

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS HUMANAS

Vanilza Maria Da Silva

UMA ANÁLISE CULTURAL SOBRE O CONSUMO DE CARNE

Artigo apresentado ao Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas, da Universidade Federal de Juiz de Fora, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel (Trabalho de Conclusão de Curso).
Orientadora: Prof. Dra. Marcella Beraldo de Oliveira.

Juiz de Fora
2017

**DECLARAÇÃO DE AUTORIA PRÓPRIA E
AUTORIZAÇÃO DE PUBLICAÇÃO**

Eu, **VANILZA MARIA DA SILVA**, acadêmico do Curso de Graduação Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas, da Universidade Federal de Juiz de Fora, regularmente matriculado sob o número 201373484A, declaro que sou autor do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado **UMA ANÁLISE CULTURAL SOBRE O CONSUMO DE CARNE**, desenvolvido durante o período de 10/04/2017 a 30/06/2017, sob a orientação de MARCELLA BERALDO DE OLIVEIRA, ora entregue à UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA (UFJF) como requisito parcial a obtenção do grau de Bacharel, e que o mesmo foi por mim elaborado e integralmente redigido, não tendo sido copiado ou extraído, seja parcial ou integralmente, de forma ilícita de nenhuma fonte além daquelas públicas consultadas e corretamente referenciadas ao longo do trabalho ou daquelas cujos dados resultaram de investigações empíricas por mim realizadas para fins de produção deste trabalho.

Assim, firmo a presente declaração, demonstrando minha plena consciência dos seus efeitos civis, penais e administrativos, e assumindo total responsabilidade caso se configure o crime de plágio ou violação aos direitos autorais.

Desta forma, na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Juiz de Fora a publicar, durante tempo indeterminado, o texto integral da obra acima citada, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação do curso de Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas e ou da produção científica brasileira, a partir desta data.

Por ser verdade, firmo a presente.

Juiz de Fora, ____ de _____ de _____.

VANILZA MARIA DA SILVA

Marcar abaixo, caso se aplique:

Solicito aguardar o período de () 1 ano, ou () 6 meses, a partir da data da entrega deste TCC, antes de publicar este TCC.

UMA ANÁLISE CULTURAL SOBRE O CONSUMO DE CARNE

Vanilza Maria Da Silva¹

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo geral analisar o consumo de produtos de origem animal pelos seres humanos, bem como as consequências e o impacto ambiental resultantes desse consumo, que são grandes responsáveis pela destruição do meio ambiente. Ainda, observa-se o problema da tortura dos animais destinados a produção, que a indústria da carne faz questão de esconder. Almeja discorrer sobre a cultura alimentar, uma vez que o consumo é um aspecto central na sociedade, pois permeia questões econômicas, sociais e culturais. Além disso, demonstrarei, a partir destas questões, os principais aspectos relacionados a alimentação e modelo de vida de pessoas adeptas ao Vegetarianismo e ao Veganismo, os alimentos que compõem a base da alimentação desses adeptos, suas restrições, e os motivos que levam o indivíduo a adotar essa dieta, bem como os benefícios que esse estilo de vida oferece para saúde e bem estar. A metodologia utilizada foi pesquisa bibliográfica, revistas e artigos que manifestam sobre o tema, bem como entrevista realizada com adeptos deste movimento.

PALAVRAS-CHAVE: Consumo da Carne. Antropologia da Alimentação. Sofrimento dos animais. Veganismo. Vegetarianismo.

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho visa apresentar a problemática da produção e o consumo de produtos de origem animal pelo homem, bem como apresentar os efeitos negativos gerados a partir desse consumo, principalmente o impacto ambiental e o sofrimento dos animais. Pretende-se compreender os principais pressupostos que orientam o Veganismo e o Vegetarianismo, principais motivos que levam o praticante do veganismo a rejeitar de produtos de origem animal, bem como a praticar boicotagem de ambientes que utilizam animais para fins lucrativos. Para isso, foram feitas entrevistas com pessoas adeptas ao veganismo e ao vegetarianismo, com intenção de demonstrar seus principais fundamentos. Atualmente, o Veganismo e o Vegetarianismo são apontados como uma possível “salvação” (solução) para a problemática do aumento do consumo de carne no Brasil.

Busca-se, também, expor os aspectos culturais em relação a alimentação, visto que a comida não pode ser considerada apenas como um hábito de se alimentar, mas também como um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. É por meio desse estilo que define não só aquilo que é ingerido, mas uma base da identidade do indivíduo que se alimenta, através de um meio social em uma determinada cultura. Assim, podemos dizer que “o estudo da alimentação tem local privilegiado na análise cultural. Através da discricção da prática cotidiana, desenrola-se esta atividade indispensável à sobrevivência humana”. (DUTRA, 2007, p.10).

Cada cultura tem a sua própria definição de alimentação. Nesse sentido, a autora Rogéria Dutra (2007,12), ilustra que o “alimento não existe sem sua significação; sua ingestão possibilita o contágio e posteriormente a similitude de suas propriedades. Assim, o alimento consumido tende a transferir certas características àquele que come”. Com isso, considera-se que a alimentação humana está diretamente ligada a cultura. Os homens têm a necessidade de relacionar-se com outros homens. De tal modo, foi através dos alimentos que os homens se organizaram culturalmente e socialmente. O ato de comer é uma necessidade do ser humano; e escolher o que comer ou com quem comer, são aspectos que fazem parte de um sistema que implica o ato de se alimentar.

“Através do consumo temos acesso a bens mediadores de relações sociais, o que se reproduz através das trocas alimentares. A vida social no meio urbano, em particular, apresenta-se dinâmica, complexa, resistente a formas clássicas e estáticas de compreensão. Traz-nos questões novas, como o papel do consumo alimentar na constituição da identidade

¹ Graduanda em Ciências Humanas pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. E-mail: vanilza.maria@hotmail.com. Artigo apresentado ao Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel. Orientadora: Prof. Dra. Marcella Beraldo de Oliveira.

pessoal, sua atuação na experiência subjetiva do prazer e as possibilidades que oferece ao "auto cultivo", não deixando, contudo de continuar operando como forma social de distinção." (DUTRA, 2007, p.14).

Portanto, a alimentação e a atividade de se alimentar supera o sentido de nutrição para sobreviver, uma vez que nela estão contidos aspectos culturais de uma determinada comunidade. Ainda, a história da alimentação reflete uma preocupação em relação a busca e a produção de alimentos, que no qual acaba resultando em modificações tanto na forma em que os alimentos são produzidos, quanto na distribuição dos alimentos. Entretanto, essa produção e distribuição de alimentos não podem ser uma via de exploração do homem para com os animais, visto que para atender todo esse consumo, para o homem manifestar-se culturalmente, é necessário um aumento na produção e com isso gera escravidão dos animais para atender os homens.

Nesse sentido, o consumo é considerado como fonte central na sociedade, permeia questões econômicas, sociais e culturais. A carne é considerada um alimento importante para o homem, pela qualidade e valor nutricional das proteínas que estão presentes na carne. Porém, hoje em dia o consumo da carne está voltada para o prazer de comer, do que para o valor nutritivo do alimento em si. Isso faz com que seja um alimento indispensável para o homem, tanto no aspecto nutricional, quanto social, tornando uma fonte de riqueza para as indústrias que opera toda essa produção. Atualmente, o Brasil é um dos maiores produtores de carne bovina e nos últimos cinco anos, se tomou o maior exportador mundial (IBGE). Com isso, o número de animais destinados para a produção de carne, chega a bater recorde da população humana.

Porém, esse consumo de produtos de origem animal, apresenta uma série de impactos negativos ao meio ambiente, até mesmo sobre os humanos. Baseado nesse consumo de produtos de origem animal, é importante mostrar como os animais que são destinados para essa produção são tratados, vivendo exclusivamente para cumprir a demanda do consumo e servir de alimentação para os humanos. A proposta é, também, fazer uma tentativa de conscientização das pessoas a respeito desse consumo de produtos de origem animal e apresentar diferentes formas de pensar sobre alimentação, de modo a torná-la mais justa com os animais e com o meio ambiente.

A metodologia utilizada foi à pesquisa bibliográfica, que abrange a leitura, análise e interpretação de livros, artigos, monografias e revistas que manifestam sobre o tema. Foi utilizado também, pesquisas e estatísticas a respeito do consumo no Brasil e em Minas Gerais nas últimas décadas.

2 ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

A alimentação, muitas vezes, está relacionada na quantidade de proteínas, carboidratos e vitaminas que são necessárias para o organismo do homem. Além disso, a alimentação pode ser considerada um ato cultural e essencial para a constituição do indivíduo, da formação de sua identidade e para a preservação de sua cultura e história.

A autora Maria Eunice cita em sua obra a distinção entre a comida e o alimento, feita pelo autor Roberto DaMatta, onde estabeleceu que a "comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere". (MACIEL, 2005, p. 50). Nesse sentido, cada cultura define o alimento que é considerado adequado para cada refeição, ou ainda o tipo de alimento para momentos especiais, prescrevendo o que, em determinada situação, pode ou não ser consumido.

"A partir de um sistema particularmente elaborado sobre o comestível, o não comestível, ou o alimento tóxico, temos acesso a um tipo de ordenação social e cosmológica: definir os alimentos comestíveis, a forma de prepará-los, combiná-los, as situações de utilização, com quem repartir. Os hábitos alimentares nos permitem conhecer uma sociedade; falar de cozinha não se limita a falar de prazeres gustativos, mas fundamentalmente de princípios simbólicos". (DUTRA, 2007, p.10).

Assim, são apresentadas dimensões na construção de identidades sociais e culturais. E, dentro do processo de construção dessas identidades, determinados elementos culturais, como a comida, podem se transformar em marcadores de identidades utilizados por um determinado grupo. (MACIEL, 2005, p. 50). Nesse mesmo sentido, o alimento pode ser considerado um dos requisitos básicos para a existência de um

determinado povo, e a aquisição da comida desempenha um papel importante na formação de culturas. Desta forma, são apresentadas uma diversidade de comida, culturalmente estabelecidas, das quais os pratos são elementos constitutivos. Considera-se que a alimentação consiste em “uma espécie de ‘janela com vista’ através da qual se pode observar, conhecer e procurar compreender a articulação de um emaranhado cultural mais amplo”. (CONTRERA; GRACIA, 2011, p.18).

Ainda, segundo os autores Contreras e Gracia (2011), a comida pode ser considerada como meio de direitos e obrigações entre amigos e familiares para manifestar agradecimentos, compromissos ou festas, ou seja, como forma de confraternização entre grupos,

“A sobrevivência de um grupo depende em boa parte da satisfação de suas necessidades alimentares, daí que seja normal que a busca de comida constitua um dos aspectos mais diversos e comuns de qualquer cultura. Nesse sentido, a produção, distribuição e consumo de alimentos, assim como o controle de todos esses processos, ou as relações entre as sociedades e seu ambiente estiveram na base de muitos estudos de antropologia econômica e ecológica”. (CONTRERA; GRACIA, 2011, p.17).

O homem é capaz de produzir, distribuir e conservar os alimentos, se diferenciando assim dos outros animais. No entanto, a alimentação é considerada como sendo um ato pluridimensional condicionado à nossa realidade biológica e psicossocial. Segundo os autores, “no ato da alimentação, o ser humano biológico e o ser humano social estão estreitamente vinculados e reciprocamente envolvidos”. (CONTRERA; GRACIA, 2011, p.18).

Para Contreras e Gracia (2011), as escolhas alimentares constituem como uma parte da totalidade cultural. A partir disto, pode-se dizer que “somos o que comemos”, tanto no aspecto fisiológico como no espiritual, ao integrar os elementos culturais daquilo que ingerimos. Esses elementos culturais podem estar ligados a memória afetiva, por exemplo, a expressão “comida da mãe”, pois a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos.

“Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer, enchemos a cesta de compras de produtos que estão no mercado e nos são permitidos por nosso orçamento, servimos ou nos são servidas refeições de acordo com nossas características: se somos homens ou mulheres, crianças ou adultos, pobres ou ricos. E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas”. (CONTRERA; GRACIA, 2011, p.16).

Fato é que a forma como a pessoa se relaciona com os alimentos diz muito sobre o contexto cultural que ela participa, seja de classe social, gênero, identidade ou grupo étnico determinam opções e preferências alimentares. Assim, os alimentos não podem ser considerados tão somente como alimentos. Alimentar considera-se como um ato nutricional e, comer como um ato social, pois compõe atitudes, ligadas aos usos, costumes, cultura, condutas e diversas situações.

Portanto, podemos considerar que a preparação dos alimentos é um ritual na cozinha e comê-los, uma celebração na mesa. Com isso, o alimento tem todo um contexto histórico envolvido, visto que as mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm suas referências ligadas a dinâmica social. Os alimentos, também podem ser associados a proibições tradicionais e religiosas. Por exemplo, antigamente diziam que manga com leite faz mal, nas questões religiosas, os católicos não comem carne na Sexta-Feira Santa. Como todo fenômeno típico de uma cultura humana, alimentar-se pode assumir características diferenciadas, conforme a época e o lugar.

“A culinária, então, seria esfera privilegiada de acesso à cultura, na medida em que revela o uso social dos alimentos. A forma como se apreende e se relaciona com a natureza, a qualidade das classificações que se utiliza e o modo como são manipuladas definem-se como instâncias definidoras da singularidade cultural. É neste sentido que a cozinha de uma sociedade revela-se como eixo central da integração entre Natureza e Cultura”. (DUTRA, 2007, p.10-11).

Sendo assim, podemos considerar que o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. A prática alimentar pode revelar o funcionamento de uma

sociedade, “conhecendo onde, quando e com quem são consumidos os alimentos, temos condições de deduzir, pelo menos parcialmente, o conjunto das relações sociais que prevalecem dentro dessa sociedade”. (CONTRERA; GRACIA, 2011).

A cultura alimentar brasileira foi influenciada a partir das culinárias indígena, portuguesa e africana, e com o decorrer do tempo, foram descobrindo e aperfeiçoando características e peculiaridades. Assim, cada região do Brasil desenvolveu uma culinária própria, adaptada de acordo com o clima e disponibilidade dos alimentos. Ressaltando que a formação e transformação de hábitos alimentares com o passar dos tempos tem relação estreita com a cultura e com as crenças de um povo.

2.1 A Produção e o Consumo De Carne No Brasil

A produção de gado no Brasil tem crescido cada vez mais. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o Brasil tornou-se o maior exportador mundial de carne nos últimos cinco anos. O volume exportado chega a 1,3 milhões de toneladas, gerando recursos em torno de US\$3 bilhões. Ainda, de acordo com a FAO, a cada 5kg de carne bovina comercializada no mundo é de origem brasileira. Isso representa cerca de 15% da produção nacional. Ainda, dados mais recentes do IBGE, mostram que em 2015 o número total de bovinos no País foi de 215,2 milhões de cabeças de gado, enquanto população humana batia nos 179 milhões. Isso significa que o rebanho brasileiro está batendo recorde da população humana.

A produção de carne para o Brasil deve apresentar um crescimento nos próximos anos e a expectativa é que a produção de carne no Brasil continue seu rápido crescimento na próxima década. (FAO, 2015).

De acordo com a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil, a produção de frango também teve um crescimento em torno de 5% ao ano e pode atingir 14 milhões de toneladas em 2017. Ainda, o Brasil deve exportar 4,285 milhões de toneladas de carne de frango em 2017, e a receita gerada será de US\$ 6,580 bilhões. A carne suína passa para o segundo lugar no crescimento do consumo com uma taxa anual de 2,5% nos próximos anos. Em nível inferior de crescimento situa-se a projeção do consumo de carne bovina, de 1,5% ao ano para os próximos anos.

Minas Gerais, possui uma área de mais de 25 milhões de hectares de pastagens, sendo nativas e plantadas, que representa 43% de todo o seu território. No ranking de produção de leite, Minas Gerais fica em segundo lugar. Segundo dados do IBGE, são produzidos cerca de 250 milhões de litros de leite só na região de Minas Gerais, ao todo são 35 bilhões de litros de leite no Brasil. (IBGE). Além disso, a pecuária em Minas, é considerada como uma grande produtora e exportadora de animais vivos para recria e abate em outros estados. (RELATÓRIO AGRICULTURA MINAS CARNE).

Percebe-se que a produção e o consumo da carne crescem cada vez mais. No Brasil, o consumo médio de carne bovina era de 36 kg por pessoa por ano em 2010. Em 2013, este número aumentou para 42 kg por pessoa por ano. (IBGE). Esse aumento é devido ao crescimento da população, conseqüentemente, crescimento da demanda e produção da carne. Em virtude disso, em um dos relatórios anuais, a ONU recomendou que a população diminua o consumo de carne, porém o que acontece é o contrário.

“A produção e a distribuição de alimentos não podem ser uma via de exploração dos agricultores, dos consumidores ou de um país pelo outro. Devem prevalecer as relações de igualdade e de intercâmbio justo. O governo deve interferir e regulamentar o mercado para beneficiar nossa nação. A regulamentação pelo governo, associada a seu trabalho ativo com o setor privado, não significa controle excessivo e atraso econômico, mas sim desenvolvimento sustentável”. (CHUAHY, 2009, p.184).

Ademais, é preciso que seja revisto esse aumento do consumo de carne, a solução seria eliminar a criação de gado para o abate e utilizar a soja, que é usada como alimento para engorda dos gados, para alimentar milhões de pessoas que passam fome e que não têm acesso a carne. É triste saber que enquanto uma parte da população come carne, outra parte morre de fome, onde os maiores ganhadores dessa produção são as grandes indústrias e não a população.

2.2 Os Impactos Ambientais do Consumo

Apesar de não parecer, o consumo da carne gera muitos danos ao meio ambiente. Atualmente, esse consumo faz com que a população de gado no Brasil acabe sendo maior que a de humanos. (A CARNE É

FRACA, 2004). Ocorre que, para atender e garantir a alimentação da população, precisa-se de um grande número de gado e isso gera um grande desequilíbrio ecológico.

Desta forma, para que a produção seja grande o bastante para a demanda, os criadores implantam um sistema intensivo de crescimento ou de confinamento, colocando o maior número de animais no menor espaço possível por menos tempo.

Com isso, os animais destinados para produção, são tratados e mantidos exclusivamente para serem fontes de alimentos dos humanos, ou ainda para provê-lo de couro, derivados de leite, além de outros alimentos e produtos. O mesmo acontece com outros animais, com os frangos, patos, porcos, carneiros e ovelhas, entre outros animais.

Segundo o relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), atualmente a produção de carne contribui com um percentual de 14,5% dos gases emitidos na atmosfera. (SCIENTIFIC AMERICAN BRASIL). Em decorrência disso, o aumento da concentração dos gases na atmosfera agrava o efeito estufa, pois eles absorvem uma parcela da radiação infravermelha, aumentando a temperatura do planeta e causando aquecimento global.

Com isso, o processo da industrialização da carne configura-se como uma das principais causas do buraco na camada de ozônio e do aquecimento global. Visto que, para manter todo esse rebanho é preciso de mais água, mais pasto, mais produção de ração, mais desmatamento e mais gases metano, gerando um impacto no meio ambiente. (A CARNE É FRACA, 2004).

O desmatamento é outro problema ambiental. Árvores são derrubadas para dar lugar as pastagens para os rebanhos. E para fazer a limpeza dos terrenos desmatados, são realizadas queimadas que emitem gases causadores do efeito estufa. Além de gerar gases, o desmatamento contribui para a degradação ambiental, destrói habitats naturais, provocando a extinção de determinadas espécies, além disso, causa a degradação ou erosão dos solos, desencadeia inundações, diminui os recursos hídricos, diminui a ocorrência de chuvas, gerando uma série de outros problemas. (A CARNE É FRACA, 2004).

Além disso, a produção de soja para ração animal é outra crescente causa de destruição de floresta tropical. De acordo com relatório da FAO de 2006, cerca de 97% da produção de soja é destinada para alimentação de animais usados na agricultura. Esse aumento se deu devido à demanda de ração por animal, conseqüentemente, houve o aumento de área desmatada para realizar a plantação e produção.

“No mundo, cerca de 465 milhões de toneladas de grãos são produzidos para alimentar o gado. Um desperdício, já que 11 a 17 calorias de proteínas de grãos são necessárias para criar 1 caloria de carne bovina, suína ou de frango que será consumida por uma minoria de pessoas. A pessoa pobre, que não tem acesso à carne, continua desnutrida”. (CHUAHY, 2009, p.175).

Ainda, de acordo com a pesquisa realizada pelo portal de notícias da UOL, mostrou que para produzir 1kg de proteína, o boi precisa consumir um total entre 10 e 16kg de cereais, ou seja, para produzir 200 gramas de filé são necessárias 45 tigelas de cereais. Essa produção é destinada exclusivamente para ração animal, sendo que poderia ser utilizada para consumo humano, diminuindo esse impacto no meio ambiente.

No que se refere à questão da água, para produzir um ovo de granja são necessários 200 litros de água; já para a produção de 1kg de carne suína são necessários, 5.988 litros e para 1kg de carne bovina, 15.400 litros de água. Ou seja, para um bife de 200 gramas precisa-se de aproximadamente de 3.000 litros de água. (A ENGRENAGEM, 2012). A diferença aumenta quando se compara com produção de frutas, visto que para produzir 1kg de banana são necessários 790 litros, e, para 1kg de laranja 560 litros de água. (A ENGRENAGEM, 2012).

Outro fator preocupante são os gases metano que se formam por meio da fermentação no sistema digestivo do boi, estes gases emitem metano para atmosfera por via oral e fecal. Segundo o relatório do *Humane Society International*, o processo da fermentação entérica é responsável por 63,2% das emissões de metano do Brasil. Enquanto que os dejetos são responsáveis pelo restante das emissões de metano, correspondendo cerca de 5% das emissões oriundas dos animais de produção. Ainda, a atividade pecuária desgasta o solo tirando sua fertilidade, pois as pastagens do rebanho acabam provocando a compactação do solo e isso implica na redução da capacidade de infiltração da água no solo e, bem como a quantidade de hormônios e medicamentos aplicados no rebanho, juntamente com o grande volume de dejetos produzidos, poluem o solo e os lençóis freáticos. (A CARNE É FRACA, 2004).

Existem outros fatores menores mas que também contribuem para o aquecimento global, tais como o transporte da carne, do gado, de rações para os rebanhos, emissões vindas da produção da ração, emissões do processamento industrial primário da carne que será consumida e assim por diante, entre outros.

Importante ressaltar, que quanto maior for o consumo de carne, maior terá que ser a criação do rebanho e, conseqüentemente, maior o prejuízo para o meio ambiente. E, diante de todos esses problemas ambientais, percebe-se que a questão do meio ambiente está diretamente ligada ao consumo.

Fato é que a criação de animais para produção de carne gera danos irreversíveis ao meio ambiente, e para tentar salvar o meio ambiente é preciso que tenhamos consciência de todos esses impactos ambientais. Temos a responsabilidade social e ambiental de impedir que a crise se estabeleça, mas para isso precisa-se de uma sociedade consciente, mais saudável e sustentável.

3 O SOFRIMENTO DOS ANIMAIS

Na antiguidade, muitos filósofos acreditavam que os animais não tinham alma e assim seria, para o homem, considerado pecado a forma de tratamento. Para Aristóteles, por exemplo, “os animais desfrutavam da função sensitiva, mas não da racionalidade, sendo inferiores a humanos na hierarquia natural”. (CHUAHY, 2009, p.12). Atualmente, existe vários estudos que comprovam que animais vertebrados sentem dor. Porém, não é preciso fazer um estudo profundo sobre o assunto, visto que podemos analisar esses aspectos apenas observando comportamentos dos animais ao sentir algum tipo de desconforto comparando com o nosso comportamento, vez que a capacidade humana de sentir dor nos protege de perigos a fim de evita-los e, com isso, nos ajudar na nossa sobrevivência e, com os animais não são diferentes.

“Em geral três tipos de comportamentos são associados ao sentimento de dor: (1) evitar ou escapar de um estímulo negativo como, por exemplo, tirar a mão ou a pata (no caso dos animais) do fogo; (2) pedir ajuda (como chorar ou gritar) quando machucado e (3) limitar o uso de uma certa parte do corpo quando machucada, como evitar de pisar no chão com o pé ou pata ferida”. (CHUAHY, 2009, p.21).

Desta forma, percebe-se que animais sentem sim dor, e a forma que são abatidos é totalmente desumana. E, mesmo que a indústria da carne insista em dizer que o abate é sem sofrimento, a realidade é bem triste e chocante. Os documentários 'A ENGRENAGEM' e “A CARNE É FRACA”, apresentam de forma bem clara o que a indústria da carne tenta esconder.

Em alguns abatedouros existem programas de treinamento 'humanitário', apesar disso, existem falhas no processo e junto com elas, a dor e o sofrimento dos animais. Nos abates clandestinos ou aqueles que acontecem nas fazendas, os animais são mortos de forma bruta, sem cuidado e sem nenhum tipo de sensibilidade.

Segundo dados do relatório 'Radiografia Da Carne No Brasil', realizado pela ONG Amigos da Terra, mostraram que animais são abatidos com crueldade e sem condições mínimas de higiene. Segundo a pesquisa, um terço da carne consumida no Brasil não passa por nenhum tipo de inspeção ou fiscalização.

“O abate de gado bovino no Brasil - em estabelecimentos oficiais - alcança aproximadamente 30 milhões de cabeças por ano, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Entretanto, isso não inclui o abate clandestino (não sujeito a qualquer inspeção). Considerando tudo é possível estimar que aproximadamente metade dos animais abatidos no Brasil não passe por inspeção ou fiscalização minimamente adequadas, em matadouros precários, onde ocorrem cenas chocantes”. (RADIOGRAFIA DA CARNE NO BRASIL, p.7).

Os animais são condicionados para viver e morrer em prol da produção, sem liberdade para viver de forma natural. As galinhas põem ovos e as vacas produzem leite de forma natural, porém, são estimuladas para produzir acima de seus limites naturais. Nesse sentido, para manter a produção de leite, por exemplo, depende da vaca estar “prenha”, para isso elas são constantemente inseminadas artificialmente para que possam ser ordenhadas. Seus filhotes são separados, os machos são abatidos ainda bezerras para abastecer o mercado de vitelos, e o leite que era para alimentar seus filhotes, vai para nossas mesas. (A ENGRENAGEM, 2012).

As galinhas vivem em gaiolas e passam a maior parte sem poder ver a luz do sol, sem viver do modo natural. Fora que elas têm seus bicos arrancadas para que não se matem, nem furem os ovos, em virtude do estresse do confinamento. Os pintinhos machos, como não põem ovos, são descartados para morrerem, tudo

em prol da alimentação dos humanos. (A ENGRENAGEM, 2012). Além disso, os frangos chamados “de corte”, são submetidos a um crescimento acelerado por meio de rações específicas e, quando atingem o peso de aproximadamente 2,5 Kg são levados para o abate. A maioria dos porcos também são criados no mesmo sistema de confinamento intensivo. (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA).

Enfim, a indústria da carne e seus derivados, escondem tudo isso e muito mais dos consumidores, “as megaempresas de publicidade manipulam e condicionam o comportamento da demanda, e as grandes corporações distorcem a oferta”. (CHUAHY, 2009, p.212). Nas mídias são mostrados animais com saúde, bem cuidados, iludindo as pessoas que os mesmos são bem cuidados, que tudo é feito com amor e com máximo de cuidado e higiene, para manter sempre em alta o consumo da carne e gerar mais dinheiro. Em alguns, mostram as vitaminas presentes nas carnes, leites ou derivados, induzindo o consumo desses alimentos. “Só nos libertaremos desse jogo se aprendermos a entendê-lo e começarmos a boicotar as grandes empresas”. (CHUAHY, 2009, p.210).

3.1 Ética E Direito Dos Animais

A Declaração Universal dos Direitos dos Animais foi criada a partir das reivindicações advinda da sociedade e de grupos em defesa dos animais. Foi proclamada pela UNESCO em uma sessão realizada em Bruxelas na Bélgica, em 27 de Janeiro de 1978. Assim dispõe seus principais artigos:

Art. 1º - Todos os animais nascem iguais perante a vida e têm os mesmos direitos à existência.

Art. 2º - 1. Todo o animal tem o direito a ser respeitado.

2 - O homem, como espécie animal, não pode exterminar os outros animais ou explorá-los violando esse direito; tem o dever de pôr os seus conhecimentos ao serviço dos animais.

(...)

Art. 3º - 1. Nenhum animal será submetido nem a maus tratos nem a atos cruéis.

2. Se for necessário matar um animal, ele deve de ser morto instantaneamente, sem dor e de modo a não provocar-lhe angústia.

Art. 4º - 1. Todo o animal pertencente a uma espécie selvagem tem o direito de viver livre no seu próprio ambiente natural, terrestre, aéreo ou aquático e tem o direito de se reproduzir.

2. toda a privação de liberdade, mesmo que tenha fins educativos, é contrária a este direito.

(...)

Art. 8º - 1. A experimentação animal que implique sofrimento físico ou psicológico é incompatível com os direitos do animal, quer se trate de uma experiência médica, científica, comercial ou qualquer que seja a forma de experimentação.

2. As técnicas de substituição devem ser utilizadas e desenvolvidas.

Art. 9º - Quando o animal é criado para alimentação, ele deve ser alimentado, alojado, transportado e morto sem que disso resulte para ele nem ansiedade nem dor. (...)

O sofrimento dos animais destinados exclusivamente para produção, para nos alimentar, nos faz pensar se tratamos os animais de forma digna e correta. Percebe-se que houve uma superioridade humana em relação do homem com o animal, onde os animais são tratados sem nenhum respeito. E os movimentos dos direitos dos animais lutam para reduzir o sofrimento dos animais e garantir a eles um tratamento mais humano, garantir o direito à vida, integridade física e a cumprir interesses de suas espécies, de uma forma natural, sem sofrimento e exploração pela mão humana. Assim, “o direito dos animais se preocupa com o direito inato de que eles não sofram e nem tenham sua liberdade restringida pela ação humana”. (CHUAHY, 2009, p.210).

Para o filósofo Peter Singer, a forma com que tratamos a maioria dos animais na atualidade revela uma espécie de “racismo” ou “machismo”. Visto que não há uma consideração, igualdade aos interesses dos animais. (Revista Filosofia, Ciência e Vida, 2011). Os animais também devem ter direitos básicos, dá mesma forma que os seres humanos têm. Nesse sentido, segundo a Declaração Universal dos Direitos dos animais, os organismos de proteção dos animais devem estar representados a nível governamental e devem ser defendidos pela lei, assim como os direitos do homem.

“A justificativa de abuso do animal, baseada em sua falta de inteligência ou pouca inteligência, não tem fundamento. A sensibilidade, inteligência e capacidade emocional dos animais ou, mesmo, apenas a sua capacidade de sofrer são suficientes para exigir que eles sejam tratados com dignidade e que tenham reconhecidos os devidos direitos. O próprio

princípio da justiça diz que ninguém tem o direito de se beneficiar à custa da violação dos direitos de outro. Não interessa se esse 'outro' seja um ser humano ou outro animal". (CHUAHY, 2009, p.27-28).

Animais evoluem e vivem no habitat de maneira natural, seguindo seus próprios instintos. Não podemos forçá-los a viver de maneira contrária à sua própria natureza. Os animais não existem para satisfazer interesses dos humanos e, também, não podem ser considerados como propriedades humanas.

Os animais são capazes de sentir dor, medo, frustração, fome e da mesma forma que consideramos imoral causar dor, medo, frustração ou fome a um ser humano, assim devemos considerar em relação aos animais. Qualquer ideia que contrarie os interesses dos animais, ou seja, que os reconheça como propriedade ou como meios para nossos fins, é contrária aos Direitos Animais.

"Talvez seja impossível evitar todos os produtos animais, mas temos a capacidade de abolir-los gradativamente. Se começamos agora, estaremos modificando nossos hábitos e desenvolvendo uma infraestrutura com pré-requisitos para um futuro melhor, que não dependa do sofrimento alheio. É hipocrisia dizer que, já que não podemos eliminar todos os produtos animais, não vale a pena eliminar só alguns para deter o sofrimento do animal. Também não podemos eliminar todo o sofrimento humano, como os acidentes de carro e a violência, nem por isso desistimos de tentar. Um objetivo atual é minimizar o sofrimento animal sempre que possível". (CHUAHY, 2009, p.217).

Infelizmente, todas essas medidas são insignificantes em vista do merecimento dos animais sofrem no abate e que são destinados a produção. Muitas leis apenas ficam no papel, e, como observamos, os direitos dos animais são deixados de lado, prevalecendo apenas o interesse econômico e social do homem. A carne que consumimos não são de belas fazendas, como são apresentadas nas mídias, mas de animais criados como coisas e assassinados em escala industrial.

3.2 O Vegetarianismo

Os vegetarianos alimentam-se exclusivamente de alimentos de origem vegetal: Cereais, grãos, verduras, legumes, frutas e sementes. Pode ser classificado de acordo com os alimentos presentes no cardápio, são elas: Ovolactovegetarianismo; Lactovegetarianismo e Ovovegetarianismo.

O Ovolactovegetarianismo consiste em uma dieta composta por alimentos de origem vegetal e utiliza ovos, leite e derivados deles, abstendo-se dos tipos de carne (frango, peixe ou frutos do mar) na sua alimentação. Este tipo de vegetarianismo é o mais comum, embora sejam consumidos alguns produtos de origem animal. Já o Lactovegetarianismo exclui quase todos os alimentos de origem animal, utiliza leite e laticínios na sua alimentação, excluindo os ovos da dieta. Ovovegetarianismo utiliza ovos na sua alimentação, excluindo os demais produtos.

Além desses, existe o semi-vegetarianismo que são aqueles que consomem, além de frutas, ovos, leite, legumes e verduras, utilizam também os peixes e frutos do mar, excluindo as carnes vermelhas. São pessoas que buscam cuidar da saúde e ter uma qualidade de vida melhor. O semi-vegetarianismo pode ser considerado o primeiro passo para o vegetarianismo mais rigoroso.

O vegetarianismo tem diversas origens, quais sejam, éticas, religiosas, sociais, econômicas, preocupações com a saúde, com o meio ambiente, entre outras. O vegetarianismo ético é uma forma de se alinhar comportamento alimentar com crenças e valores relativos aos direitos animais. O principal argumento é que os animais que são consumidos, como vacas, porcos, galinhas e peixes, são seres capazes de sofrer e por isso merecem respeito e consideração moral. A maioria dos entrevistados citaram a preocupação com bem-estar animal para se tornarem vegetarianos:

"Minha principal motivação foi a crueldade contra os animais, eu vi alguns vídeos na internet que me fizeram perceber que os animais são tratados como coisas". (Fernanda).

"É triste saber que escravizamos animais para consumi-lo. Não faz sentido, por exemplo, colocar a galinha para 'botar' mais ovos que o natural dela". (Mariana).

Outra motivação está relacionada à saúde, a mudança no hábito alimentar pode partir de recomendações médicas ou por iniciativa própria em busca de uma alimentação mais saudável. O vegetarianismo está relacionado a uma melhor qualidade de vida e longevidade, visto que padecem menos de diabetes, reumatismo, hipertensão, osteoporose, anemias, doenças cardíacas, doenças renais, doenças respiratórias, derrame, esclerose múltipla, alguns tipos de cânceres e obesidade, as principais causas de morte e incapacidade atualmente no mundo.

“Me tornar vegetariana foi a melhor coisa que fiz para minha saúde. Hoje eu me sinto melhor, mais leve, com mais disposição. Sem contar que eliminei meus problemas de saúde, pois sempre tive colesterol alto”. (Fernanda).

“Além de estar fazendo a minha parte para ajudar os animais, eu estou cuidando da minha saúde”. (Nataliele).

A dieta vegetariana consiste em não consumir produtos de animais, porém, alguns adeptos admitem o consumo de leite e de ovos, que embora sejam de origem animal, não derivam diretamente da morte de um animal.

Fato é que a alimentação vegetariana causa menos poluição e gasta muito menos recursos para ser produzida do que uma alimentação com produtos animais. Um passo importante para uma tentativa de mudar uma sociedade consumista e sem consciência do tamanho do impacto desse consumo.

3.3 Veganismo

O Veganismo consiste em um posicionamento ético contrário a exploração animal, ou seja, é um estilo de vida que busca excluir todas as formas de crueldade contra animais, seja na alimentação, vestuário ou para qualquer outra finalidade que tenha por objetivo gerar benefícios para os humanos. Para o veganismo, os animais têm direito de ter suas próprias vidas e, vivê-la no seu habitat natural, longe de serem considerados matéria-prima em proveito da ciência, da indústria e do entretenimento.

Assim, um vegano: não come alimentos de origem animal, carnes ou derivados, como leites, queijos, salsichas, ovos, mel, banha, manteiga, etc; Não vestem roupas ou sapatos, couro, seda, lã, etc; Evitam o consumo de cosméticos e medicamentos testados em animais ou que contenham componentes animais na formulação, como por exemplo: sabonetes feitos de glicerina animal, maquiagem, xampu com tutano de boi, etc; Não apoiam diversões contendo exploração animal, como rodeio, circo com animais, etc; E ainda, não trabalham com exploração animal, seja vivo ou morto, como venda de animais em pet shop, lojas de aquário ou gaiolas para passarinhos, venda de bolsas e sapatos de couro, dentre outras atividades.

O Veganismo pode ser considerado como um movimento de justiça e defesa dos animais, motivado pela ética dos Animais. É uma maneira de se posicionar na sociedade, mostrando que podemos viver bem sem ter que explorar os animais de outras espécies.

Porém, a grande dificuldade para os adeptos que não consomem produtos de origem animal, principalmente para os veganos, é a dificuldade de encontrar alimentos que não utilizam animal para sua fabricação, visto que a maior parte dos alimentos industrializados possui uma ou mais partes de animais em sua composição. Diante disso, o veganismo exige um constante monitoramento de suas ações e de suas práticas. Os entrevistados citaram algumas dificuldades do veganismo:

“A maioria dos produtos não trazem no rótulo as informações se são ou não vegans. Então, é necessário fazer uma busca na Internet, para não comprar nada por engano”. (Had Lima).

“É difícil fazer as compras no mercado, pois a maioria dos produtos tem algum tipo de origem animal e sempre tem que ficar horas lendo as informações dos rótulos”. (Fabricio).

“A mudança tem acontecido aos poucos e eu já vejo alguns produtos cosméticos com esse tipo de informação no rótulo e alguns sites disponibilizam listas de empresas que testam e que não testam em animais”. (Roberta Souza).

Assim como no vegetarianismo, os principais fundamentos do veganismo é a saúde e a compaixão com os animais, principalmente, a tentativa de boicotar qualquer produto de origem animal. Para o veganismo é

importante, além desse cuidado com a saúde, é colaborar com o boicote de produtos de origem animal. Essa é a principal diferença entre os movimentos veganismos e o vegetarianismos. Contudo, percebe-se que a preocupação com a saúde e a compaixão com os animais andam juntas nesse movimento:

“A princípio a ideia era de não consumir nada que contenha itens de origem animal, nem usar produtos que tenham sido testados em animais. Isso parece limitar a nossa alimentação, mas é nesse momento que a gente vê o quanto nossa dieta pode ser rica e variada, temos a disposição diversos tipos de legumes, frutas, leguminosas, etc. É possível fazer a versão vegana de muitas receitas que originalmente levam itens de origem animal”. (Roberta).

“Me tornei vegana há cerca de 12 anos se não me engano. Tomei essa decisão por compaixão aos animais, a indústria da carne e seus derivados é um pouco cruel, na época assisti alguns documentários que me deram um empurrão a mais. Porém, precisei deixar de ser vegana, porque comecei a ter problemas com a suplementação da vitamina B12. Venho estudando e participando de grupos sobre o tema e pretendo voltar a ser vegana. Mas dessa vez, além da compaixão pelos animais, ainda estou pensando no bem da minha saúde”. (Had Lima).

Assim, o veganismo pode ser praticado por em todas as pessoas em qualquer fase de sua vida. Contudo, como vimos, os maus hábitos podem levar a carências ou excessos nutricionais. Por esse motivo faz-se necessário o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequados, além do acompanhamento de um nutricionista.

Em verdade o veganismo é uma obrigação moral de todo ser humano, especialmente daquele que diz reconhecer que animais tem direitos. Nesse sentido, seguindo a lógica dos veganos, não faz sentido que uma pessoa dizer que defender os direitos animais sem que ela mesma não respeita.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pelo exposto, o presente trabalho buscou descrever os aspectos culturais da alimentação, visto que o alimento é considerado como um ato cultural. É através do ato de se alimentar que se cria relações sociais, podendo ser reproduzido por meio de troca alimentares, ou seja, sua posição estratégica na experiência subjetiva da cultura. Além disso, o consumo alimentar desenvolve um papel importante para a construção da identidade pessoal de um indivíduo, de uma família e de um grupo social, vez que a história de um indivíduo está ligada diretamente a história de uma determinada cultura. Sendo assim, o ato de se alimentar ultrapassa o sentido de nutrir-se para sobreviver, uma vez que nela estão aspectos culturais de uma comunidade.

Consumir carne é uma questão de luxo e não uma necessidade. É um luxo que resulta em um grande impacto para o meio ambiente, além disso, não traz benefício nenhum para a saúde do ser humano. Atualmente, o homem não necessita de animais para sua alimentação, vestuário ou diversão, para sobreviver, portanto, devemos ter mais consciência de todo o mal que o consumo traz para o meio ambiente e começar e evitar sempre que possíveis produtos de origem animal.

Buscou também, entender como é o estilo de vida de adeptos do vegetarianismo e veganismo, demonstrando os principais fundamentos, tipos de alimentos que constituem a base da alimentação vegana, bem como seus benefícios e suas restrições. Foi possível também identificar os principais tipos de vegetarianismo e as diferentes definições existentes entre esses grupos. Com base nas entrevistas realizadas, foi possível observar que a maioria dos adeptos do veganismo e do vegetarianismo, adotaram esse estilo de vida em busca de uma vida mais saudável, por amor aos animais e ainda por consciência dos impactos ambientais.

Por fim, podemos dizer que uma alimentação mais nutritiva baseada na dieta vegana ou vegetariana, faz bem para a saúde do ser humano e melhor ainda para o meio ambiente, em uma tentativa de recuperação do meio ambiente e na construção de uma sociedade mais sustentável. Precisa-se dar o primeiro passo, como bem relatado, não é necessário excluir de uma vez todos os produtos de origem animal, mas começar gradativamente e ter a consciência que a criação de fazendas faz com que os animais sofram sem justificativa, polui o meio ambiente e representa um mau planejamento na tentativa de eliminar a fome mundial. Fato é que se continuarmos tratando o nosso meio ambiente como sendo um recurso inesgotável, a consequência pode ser irreversível, podendo se esgotar mais rápido do que se imagina.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

A CARNE É FRACA. Produção do Instituto Nina Rosa. Idealização de Nina Rosa Jacob. Direção e Roteiro de Denise Gonçalves. Edição de João Landi Guimarães. Produção do Instituto Nina Rosa, 2004 (53min). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=euvdedl-qso>> Acesso em: 2 de maio de 2017.

A ENGRENAGEM. Produção do Instituto Nina Rosa. Idealização de Paulo Vasconcellos. Roteiro e Direção de Denise Tavares Gonçalves. Com Ellen Jabour e Eduardo Pires. São Paulo: Instituto Nina Rosa, 2012 (16min). Disponível em: <<http://www.sejavegano.com.br/>>. Acesso em: 2 de maio de 2017.

AGRICULTURA DE MINAS GERAIS. Disponível em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/>> Acesso em: 5 de junho de 2017

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e Sociedade: Significados Sociais Na História Da Alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

CHUAHY, Rafaella. Manifesto pelos Direito dos Animais. Rio de Janeiro. Editora Record, 2009.

CONSUMO DE CARNE TEM IMPACTO TAMBÉM NO AMBIENTE. Disponível em: <<https://noticias.uol.com.br/internacional/ultimas-noticias/el-pais/2015/11/04/consumo-de-carne-tem-impacto-tambem-no-ambiente.htm>> Acesso em: 11 de junho de 2017.

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL. Disponível em: <<http://www.cnabrazil.org.br/>> Acesso em 15 de maio de 2017.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, Sociedade e Cultura. Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro. Editora FioCruz, 2011.

DECLARAÇÃO DE ROMA SOBRE A SEGURANÇA ALIMENTAR MUNDIAL E PLANO DE AÇÃO DA CIMEIRA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/003/w3613p/w3613p00.HTM>>. Acesso em 15 de maio de 2017.

DECLARAÇÃO UNIVERSAL DOS DIREITOS DOS ANIMAIS. Disponível em: <<http://portal.cfm.v.gov.br/portal/uploads/direitos.pdf>> Acesso em: 16 de junho de 2017.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Família e Redes Sociais: um estudo sobre práticas e estilos alimentares no meio urbano**. Rio de Janeiro, 2007. Tese de Doutorado em Antropologia Social. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2007.

EMBRAPA. Emissões De Metano Por Fermentação Entérica e Manejo De Dejetos De Animais. Ministério da Ciência e Tecnologia, 2010. Disponível em: <http://www.mct.gov.br/upd_blob/0212/212137.pdf>. Acesso em: 10 de maio de 2017.

GUIA VEGANO. Disponível em: <<http://www.guiavegano.com.br/vegan/libertacao-animal-2/artigos/libertacao-animal/veganismo-perguntas-mais-frequentes-2>> Acesso em: 10 de junho de 2017

HUMANE SOCIETY INTERNATIONAL. O Impacto da Criação de Animais para consumo no Meio Ambiente e nas Mudanças Climáticas no Brasil. Disponível em: <http://www.hsi.org/assets/pdfs/hsi-fa-white-papers/relatorio_hsi_impactos_pecuaria.pdf> Acesso em: 27 de maio de 2017.

IBGE, Estatísticas da Produção Pecuária, Indicadores IBGE, Junho de 2012. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201201_publ_completa.pdf>. Acesso em: 27 de maio de 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/>>. Acesso em: 27 de maio de 2017.

INSTITUTO NINA ROSA. Disponível em: <<http://www.institutoninarosa.org.br/site/veg/>> Acesso em: 10 de junho de 2017.

LEONARDO, Maria. **Antropologia Da Alimentação**. ANTROPOS – Revista de Antropologia, Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Demetra, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares Antropológicos Sobre a Alimentação**. Identidade cultural e alimentação. Editora FioCruz, 2005. p. 49-55.

MANIGLIA, Elisabete. **As Interfaces Do Direito Agrário e Dos Direitos Humanos e a Segurança Alimentar**. São Paulo. Editora Cultura Acadêmica, 2009.

MINAS CARNE. Disponível em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/files/minascarne.pdf>> Acesso em: 2 de junho de 2017.

RADIOGRAFIA DA CARNE NO BRASIL. Amigos da Terra-Amazônia Brasileira. Disponível em: <http://www.amazonia.org.br/wp-content/uploads/2013/04/cartilha_radiografia.pdf> Acesso em: 8 de junho de 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA (FAO). Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/pt/>>. Acesso em: 20 de maio de 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA (FAO). Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/003/w3613p/w3613p00.HTM>>. Acesso em: 8 de junho de 2017.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; CORÇÃO, Mariana. **O Consumo De Carne No Brasil: Entre Valores Socioculturais E Nutricionais**. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. 2013.

SCIENTIFICAN AMERICAN BRASIL. Disponível em: <http://www2.uol.com.br/sciam/noticias/efeito_estufa_dos_hamburgueres.html>. Acesso em: 8 de junho de 2017.

SEJA VEGANO. Disponível em: <<http://www.sejavegano.com.br/>>. Acesso em: 13 de junho de 2017.

SOCIEDADE VEGANA. Disponível em: <<http://sociedadevegana.org/>>. Acesso em: 10 de junho de 2017.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Impactos sobre o meio ambiente do uso de animais para alimentação**. Disponível em: <<http://www.svb.org.br/>> Acesso em: 10 de junho de 2017.

TUDO PARA VEGETARIANOS. O consumo de carne e o meio ambiente. Disponível em: <<http://www.tudoparavegetarianos.com.br/colunas/renata/o-consumo-de-carne-e-o-meio-ambiente/>>. Acesso em: 10 de junho de 2017.

UOL NOTÍCIAS. Consumo de carne tem impacto também no ambiente. Disponível em: <<https://noticias.uol.com.br/internacional/ultimas-noticias/el-pais/2015/11/04/consumo-de-carne-tem-impacto-tambem-no-ambiente.htm>>. Acesso em: 02 de junho de 2017.

UOL NOTÍCIAS. **Efeitos globais do bife brasileiro.** Disponível em: <http://www2.uol.com.br/sciam/reportagens/efeitos_globais_do_bife_brasileiro.html>. Acesso em: 02 de junho de 2017.

ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. **Alimentação é Cultura - Aspectos Históricos e Culturais Que Envolvem a Alimentação e o Ato De Se Alimentar.** São Paulo, v. 34, n. 1, p. 225-241, 2009.