



**OBJETIVOS**  
DE DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL

**alimentos**



Sempre há inquietação quando pensamos como será o futuro da alimentação. Será que haverá comida para todos? Como estão evoluindo os padrões de produção e alimentação da sociedade? Qual o papel da região Amazônica no suprimento alimentar da região e no mundo? Seguem algumas informações para ajudar a compreender estas inquietações:



# Será que há comida para todos e terá no futuro?

---

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, o mundo produz atualmente cerca de 2,5 bilhões de toneladas de grãos. Apesar de estar sobrando alimentos no mundo e de seu preço ter sido reduzido significativamente nas últimas décadas, boa parcela da população de diversos países está passando fome, não pela falta do alimento, mas devido à má distribuição da renda. Além disso, a FAO calcula que **1,3 bilhão** de toneladas de alimentos são desperdiçadas por ano no mundo – cerca de **1/3** do que é produzido globalmente. A produção deste total de alimentos que é perdido responde por **8%** das emissões de gases de efeito estufa.

Em 2050, a população mundial chegará a **9,6 bilhões**, **34%** a mais do que hoje, principalmente nos países em desenvolvimento. Cerca de **70%** da população mundial será urbana, em comparação com **49%** atualmente. Para alimentar essa população maior, mais urbana e mais rica, a produção de alimentos deve aumentar em **70%**. Com este cenário, os governos em todo o mundo serão duramente pressionados para atender a demanda.

# Como estão evoluindo os padrões de produção e alimentação da sociedade?

---

Os padrões alimentares da população mundial estão sofrendo mudanças, principalmente pela maior aquisição de produtos alimentícios prontos para consumir, com elevados teores de gorduras e açúcares, e redução de alimentos não processados, como frutas, verduras, tubérculos e cereais.

**A análise de dados sobre o padrão alimentar de adultos brasileiros identificou que 69,5% das calorias diárias totais ingeridas são provenientes de alimentos in natura ou minimamente processados, 9%, de processados e 21,5%, de ultraprocessados.**

Um estudo realizado pela Embrapa em 2018, aponta que uma **família média brasileira desperdiça quase 130 kg de comida por ano, uma média de 41,6 kg por pessoa. E os alimentos que mais vão para o lixo, por percentual do total desperdiçado, são arroz (22%), carne bovina (20%), feijão (16%) e frango (15%).** Ou seja, os ingredientes típicos do nosso PF. Os pesquisadores destacam que o alto desperdício de alimentos no Brasil acontece pelos seguintes fatores comportamentais:

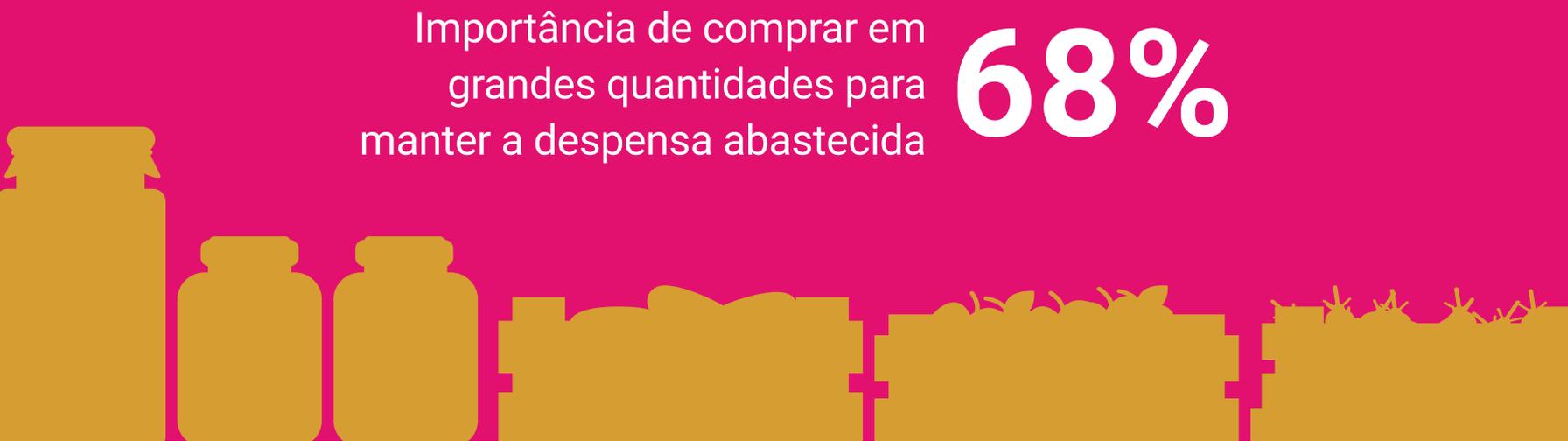


**77%** Preferência por  
comida fresca à mesa



Importância de comprar em  
grandes quantidades para  
manter a despensa abastecida

**68%**



**59%** Não importância se houver  
comida demais na despensa  
ou na mesa



Preparo de alimentos duas ou mais  
vezes por dia, reiterando a ideia de  
que 'é melhor sobrar que faltar'

**56%**

# Quais os desafios e o papel da região Amazônica no suprimento alimentar da região e no mundo?

---

Na Amazônia, a substituição da floresta nativa ou sistemas biodiversos por pastagens ou produção de monocultura não é um bom negócio.

**Estudos recentes** mostram que enquanto a pecuária e a soja demandam 240 mil quilômetros quadrados para gerar R\$ 604 por hectare ao ano, três alimentos amazônicos – Açaí, Cacau e Castanha - demandam 3.550 quilômetros quadrados em sistemas agroflorestais e resultam em R\$ 12,4 mil por hectare ao ano.

Outra potencialidade da região é o desenvolvimento do setor pesqueiro. As proteínas oriundas dessas atividades apresentam uma demanda hídrica e de espaço inferior com relação aos outros tipos de proteína animal. Ademais, na região, o manejo desenvolvido por ribeirinhos e pesquisadores trazem a mesa do consumidor espécies emblemáticas amplamente consumidas e que em outras épocas foram seriamente ameaçadas de extinção devido a captura desordenada. **Saiba mais** sobre o potencial do pescado para o desenvolvimento da bioeconomia da região Norte!

# Macrologística Agropecuária Brasileira

A agricultura e a pecuária são responsáveis por grande parte do produto interno bruto brasileiro e pelo suprimento de grão de grandes parceiros comerciais, como por exemplo a China e os Estados Unidos. Para compreender melhor sobre este setor tão estratégico ao país, **conheça o sistema de inteligência territorial estratégica da Macrologística Agropecuária Brasileira**, desenvolvido pela Embrapa. No portal, é possível encontrar dados e gráficos sobre a produção dos principais produtos agrícolas produzidos no Brasil, como tamanho da área, produtividade, entre outros.

# O que pode ser feito?

---

É urgente que o mundo avance em direção a um sistema de comércio global que seja justo e competitivo, e que contribua para um mercado confiável de alimentos. Além disso, é muito importante fornecer apoio e maior acesso ao mercado para os agricultores dos países em desenvolvimento, para que possam competir em condições de igualdade. Os países também precisam considerar medidas conjuntas para se prepararem melhor para choques futuros no sistema global, por meio de ações coordenadas em caso de crises sanitárias, alimentares, reforma das regras de comércio e financiamento conjunto para ajudar as pessoas afetadas por um novo aumento de preços ou desastres localizados.

# É também imprescindível

ter a consciência do impacto das práticas individuais nesse cenário de mudanças. Confira abaixo algumas dicas que você pode adotar no seu dia a dia, voltadas ao consumo consciente de alimentos:

1

Incentive os pequenos produtores locais, consumindo em feiras de produtos orgânicos ou adquirindo cestas verdes! **Conheça iniciativas** como as Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA).

2

Reduza o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados! Consumir alimentos in natura, além de diminuir impactos sobre o meio ambiente, é também uma ótima maneira de cuidar da sua saúde.

3

Não desperdice alimentos! Parece simples, mas poucas pessoas têm o cuidado de reaproveitar sobras de refeições em casa, ou servir apenas o suficiente em restaurantes. Esses pequenos gestos fazem uma grande diferença quando se pensa globalmente!

Ficou curioso para saber o impacto dos seus hábitos alimentares ao meio ambiente? Confira uma ferramenta que você pode utilizar para repensar suas práticas:

**The Omni Calculator:** esta calculadora online permite calcular o impacto ao ambiente do consumo de carne gerado pela dieta individual. Inserindo as quantidades das diferentes proteínas animais ingeridas em um determinado período, você pode entender a emissão de carbono e o consumo de água relacionados, por exemplo, além da quantidade de árvores que seriam necessárias para compensar o impacto anual de sua dieta. (Obs.: em inglês)

## Dica de vídeo



**Duração: 13:52 minutos**

Os países ocidentais jogam fora quase metade de sua comida, não porque não seja comestível - mas porque não parece atraente. Tristram Stuart investiga os dados chocantes de comida desperdiçada, clamando por um uso mais responsável dos recursos globais.



PODER JUDICIÁRIO

**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**



**Coordenação:**

Escola de Aperfeiçoamento do Servidor  
Tribunal de Justiça do Amazonas

**Conteudista:**

Caroline Schmaedeck Lara

**Design:**

Marcelo Vitor Oliveira dos Santos  
Igor Braga

**Imagens:**

Acervo EASTJAM  
Unsplash  
Freepik