIANOS E NÃO-VEGETARIANOS DA CIDADE DE CAMPINA GRANDE – PARAÍBA

KETTRIN FARIAS BEM MARACAJÁ

Universidade Federal de Campina Grande

O conceito de pegada hídrica (PH) tem sido estudado desde 2002 como um importante indicador do consumo de água humano, tendo como objetivo ilustrar as relações pouco conhecidas entre o consumo humano e o uso da água, bem como entre o comércio global e a gestão de recursos hídricos. A PH é definida como o volume total de água utilizada durante produção e consumo de bens e serviços, assim como o consumo direto de água pelos seres humanos. O objetivo deste estudo foi determinar a PH de consumidores vegetarianos e não vegetarianos com diferentes níveis de renda familiar. Um estudo de caso foi conduzido com habitantes da cidade de Campina Grande, no Estado da Paraíba, para determinar o volume total de água doce consumida e poluída para a produção de bens e serviços utilizados por esses consumidores. A pesquisa analisou aspectos qualitativos e quantitativos, a partir de um estudo de caso. Os resultados indicaram que, em média, a PH do consumidor vegetariano representa 68% da PH do consumidor não vegetariano. Os consumidores não vegetarianos do sexo feminino têm PH 15-18% menor do que aquele do sexo masculino enquanto os consumidores vegetarianos do sexo feminino têm PH menor do que do sexo masculino em apenas 6,8%. Outrossim, a população não vegetariana com maior poder aquisitivo tem o consumo de água 3 vezes maior do que a população com renda familiar de até um salário mínimo. Especificamente, a PH do consumidor aumenta linearmente com a sua renda familiar, com coeficiente de determinação de até 0,93 no caso do grupo com a menor renda familiar. Estes dados mostram, portanto, que a pegada hídrica da população aumenta em função da renda familiar e diminui consideravelmente no caso da adoção de hábitos alimentares vegetarianos. Tal conhecimento é relevante à ações que visem a redução dos riscos ambientais e sociais associadas à escassez hídrica, permitindo que comunidades e consumidores possam escolher dentre aqueles produtos com menor impacto ambiental.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: ketrinfarias@hotmail.com

PEGADA HÍDRICA ASSOCIADA A CRIAÇÃO DE GADO BOVINO NO BRASIL

ALEXANDRE NAVA E SANTOS FABRI; JULIANA DE FARIA LIMA

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Introdução. Apesar de sua vital importância para os seres vivos e para a atividade humana, a consumo de água associado à produção de alimentos e outros bens é raramente contabilizado. O conceito de pegada hídrica se refere ao uso total, direto ou indireto, de água na produção de um produto, e permite diagnosticar as principais atividades consumidoras desse recurso escasso. Especificamente, a pegada hídrica corresponde ao volume de água usado na produção de um bem ao longo de toda sua cadeia produtiva, assim como o volume utilizado indiretamente nas importações e exportações (PHB, 2017). **Objetivos.** Determinar através de revisão da literatura o volume de água consumido na produção de gado bovino – ou seja, a pegada hídrica da carne bovina brasileira. **Metodologia:** pesquisa bibliográfica e análise documental de dossiês, informes técnicos e artigos que tratavam da temática. **Resultados.** Calcula-se que um bovino, durante o seu tempo de vida, consome cerca de 3.100.000 litros, levando-se em consideração a água virtual presente nos grãos e pastos, na ingestão líquida, higiene, entre outros. Desta forma, 1kg de carne bovina produzida em solo brasileiro requer entre 15.000 e 100.000 litros de água para ser produzida, dependendo da localização e sistema de criação. Tais valores são superiores às pegadas hídricas dos alimentos de origem vegetal, estimadas entre 500 e 2.000 litros por Kg. Estimativas recentes indicam, neste sentido, que uma dieta vegetariana implica no consumo médio de 1.500 litros de água por dia para produção de alimentos, enquanto em uma dieta que inclua carne bovina o consumo sobe para 4.000 litros diários (MACEDO, 2016). **Conclusões.** A cadeia produtiva da carne possui uma grande pegada hídrica - seu consumo, portanto, está potencialmente associado a sérios impactos ambientais, econômicos e sociais, aumentando o risco de escassez hídrica em diversas regiões do planeta.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: alexandrenavaf@gmail.com

IMPACTOS AMBIENTAIS DA PECUÁRIA BOVINA EXTENSIVA DE CORTE NO BRASIL

RAPHAEL SOARIANI QUIESI

Faculdades Oswaldo Cruz - São Paulo SP

A análise das tendências na demanda de alimentos e seus impactos sobre a disponibilidade de água potável é de extrema importância para a população. Diversos são os estudos que demonstram preocupação com os impactos ambientais das atividades agropecuárias, principalmente a pecuária bovina de corte no sistema extensivo - o sistema de criação mais utilizado no Brasil. O objetivo deste trabalho foi pesquisar e identificar as características de produção e os principais impactos ambientais deste sistema. O Brasil é líder mundial na produção de carne, com um volume de produção de 9 milhões de toneladas em 2014. Os investimentos realizados pelo Governo Federal crescem a cada ano e são justificados enfatizando-se a necessidade de alimentação da população e sua importância para a economia do país. Para a carne ser produzida, um boi vive em média 2 a 3 anos em pastagens naturais, semi-degradadas ou cultivadas, consumindo cerca de 50 litros de água e excretando 28,35 kg de fezes por dia. Em torno de 35% da área total da pastagem são cobertas pelas excreções bovinas ao final de um ano, fazendo com que o bovino sempre necessite de novas áreas. Ao ser abatido, gera em média 170 kg de partes comestíveis em 400 kg do animal vivo. Em 2009 o Brasil produziu 51.7 kg de carne de carcaça por hectare em seus 171 milhões de hectares de pastagens, área total destinada para as pastagens extensivas. No sistema extensivo destroem-se matas nativas intactas com uma rica biodiversidade para a implementação de pastos que favorecem poucas espécies, muitas vezes através de técnicas de manejo inadequadas como as queimadas. Além dos gases emitidos nas queimadas, a pecuária também está associada a emissões de outros gases de efeito estufa, como o metano e o óxido nitroso. A contaminação hídrica é outro notório problema do setor. Com uma grande quantidade de efluentes os abatedouros são um forte potencial de contaminação dos recursos hídricos, os animais no sistema extensivo muitas vezes dispõem seus dejetos próximos a poços naturais, artificiais e cacimbas, causando a eutrofização do sistema. Embora a produção de carne seja expressiva na atual conjuntura econômica brasileira, há inúmeras controvérsias econômicas e ambientais que ainda estão muito longe do conhecimento da população, e que precisam ser divulgadas.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: raphaelquiesi@yahoo.com.br

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E TECNOLOGIAS

PRODUÇÃO DE QUEIJOS VEGETAIS A BASE DE CASTANHA DE CAJU E AMÊNDOAS

ALEX FERNANDES

Guia Vegano, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.

A demanda por produtos que simulem a textura, cheiro e sabor de queijos tem crescido em todo o mundo, impulsionada em grande parte pela constatação dos efeitos negativos do leite e seus derivados lácteos sobre a saúde. No entanto uma simulação convincente das propriedades do queijo feito a partir de insumos mais saudáveis, geralmente de base vegetal, sempre foi um desafio. Os insumos mais baratos comumente usados com este objetivo, tais como a soja, batata e amidos de vários tipos, somados a aromas artificiais, frequentemente produzem resultados inferiores às expectativas do consumidor. Com o objetivo de melhorar as características sensoriais e aceitabilidade do queijo de origem vegetal, realizei uma pesquisa ampla, que culminou com o uso – já difundido na culinária vegana crudívora - de fermentações a base de castanhas de caju, usando para tal Rejuvelac, um composto elaborado predominantemente a partir de grãos de trigo fermentados, mas passível de produção com outros grãos. Testes comprovaram que a castanha de caju e também a amêndoa são insumos ideais para simular o sabor de um produto lácteo. As amostras de produtos de todas as formulações resultaram em boa aceitação sensorial na avaliação dos atributos aparência, sabor, textura, odor e aceitabilidade geral. Todas derivam de uma massa base fermentada, a qual pode adquirir complexidade de textura e sabores com a adição de outros ingredientes, tais como Nutricional Yeast, gelatina de algas (Agar), cenoura (corante e carbo-hidrato) e gorduras. O método permitiu a produção de produtos bem próximos a alguns queijos mais populares no mercado brasileiro, tais como o Prato e o Minas, sem a necessidade de adição de aromas de nenhum tipo. Todavia, caso se deseje, pode-se recorrer a adição de aromas nestes casos específicos. Os resultados representam uma excelente oportunidade para a indústria alimentícia introduzir alternativas mais saudáveis e sustentáveis aos produtos lácteos, com apelo a consumidores veganos, intolerantes a lactose, alérgicos à proteína do leite e todos aqueles em busca de uma alimentação mais saudável.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: alex@guiavegano.com.br

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATO EM PÓ DE CASTANHA DE CAJU E ARROZ

ANA BEATRIZ GUIMARÃES FERREIRA SANTOS; LUCIANA AFFONSO JUNQUEIRA; JAIME VILELA RESENDE; TATIANA NUNES AMARAL

Universidade Federal de Lavras (UFLA); Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)

Objetivos. O presente trabalho objetiva desenvolver um extrato vegetal em pó de castanha de caju e arroz através do processo de liofilização, visando atender ao mercado de alimentos para fins especiais, livre de produtos de origem animal. **Metodologia.** O extrato hidrossolúvel de arroz (12,5%) foi obtido pela cocção do arroz, homogeneização do arroz cozido (25%) com água (75%) e seguinte filtração. O extrato hidrossolúvel de castanha-de-caju foi obtido pela hidratação da castanha (50%) em água, retirada da água de hidratação, desintegração da castanha de caju (25%) em água (75%) e filtragem em tecido. Os dois extratos obtidos foram misturados na proporção de 1:1 e obteve-se o extrato hidrossolúvel de castanha de caju e arroz íntegro. O extrato foi liofilizado e moído no moinho de facas gerando a bebida em pó. As amostras de extrato vegetal em pó foram caracterizadas por análise centesimal, determinando-se os teores de umidade, extrato etéreo, proteína, fibra bruta e cinzas. **Resultados.** O extrato em pó de castanha de caju e arroz foi comparado com quatro produtos do mercado. O extrato vegetal de castanha de caju e arroz em pó contém $22,16 \pm 0,52$ g proteínas, $35,07 \pm 0,33$ g lipídeos, $25,39 \pm 1,58$ g carboidratos, $13,94 \pm 1,66$ g fibras, $1,61 \pm 0,04$ g cinzas e $1,82 \pm 0,11$ g umidade. O pó para preparo de bebida à base de extrato de soja: 18,57g proteínas, 15,43g lipídios, 57,14g carboidratos e 2,86g fibras. O pó para preparo de bebida à base de coco: 5g proteínas, 50g lipídeos, 0g carboidratos e 0,33g fibras. O pó para preparo de bebida à base de arroz: 0g proteínas, 3,33g lipídeos, 90g carboidratos e 2 g fibras. O leite em pó integral: 26,15g proteínas, 26,92g lipídeos, 38,08g carboidratos e 0g fibras. As amostras foram analisadas em relação a 100g de produto. **Conclusões.** O processo de liofilização do qual obteve-se a bebida em pó é viável, o que foi comprovado pelos resultados da análise centesimal que mostraram a qualidade do produto. **Contribuição.** O extrato vegetal de castanha de caju e arroz é uma alternativa para pessoas de todas as idades e pode proporcionar benefícios à saúde dos consumidores devido às suas características nutricionais.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: abqfsantos@gmail.com

VEGERYDAY - UMA APLICAÇÃO DE AUXÍLIO À ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA

GIOVANA SANTOS; ALEX OROZCO, RICARDO SANTOS; ALYSSON HUBNER

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense - Campus Sapucaia do Sul

A decisão de adoção de uma alimentação vegetariana tem se tornado cada vez mais comum no Brasil. Cerca de 8% da população brasileira em capitais de estados ou regiões metropolitanas afirma ser vegetariana (IBOPE, 2012). Os motivos que levam ao vegetarianismo são multidimensionais, como ética, religião e restrições alimentares. No entanto, o processo de transição de onívoro para vegetariano pode ser difícil para o indivíduo quando não há conhecimento sobre quais alimentos consumir, e como se organizar, para manter uma dieta equilibrada. Neste sentido, há um número crescente de tecnologias com foco na difusão de informação que possibilitam a desmistificação do vegetarianismo, mostrando que é possível manter uma alimentação saudável sem consumir alimentos derivados de animais. Porém, ao realizarmos uma pesquisa com 900 usuários de redes sociais usando a ferramenta Google Forms, percebemos que há uma carência de ferramentas digitais com o objetivo de auxiliar na transição e/ou manutenção diária da alimentação vegetariana. Uma das maiores dificuldades do vegetariano ao optar por esta alimentação é a falta de conhecimento sobre quais nutrientes está deixando de consumir. Desta forma, o presente projeto buscou auxiliar estes indivíduos através do desenvolvimento de um aplicativo digital de fácil acesso. O sistema possui um campo no qual o usuário pode registrar sua dieta diária, sendo assim capaz de organizar sua alimentação e destacar os nutrientes consumidos. O aplicativo então analisa esta dieta e retorna dicas personalizadas de alimentos que podem ser consumidos para o balanceamento correto da alimentação deste usuário. Em 2017, o Vegeryday está sendo reformulado através da utilização de tecnologias em ascensão no mercado de Tecnologia da Informação (TI), visando melhorar ainda mais sua acessibilidade aos nossos usuários.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: giovanadossantos97@gmail.com

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DE BARRA DE FRUTAS MISTA DE BANANA, ABACAXI E MANGA

FRANCISCO NEGRÃO; PEDRO MENDES; MARIANA GARCIA-SANTOS; TERESA C.C.GORAYEB

Faculdade de Tecnologia de São José do Rio Preto

A demanda por alimentos saudáveis e nutritivos, livres de ingredientes de origem animal, vem fomentando o desenvolvimento de novos produtos com tais características. Embora as frutas sejam excelentes fontes de vitaminas, minerais e antioxidantes naturais, o nível de perecibilidade de muitas delas é alto, levando a necessidade de utilização de métodos de conservação, a fim de prolongar a durabilidade desses alimentos e possibilitar seu consumo a mais longo prazo. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi a elaboração de três formulações de barra de frutas mista de banana, abacaxi e manga desidratadas, e a avaliação da atividade antioxidante total das formulações pelo método de DPPH. A banana nanica, o abacaxi pérola e a manga Tommy *in natura* foram submetidos ao método de secagem em forno convectivo à 75 ± 5 °C, até atingir o ponto de equilíbrio com teor de umidade de 20, 14 e 21% respectivamente. Após secagem, as frutas foram processadas e homogeneizadas com diferentes ingredientes para obter as seguintes formulações: B1 (banana, manga e abacaxi, canela em pó e óleo de coco); B2 (banana, abacaxi e damasco, canela em pó, óleo de coco e castanha do Pará) e B3 (banana, uva passa, damasco, canela em pó, óleo de coco, castanha do Pará e farinha de uva), que apresentaram conteúdo de umidade entre 18 a 20%. As barras de frutas mistas diferiram estatisticamente pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$), para os resultados que variaram entre 385,92 a 433,53 mM trolox/100 g de barra de fruta. A formulação B1 foi a que apresentou o maior conteúdo de atividade antioxidante total quando comparado as demais formulações. As barras de frutas mistas apresentaram alto conteúdo de atividade antioxidante total e baixo teor de umidade, caracterizando-as como produtos desidratados sem adição de açúcar e conservantes industriais, e tornando-as assim uma ótima opção alimentar para quem busca uma alimentação vegetariana saudável.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: marianagarciazootecnista@gmail.com

TESTE DE PREFERÊNCIA DE BARRA DE FRUTAS MISTAS DE BANANA, MANGA E ABACAXI NA CIDADE DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

FRANCISCO NEGRÃO; PEDRO MENDES; MARIANA GARCIA-SANTOS; TERESA C.C.GORAYEB

Faculdade de Tecnologia de São José do Rio Preto

As barras de frutas mistas são produzidas pela compactação de frutas desidratadas com adição ou não de cereais, grãos, vegetais e podem ser introduzidas na dieta vegetariana como pequenos lanches nutritivos e de alta praticidade. O objetivo deste trabalho foi submeter três formulações de barra de frutas mista de banana, manga e abacaxi a um teste de preferência com consumidores na Faculdade de Tecnologia de São José do Rio Preto. Sessenta consumidores avaliaram as barras de frutas mistas, que foram submetidas ao teste de preferência em uma escala hedônica de 1 a 9 pontos, com os termos "gostei muitíssimo" até "desgostei muitíssimo", em relação aos atributos aparência, sabor, odor, textura e avaliação global. A banana nanica, o abacaxi pérola e a manga Tommy *in natura* foram desidratados em forno convectivo à 75 ± 5 °C, até atingir o teor de umidade de 20, 14 e 21% respectivamente. Após a secagem as frutas foram processadas e homogeneizadas com diferentes ingredientes obtendo as seguintes formulações: B1 (banana, manga e abacaxi, canela em pó e óleo de coco); B2 (banana, abacaxi e damasco, canela em pó, óleo de coco e castanha do Pará) e B3 (banana, uva passa, damasco, canela em pó, óleo de coco, castanha do Pará e a farinha de uva), atingindo conteúdo de umidade entre 18 a 20%. Os resultados das médias dos atributos sensoriais mostram diferenças estatísticas significativas ($p \leq 0,05$) entre as barras mistas, as quais diferiram nos atributos aparência (5,7 a 7,6), sabor (4,9 a 7,7), odor (4,7 a 7,7), textura (5,6 a 7,6) e avaliação global (4,6 a 7,0). A formulação B3 foi a que apresentou menor média nos atributos sensoriais: os consumidores caracterizaram esta barra como de sabor amargo, evidenciado pela presença da farinha de uva, com um índice de aceitação de 51%. As demais barras apresentaram índice de aceitação de 77,41% (B1) e 70,37% (B2). Tais resultados fornecem subsídios para o desenvolvimento comercial destes produtos, proporcionando ao público vegetariano um alimento prático, conveniente e saudável.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: marianagarciazootecnista@gmail.com

NANOTECNOLOGIA: POTENCIAL NA AGRICULTURA

VALNEI RODRIGUES FEITOSA; CRISTIELLY SILVA FERREIRA; FÉLKERSON MARINHO FERREIRA; ÉZIO RAUL ALVES DE SÁ

IFTO - Campus Araguatins - Tocantins, Brasil.

O termo nanotecnologia é constituído por três radicais gregos: nano significa anão; tecno, arte; e logos, saber ou ciência. A nanotecnologia é uma tecnologia abrangente, que engloba muitas áreas de pesquisas. O presente trabalho tem como objetivo fazer um levantamento do estado atual da nanotecnologia na agricultura e suas principais aplicações, incluindo o desenvolvimento de substitutos vegetais para produtos de origem animal. O uso e interesse pela nanotecnologia no setor agrícola tem se expandido devido a seu potencial em promover benefícios diversos, como o melhoramento dos cultivos, o aumento da produtividade, a maior sustentabilidade da produção agrícola, o rastreamento dos cultivos, o aumento da segurança alimentar, o desenvolvimento de materiais biomiméticos com benefícios agrícolas, além de uma ampla gama de outras utilidades de grande potencial. Uma outra área de particular interesse para a população que se abstém do consumo de produtos de origem animal por razões éticas e de sustentabilidade é o potencial da nanotecnologia no desenvolvimento de substitutos às carnes. Dentre as características essenciais da carne, está sua estrutura fibrosa, determinada em uma escala de tamanho da ordem de poucos nanômetros. Na simulação apropriada de tais características, o uso da nanotecnologia será fundamental. Os resultados desta revisão permitirão avaliar e informar os benefícios, potencial e riscos do uso desta nova tecnologia na produção agrícola e alimentação.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: vallnei.95@gmail.com

EDUCAÇÃO, PSICOLOGIA E SOCIOLOGIA

CONSUMO VEGANO: PRINCIPAIS INDICADORES BIBLIOMÉTRICOS DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA INTERNACIONAL

ANELISE DANIELA SCHINAIDER; LEONARDO XAVIER SILVA; ALESSANDRA DAIANA SCHINAIDER

Introdução: A preservação do direito dos animais em si justifica o veganismo, porém o movimento e a adoção da ideologia possuem benefícios em outras esferas, notadamente ambientais, de saúde e sociais. Objetivo: Descrever indicadores bibliométricos sobre o estudo dos padrões de consumo vegano na produção científica internacional, tais como: evolução temporal; principais áreas de conhecimento; principais países; e palavras-chave mais citadas. Metodologia: A pesquisa foi realizada na base internacional de dados Elsevier's Scopus, em novembro de 2016, em duas etapas: (I) busca das palavras-chave Vegan e Consumption na base de artigos; (II) aplicação do método PRISMA para Identificação, Seleção, Elegibilidade e Inclusão dos artigos. Resultados: Um total de 150 artigos foram encontrados contendo ambas as palavras-chave, dos quais 54 foram selecionados após aplicação dos critérios de inclusão e exclusão. Embora o tema já era estudado em 2001, há um crescimento abrupto na produção científica a partir de 2009, com o volume de publicações atingindo o ápice em 2016 (12 artigos sobre consumo vegano). Dos 54 artigos incluídos na análise, 40% foram publicados na área da saúde, 20% nas áreas sociais e humanas e 14% nas ciências agrárias e biológicas, evidenciando a multidisciplinaridade do tema. Dentre os artigos, os Estados Unidos foram os pioneiros em pesquisas sobre o consumo vegano, com 22 artigos publicados, seguidos do Reino Unido, com 12 artigos, e Austrália, Alemanha, Itália e Holanda com 4 artigos cada país. As palavras-chave mais citadas foram Diet, Vegan, Animal, Vegetarian, Food e Meat. Conclusões: O estudo do consumo vegano e de suas vertentes está presente nas produções científicas internacionais de modo interdisciplinar e crescente.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: aneliseschinaider@gmail.com

O PAPEL DAS MÍDIAS DIGITAIS NO CRESCIMENTO DO VEGETARIANISMO E DO VEGANISMO: O PROJETO DO PORTAL VERDE INTERIOR SP

SUELEN CRISTINA MALACRIDA

Universidade do Oeste Paulista (Unoeste), Presidente Prudente, SP, Brasil.

O presente estudo investigou as principais necessidades de consumo do público vegetariano e vegano no município de Presidente Prudente (São Paulo) e região do Oeste Paulista, analisando quais meios de comunicação digital têm maior influência sobre esses grupos, com o objetivo de desenvolver oferecer uma nova ferramenta de auxílio na busca por opções alimentares livres de ingredientes de origem animal nesta região. Para o desenvolvimento deste trabalho foram realizadas pesquisas bibliográficas e uma pesquisa de resposta espontânea, aberta ao público, através da internet. Os resultados indicam que a maioria da população que já teve algum contato com o vegetarianismo consideraria mudar sua alimentação caso encontrasse mais opções nos locais que frequenta. Com base nessa informação, iniciou-se a criação de um website, o Portal Verde Interior, com dicas sobre alimentação, uma listagem de todos os estabelecimentos que oferecem pelo menos uma opção vegetariana em Presidente Prudente e na região e novas sugestões de cardápio. Espera-se que esse novo portal de informação digital seja fundamental para o início da mudança de cenário no Oeste Paulista, sendo uma nova estratégia de divulgação do vegetarianismo e do veganismo com foco local.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: scmalacrida@gmail.com

CARNE E COMPORTAMENTO: UMA HISTÓRIA DE AMOR, TRAIÇÃO, VINGANÇA E PERDÃO

MIGUEL QUESSADA

Introdução: O conglomerado JBS teve a sua reputação atingida com a Operação Carne Fraca e posteriormente com o acordo de delação premiada. Os prejuízos à imagem foram imensos: as agências de risco rebaixaram sua nota e os produtores de gado não querem mais vender para a empresa. Os garotos-propaganda de marcas da JBS como Toni Ramos (Friboi) e Fátima Bernardes (Seara) encerraram o contrato e diversas empresas, e campanhas nas redes sociais, estão pregando o boicote aos produtos do conglomerado. Objetivo: verificar se a crise de imagem da empresa alterou o comportamento do consumidor em relação apenas às marcas envolvidas no escândalo (Friboi e Seara), ou o consumo de carne em geral. Métodos: O estudo foi realizado no município de Bebedouro e avaliou três grupos: universitários; donas de casa e adventistas do sétimo dia, totalizando mais de 400 pessoas entrevistadas. A pesquisa foi realizada em maio e junho de 2017. Resultados: cerca de metade dos entrevistados apenas trocou a marca das carnes consumidas após as denúncias, e cerca de um quarto dos reduziu o consumo da carne em geral. Quase metade dos entrevistados afirmou não conhecer os produtos da JBS, e a mesma proporção defendeu que deixaria de comprar produtos envolvidos em corrupção. Conclusão: o efeito a curto prazo da Operação Carne Fraca e da delação premiada foi não apenas o de boicote às marcas envolvidas, mas também a diminuição do consumo de carne em geral pela população.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: miquessada@yahoo.com.br

VEGETARIANISMO NO BRASIL: CRESCIMENTO DE PUBLICAÇÕES ACADÊMICAS, DE LIVROS E DE ESTABELECIMENTOS VEGETARIANOS A PARTIR DE 2012.

TAINÁ SANTOS NAVOLAR, CARLA FORTE MAIOLINO MOLENTO

LABEA/Universidade Federal do Paraná - UFPR

O consumo de carne em um país é fortemente influenciado pelo seu grau de desenvolvimento econômico e social, aumentando conjuntamente com o aumento da renda da população, das taxas de urbanização, e de outros indicadores de crescimento. Por outro lado, as mudanças temporais nos índices de consumo de carne geralmente se comparam à um U-invertido, inicialmente aumentando com o desenvolvimento do país, posteriormente declinando quando a população atinge níveis de educação e informação mais elevados. É então que a demanda por alimentos com efeitos positivos à saúde, ao bem-estar animal e à conservação da natureza, levam à lenta redução do consumo de carne. O declínio dos níveis de consumo de carne e o crescimento do vegetarianismo - observados em alguns países desenvolvidos - também podem estar ocorrendo em algumas parcelas da população de países emergentes, como o Brasil. Entretanto, pouco se sabe sobre as singularidades do movimento vegetariano no Brasil, seus meios de expansão e formas de expressão. O objetivo desse trabalho foi investigar o crescimento do vegetarianismo no Brasil através de diferentes meios de expressão vinculados à esse estilo de vida, como fontes de conhecimento, ativismo e alimentação. Os métodos de investigação foram: busca de pesquisas governamentais e não governamentais que explorem a quantidade e distribuição dos vegetarianos no Brasil; análise da dinâmica de expansão de duas organizações-chave para o vegetarianismo no Brasil - a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) e a Mercy For Animals (MFA) Brasil; investigação dos estabelecimentos vegetarianos e veganos inaugurados em dez cidades brasileiras, além da busca por publicações acadêmicas e de livros que envolvam o tema “vegetarianismo” no Brasil. Os resultados da pesquisa demonstraram que a SVB e MFA Brasil estão em expansão; e que 52% das publicações acadêmicas (n=91), 73% dos estabelecimentos (n=256) e 57% dos livros (n=186) foram inaugurados e publicados a partir de 2012. Sugere-se, portanto, que a população brasileira está mais interessada no estilo de vida vegetariano, sendo evidente sua expansão no Brasil. Espera-se que o presente estudo contribua para pesquisas futuras, fornecendo subsídios para a construção do cenário vegetariano brasileiro.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: tai.navolar@gmail.com

TESES E DISSERTAÇÕES SOBRE VEGETARIANISMO PRODUZIDAS PELAS UNIVERSIDADES BRASILEIRAS

LUIZA DE MARILAC MEIRELES BARBOSA; CÍCERA BORGES MACHADO

Universidade de Brasília, Brasília, DF, Brasil.

Por meio da Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), é possível buscar as teses e dissertações defendidas em todo o país e por brasileiros no exterior. O objetivo deste trabalho consistiu em levantar as teses e dissertações sobre vegetarianismo, produzidas nas universidades brasileiras, que estão disponíveis na BDTD, tendo como objetivos específicos, descrever as instituições em que as pesquisas foram defendidas, os estados de desenvolvimento dos estudos, o programa do mestrado e doutorado, o ano de defesa, o pesquisador segundo gênero. Realizou-se um estudo descritivo, com busca na BDTD dos descritores vegetarianismo e veganismo. De um total de 332 mil teses de mestrado, e 122 mil teses de doutorado produzidas no período de 2000 a 2016, 18 dissertações de mestrado e 1 tese de doutorado continham estes dois descritores. Em relação às dissertações: realizadas por 13 instituições, sendo 5 procedentes da Universidade de Campinas (Unicamp), 2 da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) e 1 de cada umas dessas universidades: PUC/SP, Ufla, UFPB, UFPR, UFRN, UFSC, Unesp, Unifesp, Unisinos, USP e UTFPR. Assim, as pesquisas procedem de 8 estados: 9 em SP, 2 no ES, 2 no PR e 1 em cada das UF de MG, PB, RN, RS e SC. Os mestrados identificados foram de antropologia social (4), saúde coletiva (2), ciências da nutrição (2). E ainda, de mais 10 áreas distintas do conhecimento. As defesas das dissertações aconteceram, por ordem decrescente, nos anos de 2012 (4), 2015 (3), 2 em cada um desses anos: 2010, 2013, 2014 e 2016; 1 em cada ano de 2000, 2005 e 2008. Das 18 dissertações, 12 foram feitas por mulheres. A única tese encontrada foi de autoria de uma mulher, do doutorado em saúde coletiva, da Unicamp, em SP, em 2010. Destacam-se como conclusões: não tem havido pesquisas acadêmicas sobre vegetarianismo nas regiões norte e centro-oeste; diversas áreas da pesquisa têm produzido conhecimento sobre o tema vegetariano. Considerando a relevância de fomentar a produção de conhecimento científico sobre o vegetarianismo, sugere-se que o estímulo a iniciativas de pesquisa de forma mais abrangente no país.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: marilac.meireles@gmail.com

DIREITO E ÉTICA

MISTICISMO, TEOCENTRISMO, ANTROPOCENTRISMO, BIOCENRISMO: RELAÇÕES ENTRE HUMANOS E OS OUTROS ANIMAIS

SÉRGIO AUGUSTO DA SILVA

A construção da temática teve início em 2013, em um pré-projeto de graduação para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Ciências Biológicas, e obteve aprovação em 2015. Na síntese das pesquisas documentais, a inspiração veio da obra “O Contrato Animal”, de Desmond Morris. A obra despertou a ideia de organizar as relações humanas com os outros animais ao longo da história da seguinte forma: relações naturais, místicas, teocêntricas, antropocêntricas e biocêntricas. Essa classificação foi associada respectivamente à Pré-História (até 4000 a.C.), Idade Antiga (até 476 d.C.), Idade Média (até 1453 d.C.), Idade Moderna (até 1789 d.C.) e Idade Contemporânea (dias atuais). Os períodos mais antigos remetem-se às relações baseadas no instinto e na luta pela sobrevivência (presa e predador). Na Pré-História, em um tempo impreciso, é inserida a concepção de “alma e espírito”, resultando em novas relações, o que chamo de relações místicas. As crenças ficam complexas; nascem às religiões. As relações com os outros animais são modificadas, conforme a peculiaridade de cada religião (relações teocêntricas). No Cristianismo, por exemplo, o conceito de alma nos outros animais não era permitido. Os animais eram vistos como inferiores, brutos, criados por Deus, para servir aos humanos. Segundo Morris, a ideia de que os animais não têm alma elimina a culpa nas relações cruéis. Chegando à Idade Moderna, os outros animais continuam sendo vistos como seres inferiores, irracionais, produtos, objetos e recursos naturais para servir aos humanos. O humano agora toma o lugar de Deus, como centro do universo (relações antropocêntricas). Na Idade Contemporânea, a ética e a moral não são limitadas ao benefício do humano e abraçam toda a biodiversidade, principalmente os seres que possuem a capacidade de sentir dor. A partir desse trabalho, é possível identificar em qual época está embasada determinada relação, argumento ou visão em relação aos outros animais. É possível ter uma melhor compreensão sobre a persistência humana na violência e na exploração dos outros animais. Estamos na Idade Contemporânea. Será que nossas ações em relação aos outros animais correspondem ao nosso tempo?

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: sergioaugusto08@gmail.com

A POÉTICA DA VULNERABILIDADE DOS ANIMAIS EM “A CONFISSÃO DA LEOA” DE MIA COUTO: UM ESTUDO DE CASO DE “CRITICAL ANIMAL STUDIES”

LUAH KUGLER

Universidade Estadual de Londrina - UEL, Londrina, Paraná, Brasil.

Anat Pick parte da afirmação de Simone Weil de que *“a vulnerabilidade das coisas preciosas é bela porque a vulnerabilidade é uma marca da existência”* para estabelecer uma relação entre vulnerabilidade, beleza e existência, que transcende as fronteiras que separam as espécies. Sua concepção de uma ética e estética radical poderia ser caracterizada como uma nova “poética das espécies”, que nos obriga a repensar o significado do corpo, tanto humano como animal. Explorando a “lógica da carne”, ou como arte e cultura usam o corpo para marcar a identidade das espécies, Pick re-imagina uma poética que começa com a vulnerabilidade dos corpos, não na onipotência do pensamento. A poética das espécies proposta por Pick pertence ao campo de estudos denominado “Critical Animal Studies”, que investiga e desafia a dinâmica complexa das formações de força estrutural, institucional e discursiva que afetam os animais, os humanos e o meio ambiente, nas áreas sociais, culturais e políticas. Partindo desse princípio, esse trabalho tem como objetivo explorar esse delicado tema inserido na área cultural, especificamente na literatura. Para tanto, ele busca traçar uma poética da vulnerabilidade das fêmeas no romance “A Confissão da Leoa” de Mia Couto, no intuito de analisar e discutir a representação animal na literatura. Não é uma questão de tomar o corpo do animal para fora do discurso, como uma entidade pré-cultural pura, mas de olhar para ele com as noções de incorporação material, anonimato e elementar, que fornecem um poderoso antídoto para o antropocentrismo. É difícil representar animais não humanos, cuja consciência é não verbal, no meio literário, que nada mais é do que literal. Através da voz das leoa é que as mulheres se manifestam no romance; suas vulnerabilidades são expostas em tom confessional. A poética da vulnerabilidade em “A Confissão da Leoa” é delineada nas sutilezas das relações entre leoa e mulher, vítima e vítima. Enquanto os temas do romance dizem respeito à condição humana, uma força alternativa ao tema diz respeito à condição do animal não humano e as relações entre os seres humanos e os animais.

Fonte(s) de Financiamento: CNPq

Contato: lukugler@gmail.com

HIPERVULNERABILIDADE DO CONSUMIDOR VEGANO: DEVERES DE INFORMAÇÃO DO FORNECEDOR AO CONSUMIDOR VEGANO

MATHEUS AZEVEDO DE CASTRO BONFÁ

Faculdade de Direito da Universidade Federal de Goiás - Unidade Goiânia

Busca-se estudar a condição do consumidor vegano no ordenamento jurídico brasileiro no que tange à falta de informação prestada pelos fornecedores a esse grupo. Esse vazio informacional suscita diversas dúvidas sobre a consumibilidade do produto, provocando uma hipervulnerabilidade informacional dos veganos. Na atual situação do mercado brasileiro, um vegano tem duas opções a fim de saber se aquilo que consome realmente coaduna-se com sua ética. Ele pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) da empresa ou fazer inúmeras pesquisas para saber se os nomes técnicos que constam na lista de ingredientes são realmente veganos. Nenhuma das soluções é totalmente adequada. No primeiro caso, o SAC pode prestar informações errôneas, o que vem acontecendo bastante, até por uma desinformação do que vem a ser um produto vegano. No segundo caso, é difícil se obter certeza da origem dos ingredientes apenas com a leitura do que consta na embalagem do produto: mesmos nutrientes podem ser oriundos de diferentes fontes. Além disso, é um grande tempo gasto por milhares de brasileiros, sendo que essa situação poderia ser resolvida com uma prestação informacional adequada. Com o objetivo de correção dessa condição, imperiosos são os deveres de informação para com os veganos. A liberdade decisória e de consciência dos veganos seria amplamente garantida através do dever de informação dos fornecedores a esses. No caso de produtos industrializados, o fornecedor teria o dever de rotular sobre a veganidade de um produto através de informação-alerta. Já no caso de restaurantes, haveria o dever de esclarecer se determinado produto é vegano. Tais deveres deveriam ser impostos por lei ou resolução normativa. Os veganos têm o direito de exercer livremente sua liberdade decisória e essa somente pode ser plenamente alcançada com a devida tutela informacional. É difícil para os veganos ter certeza se aquilo que consomem é realmente vegano. Através dos deveres de informação específicos sobre tal característica, a vida de muitos brasileiros seria melhorada.

Fonte(s) de Financiamento: Próprias

Contato: azevedocbonfa@gmail.com