

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Antropologia



Tese

Carne vegetal industrializada: (re) invenção de sentidos, memórias e práticas alimentares veganas

Lidiane da Silva Hirdes

Pelotas, 2024

Lidiane da Silva Hirdes

Carne vegetal industrializada: (re) invenção de sentidos, memórias e práticas alimentares veganas

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, como requisito para a obtenção do título de Doutora em Antropologia.

Orientadora: Renata Menasche
Co orientadora: Graciela Froehlich

Pelotas, 2024

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação da Publicação

H668c Hirdes, Lidiane da Silva

Carne vegetal industrializada [recurso eletrônico] : (re)invenção de sentidos, memórias e práticas alimentares veganas / Lidiane da Silva Hirdes ; Renata Menasche, orientadora ; Graciela Froehlich, coorientadora. — Pelotas, 2024.
126 f. : il.

Tese (Doutorado) — Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2024.

1. Carne vegetal industrializada. 2. Práticas alimentares. 3. Memória alimentar. 4. Veganismo. I. Menasche, Renata, orient. II. Froehlich, Graciela, coorient. III. Título.

CDD 301

Lidiane da Silva Hirdes

Carne vegetal industrializada: (re) invenção de sentidos, memórias e práticas alimentares veganas

Tese aprovada, como requisito parcial, para obtenção do grau de Doutora em Antropologia, pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia, do Instituto de Ciências Humanas da, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 15/10/2024

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Renata Menasche (Orientadora)

Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil.

Profa. Dra. Juliana Abonizio

Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, Brasil.

Profa. Dra. Talita Prado Barbosa Roim

Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNES, Brasil.

Profa. Dra. Adriane Luiza Rodolpho

Doutora em Anthropologie et Ethnologie pela Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales. EHESS, França.

À Cecília e Sofia,
por representarem a força do ser feminino.

Agradecimentos

À Cecília e Sofia, pelos sorrisos, carinhos e afetos que fizeram este caminho ficar mais leve. Suas falas de admiração demonstram o apoio e a compreensão em torno dos momentos em que não estávamos juntas para que eu pudesse escrever. Em nossas vidas construímos afeições para além do laço materno. Somos companheiras e amigas. Amamos e somos amadas. Cuidamos e somos cuidadas. O amor e a amizade nos fortalecem enquanto mulheres que lutam lado a lado.

Ao João, pelo companheirismo, carinho, compreensão e amizade. Por participar da minha vida, ouvir e entender os diferentes momentos e sentimentos. Ao teu lado, as jornadas são aventuras regadas de amor e cumplicidade.

Aos familiares e amigas/os, pelo apoio e demonstração de carinho durante as diferentes fases desta pesquisa.

Ao Tiago, que teve a paciência de relatar os desafios, possibilidades e construções acerca do estilo de vida vegano. As entrevistas e eventos que auxiliaram a constituição desta pesquisa. Tua luta pelos humanos e não-humanos me faz pensar que o senso de justiça deve estar em sintonia com o amor pela liberdade e pela vida.

À Luiza, pela atenção que transmitiu em cada encontro e conversa. O convívio contigo me fez ter certeza de que se colocar no mundo é respeitar as distintas formas de vida. Afeto e carinho são ingredientes essenciais para o despertar de sensibilidades. Suas práticas alimentares e adaptações de receitas ficam marcadas por este escrito. Sua conduta em prol da causa animal e do meio ambiente estimulam o amadurecimento desta pesquisa.

À Avena Mercado Vegano, pela disponibilidade em acolher a pesquisa de campo que compõe este estudo. As suas receitas com carnes vegetais artesanais e industrializadas apontam caminhos para alimentação sem exploração animal e para o despertar para o estilo de vida que preserve os direitos humanos e não-humanos.

Aos colegas do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC) que incentivaram a construção e o desenvolvimento desta escrita.

Ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas que, por meio da educação pública, gratuita e de qualidade, possibilitou a construção desta tese. Constante é a luta por espaços coletivos que integrem o respeito à diversidade cultural, à diversidade democrática, à preservação ambiental e aos direitos dos seres não humanos.

À Professora Graciela pela leitura atenta, pelo apoio no processo de escrita e elaboração desta pesquisa. Suas contribuições foram especiais no processo de construção desta tese.

E, especialmente, à Professora Renata Menasche pela competência, sabedoria, incentivo e amizade. A caminhada ao teu lado iniciou em 2011, junto com a minha vida na Antropologia. Obrigada pelo aprendizado e conhecimento transmitidos ao longo de mais uma trajetória de realização pessoal e profissional.

Resumo

HIRDES, Lidiane da Silva. **Carne vegetal industrializada: (re) invenção de sentidos, memórias e práticas alimentares veganas.** Orientadora: Renata Menasche. 2024. 126 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2024.

Este estudo pretendeu apreender sentidos atribuídos ao consumo da carne vegetal industrializada na constituição da memória alimentar a partir de práticas alimentares pautadas por perspectivas éticas, animalistas e ambientalistas. Tais particularidades fazem parte das características de grupos veganos, para quem o consumo de produtos e serviços prescinde de sacrifício e exploração animal. A pesquisa, realizada junto aos grupos veganos, com o aporte do método etnográfico e da técnica da observação participante, foi estruturada tomando sob perspectivas de análise complementares e interdependentes, práticas alimentares veganas e redes sociais em que se realiza compartilhamento de receitas que preveem a carne vegetal industrializada. Os saberes culinários associados aos preparos de receitas veganas elaboradas com base em carnes vegetais industrializadas são constitutivos do aprofundamento desta etnografia. Observa-se que (re) leituras de receitas veganas fazem parte de práticas alimentares atravessadas por perspectivas de proteção dos seres vivos e preservação dos recursos naturais. Essas adaptações são perpassadas por inovações tecnológicas da indústria de alimentos na produção da carne vegetal industrializada. É por meio dessas práticas alimentares, ajustadas às éticas animalista e ambientalista, que ocorrem (re) significações na constituição da memória alimentar.

Palavras-chave: Carne vegetal industrializada; Práticas alimentares; Memória alimentar; Veganismo.

Abstract

HIRDES, Lidiane da Silva. **Industrialized Plant-Based Meat: (Re) Invention of Meanings, Memories, and Vegan Dietary Practices.** Advisor: Renata Menasche. 2024. 126 f. Dissertation (Doctorate in Anthropology) – Institute of Human Sciences, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2024.

This study aimed to understand meanings attributed to the consumption of industrialized plant-based meat in the constitution of food memory based on eating practices guided by ethical, animalistic and environmentalist perspectives. Such particularities are part of the characteristics of vegan groups, from whom the consumption of products and services does not require animal sacrifice and exploitation. The research carried out with vegan groups with the support of the ethnographic method and the technique of participant observation was structured taking complementary and interdependent analytical perspectives, vegan eating practices and social network in which recipes that include industrialized vegetable meat are shared. The culinary knowledge associated with the preparation of vegan recipes based on industrialized vegetable meats is part of eating practices crossed by preserving natural resources. These adaptations are permeated by technological innovations in the food industry in the production of industrialized plant-based meat. It is through these eating practices, adjusted to animalist and environmentalist ethics that (re) significations occur in the constitution of food memory.

Keywords: Industrialized plant-based meat; Dietary practices; Food memory; Veganism.

Lista de Figuras

Figura 1 - Carne de jaca - Instituto loost – Inteligência Alimentar	29
Figura 2 - Layout da loja digital Fazenda Futuro	43
Figura 3 - Produtos da Fazenda Futuro	44
Figura 4 - Pontos de venda, Fazenda Futuro	45
Figura 5 - Avena: Sofá na Rua	47
Figura 6 - Avena: Primeiro dia de loja	49
Figura 7 - Avena: Primeiro dia de loja, frigobar para armazenamento dos hambúrgueres	50
Figura 8 - Segmento Startups no Brasil	57
Figura 9 - Fazenda Futuro.....	84
Figura 10 - Avena Mercado Vegano.....	85
Figura 11 - Carniceria vegana.....	86
Figura 12 - Dia Mundial Sem Carne: O Futuro é para provar.....	89
Figura 13 - Versões da carne vegetal industrializada do Futuro	92
Figura 14 - Campanha publicitária, Sojasco no palito	106
Figura 15 - Campanha publicitária, Kikikibe	108
Figura 16 - Sojasco de aniversário.....	110

Lista de Abreviaturas e Siglas

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
UNESP	Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
EHESS	Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFPEL	Universidade Federal de Pelotas
GEPAC	Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura

Sumário

Introdução	13
1 A pesquisa da carne vegetal: do preparo artesanal à produção industrial	22
1.1 Carne vegetal: o artesanal no preparo das receitas veganas	23
1.2 Carne vegetal: a indústria nas práticas alimentares veganas	31
2 Caminhos da pesquisa: a carne vegetal industrializada	35
2.1 Interlocutores veganos	37
2.2 Cenários da pesquisa: Fazenda Futuro e Avena Mercado Vegano	42
2.3 Startups, empreendedorismo e estilos de vida na perspectiva neoliberal	51
3 O consumo alimentar: ética animalista e ambientalista	60
3.1 Natureza e cultura: a relação entre espécies e a história da ciência.....	61
3.2 O debate em torno da preservação ambiental, proteção animal e veganismo....	67
3.3 Ética animalista e práticas de consumo	73
4 O Instagram nas práticas alimentares veganas: entre pessoas e hashtags...	77
4.1 Carniceria vegana: a carne que é comestível	83
4.2 O sabor do bacon na carne vegetal	91
5 Alimentação Contemporânea: os sentidos da carne vegetal na constituição de memórias afetivas	99
5.1 Churrasco: valoração simbólica da carne de origem animal	99
5.2 Sojasco: na perspectiva artesanal e industrial	104
5.3 Práticas alimentares veganas: afetos, vínculos e relações entre espécies.....	111
Carne vegetal do futuro: considerações em torno da alimentação contemporânea	116
Referências	119

Introdução

As (re) significações nas práticas de consumo que envolvem a alimentação refletem as predileções e/ou afastamentos que, em boa medida, são influenciadas por perspectivas religiosas, políticas, econômicas, sociais e, na contemporaneidade, por motivações ambientalistas e animalistas. Percebe-se ainda que os critérios que envolvem as escolhas inseridas nas práticas alimentares cotidianas apresentam preponderâncias caracterizadas por constituições individuais e coletivas.

Ao levar em consideração as concepções e escolhas sobre o quê, quando e de que forma comer, é possível conhecer as práticas culturais e os significados simbólicos de distintos grupos. Sob esse viés, Garine (1987) coloca a cultura como definidora do que é ou não comestível. Em consonância com essa perspectiva, Mintz (2001) ressalta que, por sua essencialidade à vida humana, a comida e o comer apresentam uma posição central no aprendizado social, revelando a cultura em que os distintos grupos estão inseridos. Ainda segundo Maciel (2001), o homem escolhe o que come a partir da sociedade e do grupo a que pertence.

A distinção entre alimento e comida, de acordo com Da Matta (1987), se dá pela relação de afetos e significados que ocorre na elaboração e no preparo da comida, a qual pode ser entendida como alimento transformado pela cultura. O preparo da comida, bem como o ato de comer, podem ser compreendidos como rituais que exteriorizam sentidos e significados. Nessa perspectiva, Douglas e Isherwood (2004, p. 112) afirmam que “os rituais servem para conter as flutuações dos significados”, de modo que são “convenções que constituem definições públicas visíveis”. Esses autores colocam a comida como “um meio de discriminar os valores e, quanto mais numerosas as ordens discriminadas, mais variedades de comida serão necessárias” (*Ibidem*, 2004, p. 113). Ao serem selecionados, o alimento e a comida compõem os elementos desse ritual, em confluência com os significados valorados pelos grupos.

Sob essa perspectiva, no sentido de apreender as práticas de consumo, Rocha (2000) destaca a importância de conhecer os costumes e valores que constituem as culturas. No entanto, salienta-se que valores, saberes e práticas culturais contam, na contemporaneidade, com o formato de consumo autônomo e ativo. Para Portilho (2009, p. 209), essa é “uma forma de ação política que incorpora, de diferentes maneiras e diferentes graus, preocupações e valores em prol do meio ambiente e da

justiça social”. Em consonância com as ideias de Portilho, está a reflexão de Rocha (2004) sobre a obra de Douglas e Isherwood acerca do consumo ativo e cotidiano na extensão cultural da sociedade contemporânea. Conforme Rocha (2004, p. 8), o consumo tem um “papel central como estruturador de valores que constroem identidades, regulam relações sociais e definem mapas culturais”.

Sob tais perspectivas de consumo, as práticas alimentares contemporâneas estão intrinsecamente relacionadas a tensões acerca de escolhas cotidianas que eliminam das dietas derivados de origem animal. Essas determinações alimentares ocorrem em prol de reflexões que acompanham as causas animalistas e ambientalistas (Hirdes, 2018).

Destaca-se que as causas animalistas e ambientalistas estão interligadas aos debates de proteção dos animais e de preservação dos recursos naturais. O movimento animalista luta contra a crueldade e o uso inadequado de animais, enquanto o ambientalismo se concentra na conservação dos habitats naturais e na luta contra a poluição e degradação ambiental (Pastori, 2017; Sordi, 2018; Osório, 2022).

A carne vegetal industrializada, temática central desta pesquisa, surgiu em um cenário de discussões globais emergentes acerca da produção de alimentos. As formas convencionais de produção de carne de origem animal causam, habitualmente, o comprometimento dos recursos naturais. Essas condutas tornam-se insustentáveis diante das crises climáticas e ambientais enfrentadas na atualidade.

Nesse quadro, percebe-se que as cadeias produtivas das agropecuárias¹ causam danos como: emissão de gases que geram o efeito estufa na Terra, desmatamento e perda da biodiversidade, uso exacerbado de recursos hídricos e manipulação do solo em vasto território para criação e alimentação de animais (Greenpeace, 2006, 2024; Pompeia, 2018). Cotidianamente, as propriedades com atividades agropecuárias aceleram as catástrofes ambientais que interferem nas existências das diferentes formas de vida. Esses impactos ambientais gerados pelas atividades agrícolas e pecuárias são pautas de debates integrados às perspectivas que mobilizam a causa animalista. Assim, ambas posições, animalista e ambientalista, se configuram em complementaridade nas discussões atuais. A centralidade das

¹ Referem-se às etapas de produção e à distribuição de alimentos, tais como: insumo, máquina, produção, transporte, industrialização e comércio relacionado à agropecuária (Pompeia, 2018).

atenções não está voltada apenas às formas de vida humanas, mas integram também o cuidado com os não humanos.

A agropecuária agrava a crise climática². Assim, a redução do consumo de alimentos de origem animal pode mitigar os impactos predatórios desta atividade (Singer, 2010). Com base nessas discussões, emergem (re) significações do consumo que integram na dieta humana opções alimentares análogas às proteínas animais. Essas alternativas visam repensar e reduzir ou excluir a exploração de não humanos inserida nas práticas alimentares humanas.

Outro aspecto relevante consiste nas nomenclaturas atribuídas às proteínas alternativas, tidas como novas fontes de proteínas (Porto; Berti, 2021), criadas como opções às convencionais de origem animal: carne, ovos, leite e frutos do mar. Essas podem ser categorizadas de duas formas: as sintéticas³, elaboradas a partir de células troncos retiradas de animais não humanos em sua composição, e as vegetais, que contam com diversos elementos vegetais e químicos em sua composição.

Neste estudo, foram abordadas as práticas alimentares que aderem às proteínas alternativas elaboradas a partir de plantas. Esse tipo de carne recebe nomenclaturas distintas (Bryant; Krelling, 2020), tais como: *Plant-based meat* - conhecida globalmente - carne à base de plantas, carne vegetal, carne vegana. A definição de *Plant Based* (Porto; Berti, 2022; MAPA, 2022; 2024) refere-se a uma classe de produtos compostos por matérias-primas de origem vegetal que buscam espelhar características organolépticas e nutricionais de proteínas de origem animal.

A carne vegetal industrializada, elaborada a partir da combinação de vegetais ou cereais, farinhas, temperos e elementos químicos que proporcionam características sensoriais e nutricionais semelhantes àquelas encontradas na carne de origem animal, pode ser percebida como alternativa alimentar. Essa viabilidade está, em boa medida, relacionada às associações características da carne de origem

² O relatório Greenpeace (2024) elucida que as crises ambientais são fomentadas por diversas influências, tais como: irregularidade fundiária na cadeia de abastecimento de grãos e proteína, desmatamentos, queimadas e ações de entes públicos, empresas e instituições financeiras que direcionam recursos para atividades ambientais criminosas, bem como, para violação de direitos de povos indígenas e comunidades tradicionais.

³As carnes sintéticas podem ser identificadas por meio das seguintes denominações (Bryant; Krelling, 2020): *Cultivated Meat*, carne cultivada, carne de base celular, carne limpa, carne sem abate. Um panorama da carne produzida com tecnologia de cultura (ou cultivo) de células animais no Brasil (Porto; Berti, 2022) está disponível em: https://gfi.org.br/wp-content/uploads/2022/06/WP-Carne-Cultivada-no-Brasil-GFI-Brasil-05_2022_.pdf

animal, devido aos formatos, texturas e colorações que, antes do preparo dos pratos e após, remetem à proteína animal.

As características semelhantes às carnes de origem animal, geralmente, contribuem na consolidação de justificativas que acompanham o processo de substituição de proteínas na dieta alimentar. Essas peculiaridades reservadas à carne vegetal, industrial ou artesanal⁴, são elementos considerados importantes nas transposições alimentares que visem a redução parcial ou integral do consumo de carne de origem animal.

A carne vegetal artesanal, ao ser produzida manualmente, engendra práticas de consumo alternativo, pois promove ruptura com o processo de fabricação industrial. Porém, nem sempre é possível a exclusividade deste consumo na versão artesanal.

Ao ceder às carnes vegetais industrializadas, o ativismo presente no estilo de vida vegano sugere que os participantes levem em consideração as empresas que buscam explorar a concepção vegana. Desse modo, a ruptura com as marcas especializadas em carnes vegetais industrializadas ocorre quando essas comercializam outros produtos de origem animal, ou seja, não basta ter produto vegano, a marca deve ser vegana (Hirdes, 2018).

Alternativas alimentares nas dietas veganas podem apresentar variações sobre o que é considerado comida (Hirdes, 2016), mais especificamente no que tange à representação de carne na composição do prato. Em alguns casos, ela pode ser um vegetal *in natura*, a exemplo do que ocorre na elaboração do prato de origem japonesa denominado *Yakisoba*. Em outros momentos, a carne pode aparecer como a mistura de vegetais preparados e moldados artesanalmente em formato de carne: hambúrguer, almôndegas, linguiça, entre outros. Existem ainda situações em que as carnes vegetais podem ser preparadas por meio de produções que contam com aparatos tecnológicos disponíveis na indústria alimentícia, tais como big data e inteligência artificial (Costa *et al.*, 2022; Costa *et al.*, 2024).

Com isso, notou-se que a representação da carne no prato vegano, em alguns momentos, torna-se dispensável. Em outros, é (re) significada em formatos que asseguram o consumo de carne, sem a presença de derivados de origem animal.

⁴A carne vegetal artesanal é produzida manualmente por adeptos do estilo de vida vegano. Esse tipo de produção artesanal engendra práticas de consumo alternativas, pois promove ruptura com as marcas especializadas na fabricação de carne vegetal industrializada (Hirdes, 2018)

O simbolismo da carne na composição do prato apresenta limites flutuantes, sensoriais e perceptivos (Le Breton, 2021, p. 13) que, entrelaçados às significações, estão imersos em sentidos culturais. Com isso, as percepções sensoriais que acompanham o consumo da carne vegetal produzida pela indústria estão envolvidas nas (re) significações do comer, um ato simbólico e essencial à subsistência humana.

Neste estudo, foi abordada a concepção da carne vegetal industrializada como proposta de alimentação que contempla as perspectivas do consumo ético de preservação ambiental e proteção animal. Dentre as reflexões que a temática sugere, tornou-se substancial para o desenvolvimento deste estudo a compreensão dos sentidos reverberados na relação entre (re) significações das práticas alimentares e o consumo da carne vegetal industrializada.

Sob esse tema, tomou-se por problematização da pesquisa: Como os sentidos atribuídos ao consumo das carnes vegetais industrializadas (re) significam as memórias alimentares associadas ao estilo de vida vegano?

A partir desta inquietação, a pesquisa teve como objetivo geral entender os sentidos atribuídos ao consumo da carne vegetal industrializada na constituição da memória alimentar, a partir das práticas alimentares que compõem o estilo de vida vegano. De forma complementar, teve-se como objetivos específicos:

- Conhecer intenções de consumo de carnes vegetais industrializadas;
- Entender elementos que compõem os saberes culinários inseridos no preparo da carne vegetal industrializada;
- Identificar formas de sociabilidades propostas no consumo da carne vegetal industrializada;
- Observar anúncios comerciais inseridos em campanhas que propõem a inserção da carne vegetal nas práticas alimentares;

Para alcançar esses objetivos, optou-se pela etnografia como caminho teórico-metodológico. As técnicas de levantamentos dados foram realizadas através de observação participante e de entrevistas semi-estruturadas. A análise também ocorreu por meio da etnografia nas redes sociais, mais especificamente nas páginas utilizadas por estabelecimentos comerciais que disponibilizam carne vegetal industrializada.

Com relação ao cenário da pesquisa, foram selecionadas as carnes vegetais e estabelecimentos comerciais que integram, exclusivamente, o modo de produção sem origem animal. Optou-se por analisar a carne vegetal industrializada sob dois recortes:

no primeiro, a partir da Fazenda Futuro e da Avena Mercado Vegano e, no outro, a partir de interlocutores adeptos ao consumo desse tipo de carne e ao estilo de vida vegano⁵.

Percebe-se que, no mercado brasileiro, a proteína à base de vegetais está em consonância com o crescente consumo global desse tipo de alimento (Chambers, 2021; Elia, 2021). Atualmente, o Brasil conta com cerca de 107 empresas⁶ no formato de *startups* e *foodtechs*⁷, que produzem proteínas alternativas análogas àquelas de origem animal. Segundo o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação, o Brasil apresenta potencial de liderança na produção de proteínas alternativas, o que incentiva a realização de pesquisas em torno de matérias-primas da biodiversidade brasileira (MCTI, 2023). As discussões permeiam, ainda, a regularização da produção e distribuição dos produtos processados de origem vegetal (MAPA, 2022; 2023), os já mencionados *plant based*.

Neste estudo, a análise tomou em conta a carne vegetal industrializada e comercializada pela Fazenda Futuro, empresa brasileira que se enquadra na categoria de *startup*. Destaca-se que, na classificação dos negócios, são atribuídas às startups características cujos produtos e/ou serviços representam uma ideia em potencial para criar um modelo de negócio inovador ou para integrar ao mercado uma oportunidade de melhoria, equivalente à solução estratégica, em determinado segmento de atuação.

O primeiro hambúrguer vegetal industrializado do Brasil foi lançado pela startup Fazenda Futuro, que iniciou suas atividades em maio de 2019. Rapidamente, o setor acolheu também as seguintes empresas: Marfrig (*Plant Plus*, em *joint venture* com a ADM), a JBS (Incrível) e a BRF (Sadia Veg & Tal). O grupo Mantiqueira⁸ lançou, em

⁵Cabe mencionar que essa pesquisa não pretendeu apresentar generalizações a respeito das opções de consumo e/ou alimentares, uma vez que se evidenciaram distintas conformações dessas práticas na concepção vegana.

⁶Estes índices foram disponibilizados pela The Good Food Institute Brasil (GFI Brasil, 2022). A pesquisa pode ser acessada no link: <https://gfi.org.br/mercado-brasileiro-de-carnes-e-leites-vegetais-cresceu-42-e-15-respectivamente-em-2022/#:~:text=2022%20%2D%20GFI%20Brasil-.Mercado%20brasileiro%20de%20carnes%20e%20leites%20vegetais%20cresceu%2042%25%20e,leite%2C%20derivados%20!%C3%A1cteos%20e%20ovos>

⁷O termo *foodtech* é constituído pela junção de duas palavras em inglês - *food* e *tech*. Na tradução para o português, significam, respectivamente, comida e tecnologia. As *foodtechs* são formas específicas de produção, distribuição e tendências no consumo de alimentos. As características deste tipo de negócio serão abordadas no segundo capítulo desta tese.

⁸O grupo Mantiqueira é líder no segmento da avicultura na América do Sul. A produção anual estimada é de 3 bilhões de ovos de origem animal por ano. Mais informações podem ser acessadas no link: <https://grupomantiqueira.gupy.io/>

2019, a *foodtech* N.OVO, substituto para ovos de origem animal. O ovo vegetal na mistura em pó serve como alternativa para elaboração de receitas. O N.OVO, atualmente, conta também com omelete, molhos e carnes vegetais.

A Fazenda Futuro enquadra-se nesse tipo de empresa atuante no mercado de alimentos, apoiada em recursos tecnológicos para produção da carne vegetal industrializada. Dentre as variedades de carnes vegetais disponíveis, o hambúrguer elaborado à base de vegetais servirá como aporte nas análises realizadas nesta pesquisa.

Ainda sobre o cenário de pesquisa, destaca-se que o estudo etnográfico realizado na Avena, mercado de produtos veganos situado em Pelotas⁹, emergiu como essencial no entendimento das aspirações acerca do consumo da carne vegetal. Em 2019, a Avena iniciou suas atividades com a produção artesanal do hambúrguer vegetal. Destaca-se que o consumo deste tipo de carne é valorizado pelos adeptos do estilo de vida vegano. Atualmente, cerca de dez locais¹⁰ produzem e comercializam as carnes vegetais artesanais na cidade de Pelotas. Entretanto, uma das características encontradas no estudo etnográfico realizado na Avena Mercado Vegano está relacionada com as distinções do hambúrguer vegetal comercializado de duas maneiras: fabricação artesanal ou industrial, no último caso produzido pela Fazenda Futuro.

Este estudo contou com a contribuição de Luiza e de Tiago, interlocutores adeptos ao estilo de vida vegano que incluem em suas práticas alimentares a carne vegetal industrializada. Com base em seus relatos, foi possível evidenciar motivações e percepções em torno do consumo deste tipo de carne.

Com base nos resultados obtidos, como desdobramento das problematizações em torno das práticas alimentares que consideram o consumo da carne vegetal industrializada, estruturou-se esta tese em cinco capítulos, que se seguem a esta Introdução.

O primeiro capítulo, intitulado *A pesquisa da carne vegetal: do preparo artesanal à produção industrial*, explicitou o percurso de pesquisas desenvolvidas no

⁹ O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022) indica que a área total do território de Pelotas corresponde a 1.608,78 km², o que coloca esse município na posição 41 entre 497 municípios do Rio Grande do Sul, bem como na posição 920 de 5570 entre os municípios brasileiros. Ainda segundo o IBGE (2022), o número de habitantes de Pelotas é de 325.685. Os dados completos podem ser acessados por meio do link: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/pelotas/panorama>

¹⁰ As carnes vegetais artesanais podem ser encontradas nos seguintes estabelecimentos comerciais: <https://www.facebook.com/legacy/notes/551934091653001>

decorrer da vida acadêmica da pesquisadora, uma vez que a temática da carne vegetal permeia a constituição dessas pesquisas em Antropologia.

O segundo capítulo da tese, intitulado *Caminhos da pesquisa: a carne vegetal industrializada*, teve como intuito descrever os métodos e técnicas de pesquisa utilizados na construção desta etnografia. As particularidades do campo de pesquisa etnográfica são trazidas como aprofundamento e complementaridade do estudo realizado.

No que se refere ao terceiro capítulo, denominado *O consumo alimentar: ética animalista e ambientalista*, teve como propósito considerar questões relacionadas às práticas alimentares contemporâneas. O conhecimento científico cria possibilidades de consumo sustentáveis por meio da carne vegetal e, assim, a indústria sugere a (re)significação de sentidos e percepções acerca de seu consumo.

O capítulo quatro, intitulado *O Instagram nas práticas alimentares veganas: entre pessoas e hashtags*, pretendeu esboçar a pertinência das redes sociais na disseminação das práticas alimentares veganas. A intenção foi refletir sobre os conteúdos que compõem as receitas, as imagens e os vídeos que sugerem, promovem e projetam o consumo da carne vegetal industrializada.

Já na quinta seção, denominada *Alimentação contemporânea: os sentidos da carne vegetal na constituição de memórias afetivas*, teve como objetivo refletir sobre os valores morais e éticos que compõem as práticas alimentares veganas, estimulando novas concepções do que é considerado comida. Para tanto, o consumo de carne - de origem animal ou vegetal - está permeado por fatos históricos, sociais e culturais, que constituem narrativas individuais e coletivas. Esses aspectos, associados às perspectivas éticas animalista e ambientalista, influenciam nas (re)significações de sentidos nas práticas alimentares veganas.

Por fim, o sexto e último capítulo: *Carne vegetal industrializada: considerações em torno da alimentação contemporânea*, refletiu as concepções de projetos escaláveis, aplicados a produções padronizadas imersas nas racionalidades industriais, as quais aprofundam a exclusão da diversidade biológica e cultural. Com isso, os tensionamentos para preservar outras formas de vida impulsionam projetos que modificam o percurso da lógica escalável.

Importa salientar que, nesta pesquisa antropológica, não houve pretensão de julgar alimentos selecionados e consumidos e, tampouco, apresentar generalizações

a respeito das formas de consumo ou hábitos alimentares, uma vez que várias possibilidades alimentares caracterizam distintas formas de ser vegano.

1 A pesquisa da carne vegetal: do preparo artesanal à produção industrial

Este capítulo teve como propósito apresentar a temática da carne vegetal - artesanal e industrial - inserida nas práticas alimentares veganas¹¹. Na composição das receitas sem derivados de origem animal, a carne vegetal está permeada de experiências individuais e coletivas, imersas em aprendizados sociais que são (re) significadas e transformadas nas práticas alimentares cotidianas.

Essas adaptações alimentares foram evidenciadas em estudos realizados por mim anteriormente, ao longo de minha trajetória acadêmica. Ao articular os achados anteriores com a proposta desta tese, pretendeu-se embasar a pertinência da temática da carne vegetal relacionada às práticas alimentares veganas e a constituição da memória alimentar atravessada pelas perspectivas éticas animalista e ambientalista.

É, assim, nesse sentido que foram explicitadas as pesquisas que realizei sobre a temática. Na graduação, elaborei a etnografia intitulada *O caderninho de receitas veganas está nas nuvens?*, construída a partir de interlocutores que fizeram a transição ao veganismo, de modo a observar substituições de ingredientes ocorridas em suas receitas familiares, buscando a adaptação ao atual estilo de vida. No mestrado, através da dissertação intitulada *Eu faço carne vegetal, mas não sou açougueiro: uma etnografia sobre a produção e circulação de alimentos associados ao estilo de vida vegano*, elaborei o circuito realizado pelos produtores de carnes vegetais artesanais vendidas na cidade de Pelotas. Sob essas perspectivas, fala-se aqui sobre a carne vegetal artesanal no primeiro subitem deste capítulo, *Carne vegetal: o artesanal no preparo das receitas veganas*.

Com base nesses estudos, pôde-se perceber que as receitas à base de ingredientes vegetais se voltam a pratos análogos à carne de origem animal. O

¹¹Amato e Partridge (1989, apud Felipe, 2008) reconhecem o termo vegano como pertencente ao subgrupo que compõe os oito tipos de vegetarianos com hábitos alimentares distintos, a saber: (1) Ovo-lacto-vegetarianos, consomem ovos e laticínios, menos carne; (2) Lacto-vegetarianos, consomem laticínios, mas não ovos e carnes; (3) Ovo-vegetarianos, comem ovos, mas não laticínios e carnes; (4) Veganos, não comem carnes, laticínios e ovos (e geralmente também não usam mel); (5) Vegetarianos macrobióticos, vivem de grãos integrais, vegetais marinhos e do solo, leguminosas e missô (uma pasta altamente proteica feita de grãos e soja fermentados); (6) Higienistas naturalistas, comem alimentos vegetais, combinam alimentos, e praticam jejuns periódicos; (7) Crudívoros, comem apenas alimentos crus de origem vegetal; (8) Frugívoros, consomem frutas, nozes, sementes e certos vegetais; e (9) Semivegetarianos, incluem pequenas porções de peixe e/ou frango em sua dieta. Conforme os autores, a característica essencial da dieta vegana está no consumo de alimentos que não apresentam derivados de carnes, ovos, laticínios e mel.

preparo caseiro da carne vegetal permite que as escolhas dos ingredientes estejam em conformidade a costumes e predileções individuais. Essas receitas veganas estão influenciadas por aprendizados sociais e, portanto, contam com temperos utilizados em receitas familiares com combinações de ingredientes que preveem o uso de derivados de origem animal.

As adaptações das receitas veganas que preveem o modo de produção manual da carne vegetal se apresentam distintas do modo de preparo da carne vegetal industrializada. Isso ocorre porque esse tipo de alimento conta com ingredientes previamente estabelecidos pela indústria, inibindo as seleções de temperos e predileções nos modos de preparo personalizados. A compreensão da inclusão da carne vegetal industrializada nas práticas alimentares veganas se torna essencial às problematizações que se estendem às influências da indústria e do mercado nas escolhas cotidianas pautadas pelos princípios das éticas animalista e ambientalista.

Desta forma, a carne vegetal produzida pela indústria compuseram o recorte analítico desta tese e, portanto, potencializou-se as contraposições e complementaridades às discussões realizadas nos estudos anteriores. Assim, reportar as minhas pesquisas e seus resultados se torna relevante no sentido de uma reflexividade teórica e empírica, bem como para as problematizações estabelecidas ao longo deste estudo sobre carne vegetal industrializada nas práticas alimentares veganas.

Notou-se que a carne vegetal, impulsionada pelo modo de produção industrial, surgiu com o argumento de preservação ambiental e proteção animal. Essas justificativas são semelhantes aos princípios que orientam o ativismo vegano. Por isso, cabe problematizar as influências da indústria por meio da oferta da carne vegetal industrializada nas práticas alimentares veganas e, sobretudo, na constituição da memória alimentar do grupo estudado. Essas vertentes orientaram o problema e os objetivos desta pesquisa, vindo a ser desenvolvidas no segundo subitem desse capítulo, intitulado: *Carne vegetal: a indústria nas práticas alimentares veganas*.

1.1 Carne vegetal: o artesanal no preparo das receitas veganas

Comer consolida-se em atos de subsistências e simbolismos culturais (Garine, 1987; Maciel, 2001). Sob este viés, importa salientar as ideias de Mintz:

Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira (2001, p. 31).

Central à atividade humana, o ato de comer é permeado por escolhas cotidianas que demonstram particularidades e generalizações culturais associadas aos grupos e às sociedades às quais os indivíduos pertencem. Os valores imersos aos hábitos alimentares revelam os costumes preservados e as (re) significações ocorridas por meio das relações entre distintos grupos sociais.

Sob essa perspectiva, as reflexões desenvolvidas em minhas pesquisas anteriores voltaram-se a simbolismos associados às práticas alimentares condizentes ao estilo de vida vegano, ou seja, àquelas que não incluem na dieta o consumo de carnes, ovos, leites ou qualquer outro alimento de origem animal. De acordo com Santana (2006, p. 337), “a filosofia vegana, mais próxima da teoria do abolicionismo animal, recusa o consumo de todo e qualquer produto obtido com o sofrimento de animais”, seja para fins alimentares, de vestimenta ou de produção de pesquisa. Sua alimentação é, assim, baseada em frutas, legumes e outros vegetais.

A transmissão de conhecimentos relacionados às adaptações alimentares veganas foram identificadas por meio das receitas veganas analisadas no Trabalho de Conclusão de Curso intitulado *O caderninho de receitas veganas está nas nuvens?* (Hirdes, 2016). O campo de pesquisa ocorreu por meio do *Facebook*¹², mais especificamente através das postagens e interações realizadas na página do grupo Vegans Pelotas¹², mobilizado por ativistas da causa animal. Por meio desse ambiente, foram construídos os dados que serviram como aporte para o entendimento sobre o consumo ético e político representado pelas práticas alimentares veganas. Destaca-se que a socialização de receitas nas redes sociais estimula a cooperação de hábitos alimentares orientados pelo respeito aos animais.

Com base na análise das receitas, foi possível evidenciar que os processos de (re) significações dos saberes culinários são constituídos sob influência dos

¹² A página do grupo no *Facebook* internet foi criada com o nome Veganos Pelotas. Porém, com o intuito de expressar o respeito as/aos integrantes do grupo, em diferentes períodos, a palavra Veganos foi substituída por: Veganxs, Vegan@s, Vegans, entre outros. Por isso, neste escrito será mantido o termo que foi instituído pelo grupo no período desta pesquisa de graduação e permanece até o presente momento, sendo esse, Vegans Pelotas. O acesso à página está disponível em: <https://www.facebook.com/groups/151076305072117>

aprendizados sociais. Os contextos familiares são comumente aqueles em que emergem as práticas alimentares que integram as predileções e/ou afastamentos dos elementos que compõem as receitas. Com isso, ao mesmo tempo em que utilizam elementos culinários de distintas origens, os veganos estabelecem uma série de restrições referentes às práticas alimentares, que perpassam os saberes e costumes de seus grupos familiares de origem, geralmente onívoros.

Percebeu-se que a alimentação à base de carne influencia nas receitas embasadas na composição de carnes vegetais, que assumem formatos semelhantes a pratos elaborados à base de carnes animais. Com isso, mesmo em situações em que ocorre a exclusão da carne de origem animal por motivações éticas relacionadas às considerações com os recursos naturais e às demais formas de vida, há o desejo pela inserção de elementos que substituam aqueles de origem animal na composição do prato, principalmente em fase de transição para dietas vegetarianas/veganos.

Essa associação é evidenciada em postagens de receitas analisadas no período do estudo: lasanha vegana, pastel de carne de jaca¹³ com queijo vegano, feijoada vegana, hambúrguer de grão de bico, arroz com proteína de soja, entre outras. Nesse sentido, cabe destaque à receita de almôndegas analisada na referida pesquisa etnográfica:

Almôndegas de abobrinhas

Modo de preparo e ingredientes:

Cozinhe uma abobrinha em água até ficar molinha.

Escorra e amasse. Acrescente temperos a gosto: pimenta, sal, orégano e farinha integral até conseguir pegar com a mão e fazer bolinhas (Não fica uma massa, fica meio pastoso, mas é possível fazer bolinhas com a mão).

Coloque em uma forma untada e asse por 30 minutos.

(A foto é de antes de elas irem para o forno.)

¹³A jaca é uma fruta nativa da Índia, introduzida no Brasil pelos portugueses no período colonial e se adaptou facilmente ao clima Tropical (Dias *et al.*, 2023). A jaca tem característica doce e, devidamente temperada e desfiada, torna-se uma possibilidade de versão salgada de carne vegetal. A carne de jaca, como é conhecida entre os veganos, é uma alternativa para recheios de pratos salgados como panquecas, quiches e coxinhas (Hirdes, 2018).

Obs: Você também pode fritar, fica menos saudável, mas é do gosto e da dieta de cada um. Depois de prontas, coloque em um molho de tomate delícia.

A proposta de uma almôndega de abobrinhas proporciona a adequação da receita à base de proteína animal na transposição do preparo por meio da composição de vegetais. A concepção do prato apresenta a abobrinha como elemento primordial da carne vegetal na elaboração da receita na versão vegana. A receita integra, ainda, a sugestão de ingredientes para temperar e, com isso, compor os sabores que acompanham o prato.

Como explicitado em outras receitas analisadas naquela pesquisa, os temperos podem ser alterados e/ou ajustados para satisfazer os gostos individuais. A diferenciação de temperos e/ou elementos que integram as receitas veganas demonstram especificidades que estão em consonância com as afetividades que envolvem as memórias relacionadas à comida. Logo, as receitas que decorriam da carne de origem animal, ao serem adaptadas às dietas vegetarianas/veganais, demonstram as significações simbólicas (Douglas; Isherwood, 2004) engendradas às continuidades de memórias reverberadas de vínculos afetivos.

As narrativas que envolvem a comida estão imersas em lembranças e (des)afetos, que se entrelaçam com saberes culinários (re) significados nas práticas alimentares cotidianas. Com isso, percebeu-se que as substituições das receitas com base nas carnes vegetais artesanais estão em sinergia com os saberes culinários que envolvem as composições dos pratos.

Observou-se ainda que, no estudo realizado (Hirdes, 2016), os ingredientes das receitas são ajustados conforme as regiões em que ocorrem os preparos de carnes vegetais. A inserção ou o (des) uso de elementos afetam e (re) definem as características que compõem as práticas alimentares incentivadas pelo ativismo animalista.

Neste sentido, coube salientar as ideias de Flandrin e Montanari (1998), no que diz respeito às formas de preparo dos alimentos, interligadas com as crenças de cada cultura. Os autores esclarecem que “as práticas culinárias revelaram-se, de povo para povo, mais ou menos complexas, mas mesmo a mais simples delas já se pode chamar de cozinha” (Flandrin; Montanari, 1998, p. 32). Essas especificidades culturais

referentes a distintas práticas culinárias aludem à diversidade de elementos, ingredientes e combinações que compõem as cozinhas nos mais diversos contextos.

Outro aspecto relevante está relacionado às inspirações artesanais enquanto valorização desta prática de consumo. Assim, as receitas das carnes vegetais, em boa parte, preveem preparos manuais nos pratos elaborados e apreciados pelos interlocutores. Os compartilhamentos dessas adaptações circulavam, especialmente, nos espaços *on-line*, onde as trocas de receitas aconteciam. Dessa forma, o caderninho de receitas veganas está constantemente sendo (re) significado nas perspectivas do consumo ético (Portilho, 2009), que integra as práticas alimentares contemporâneas.

As receitas veganas analisadas eram compartilhadas e, em boa medida, construídas de maneira colaborativa em páginas específicas do grupo nas redes sociais. Com base nos dados da pesquisa, percebeu-se que as receitas veganas, mesmo compostas de ingredientes que excluem derivados animais, estão calcadas no aprendizado social e nas culturas alimentares dos grupos onívoros.

A compreensão desse fato pode ser evidenciada pela nomenclatura atribuída às receitas veganas, a exemplo do pastel de carne de jaca, feijão vegano, almôndega de abobrinha, entre outras. Essa perspectiva é reafirmada com base na (re) significação de receitas que preveem o consumo de carne sem origem animal, mas, sobretudo, nos relatos dos interlocutores da pesquisa que assumiram que as dietas vegetarianas antecederam o veganismo.

Desse modo, no Trabalho de Conclusão de Curso (Hirdes, 2016), as práticas alimentares que congregam o estilo de vida vegano puderam ser problematizadas com o suporte teórico da Antropologia da Alimentação. Essas descobertas despertaram a relevância do simbolismo da carne vegetal nas receitas dos adeptos ao estilo de vida vegano. Portanto, os resultados obtidos neste estudo acenaram para caminhos que subsidiam o protagonismo da temática da carne vegetal para a sequência da trajetória de pesquisas desta autora. Em diálogo estreito com a Antropologia do Consumo, constituíram o objeto de estudo da pesquisa de mestrado, intitulada *Eu como carne, mas não sou açougueiro: uma etnografia sobre produção e circulação de alimentos associados ao estilo de vida vegano* (Hirdes, 2018).

Os esforços das análises e os resultados obtidos nessa etnografia buscaram contemplar a resposta em torno da pergunta que instigou o desenvolvimento da pesquisa: como se constitui o circuito de compras vegano, em que circula o que tem

sido denominado “carne vegetal” e em que medida tal circulação articula-se a um sentido de construção de cidadania correspondente ao estilo de vida vegano?

Esse estudo, realizado na cidade de Pelotas, atentou à compreensão do circuito de compras de ingredientes para o preparo caseiro de carnes vegetais. O campo de pesquisa, para análise da temática, iniciou com a observação e seleção de postagens realizadas no grupo denominado Vegans Pelotas, alocado no *Facebook*. A coleta de dados voltou-se à divulgação da carne vegetal artesanal para consumo individual ou para comercialização. Destaca-se, ainda, que a comercialização da carne vegetal artesanal era destinada a pequenos estabelecimentos locais em formatos de empreendimentos individuais propostos e administrados por ativistas veganos. Portanto, os locais com esse perfil serviram de subsídios para mapear, na cidade de Pelotas, o circuito de compras para o preparo da carne vegetal.

Com base no levantamento e análise dos dados, evidenciou-se que as diferentes versões da carne vegetal artesanal estavam inseridas em lanches, pizzas, calzones, pratos feitos e/ou congelados. O acesso imediato à comida sem origem animal - in natura, pré-pronta, pronta ou congelada - estimulava a organização das refeições cotidianas e/ou o preparo de receitas.

Sob esse aspecto, salientou-se a oferta da carne de jaca, que, elaborada com uma fruta doce, estava entre as opções de comercialização. A polpa da fruta de jaca, em sua versão salgada, é transposta à elaboração de receitas em preparos individuais.

Em postagens analisadas, a carne de jaca estava presente nas formas desfiada, pré-pronta, congelada e organizada para o preparo de diferentes tipos de receitas. A imagem na publicação apresentava como complemento a seguinte descrição, trazida pela interlocutora Carla loost:

Seis quilos de pura carne de jaca! Cozida, selecionada, desfiada, devidamente embalada e congelada. Carninha sem bichinhos mortos, sem crueldade e muito, mas muito saborosa e nutritiva. É muito amor que temos por essa missão! Delicinha de vidaaaa! (Hirdes, 2018, p. 85).

Sendo a carne de jaca apreciada pelos adeptos do estilo de vida vegano, a postagem obteve repercussão. A admiração pela fruta, organizada para o preparo das receitas com carne vegetal, era manifestada por meio de comentários. O interesse pela aquisição da carne pré-pronta estava em torno da praticidade no preparo de

receitas artesanais. A impossibilidade de confecção da fruta na versão salgada, devido ao tempo despendido em torno da atividade, aparecia entre as motivações de compra.

Figura 1 - Carne de jaca - Instituto loost – Inteligência Alimentar



Fonte: Hirdes, 2018

A inovação da venda da carne de jaca, nesta modalidade, revelava-se como proposta promissora aos adeptos da dieta vegana. Por meio das interações realizadas nas postagens, emergiram as revelações de que jamais haviam visto a fruta ser comercializada dessa forma.

As aspirações em torno do consumo da carne vegetal emergiram em modos de preparos artesanais elaborados com ingredientes que previam, em boa medida, a compra de produtos orgânicos comercializados em feiras de produção local oriunda da agricultura familiar¹⁴.

¹⁴As pesquisas realizadas por Lima et al. (2021, p. 299) revelam que a produção da carne alternativa pode ser promissora à agricultura familiar e às dietas com restrições alimentares motivadas por doenças crônicas. A análise realizada aconteceu através da produção da coxinha de mandioca sem glúten com ora-pro-nóbis, com base na pesquisa, os autores destacam: “O envolvimento da agroindústria familiar neste cenário possibilita uma nova opção de escolha alimentar pelos celíacos e, concomitantemente, auxilia na permanência dos agricultores familiares no campo, uma vez que a agroindustrialização familiar permite o processamento dos alimentos com qualidade e agregação de valor, gerando renda adicional através da comercialização, sobretudo, em feiras livres ou ainda no mercado institucional”. O estudo na íntegra, pode ser acessado por meio do link: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/50048/daiane_fatima_marchiori_et_all.pdf;jsessionid=FB0E8BAE333C2EB8D4E7EED866617FAE?sequence=2

A sazonalidade dos produtos orgânicos impossibilitava, em boa medida, a manutenção contínua desses ingredientes no preparo da carne vegetal. Assim, sempre que necessário, os insumos eram adquiridos, preferencialmente, em mercados locais e, posteriormente, em estabelecimentos regionais. As determinações relativas aos critérios de aquisição dos ingredientes demonstravam a valorização da produção e comercialização local em detrimento de grandes estabelecimentos, tais como hipermercados.

Com isso, percebeu-se que o mapeamento do circuito de compras dos insumos para o preparo da carne vegetal artesanal estava em consonância com as perspectivas de consumo ético - animalistas e ambientalistas - que acomodam os estilos de vida vegano.

Destaca-se como evidências da pesquisa que a seleção de produtos para o preparo da carne vegetal pode contar com pelo menos duas ênfases: em alguns momentos, é motivada pelas receitas; em outras ocasiões, é incentivada pela sazonalidade dos ingredientes orgânicos. Com relação aos locais para aquisição dos ingredientes para o preparo artesanal da carne vegetal: as feiras com características da agricultura familiar e, posteriormente, os mercados locais, que possuem preferências em detrimento das redes de supermercados. O boicote de produtos, marcas e locais na elaboração da carne vegetal, demonstram que, na concepção de comida vegana, as inspirações políticas mobilizam o ativismo e, em boa medida, emergem em consonância com as questões ambientais e sociais.

Essas experiências em campo despertaram o desejo de apreender como ocorre a constituição da memória alimentar na releitura das receitas veganas. Isso especialmente no que se refere à (re) significação de práticas alimentares que consideram a versão da carne vegetal produzida pela indústria, porém, desta vez, potencializada por estratégias de comercialização trazidas pelo mercado de alimentos. Se evidências obtidas anteriormente (Hirdes, 2016) indicavam que as carnes vegetais são elaboradas com base em ingredientes que integram os aprendizados sociais, como essa releitura ocorre na versão industrializada? Como ocorrem as adaptações das nomenclaturas atribuídas às carnes vegetais trazidas pelo mercado? Como é (re) significada a noção de cidadania vegana (Hirdes, 2018) por meio da adesão à carne vegetal produzida pela indústria? Essas inquietações embasam os interesses da pesquisa aqui desenvolvida.

O subitem a seguir teve como propósito contextualizar a carne vegetal industrializada na construção do problema, objetivo geral e objetivos específicos percorridos no desenvolvimento deste estudo. Tais construções surgiram como elementares para apreensão das (re) significações das práticas alimentares veganas motivadas pela causa animalista e ambientalista.

1.2 Carne vegetal: a indústria nas práticas alimentares veganas

As carnes vegetais industrializadas se apresentam como alternativas alimentares aos produtos oriundos da pecuária tradicional, cujo impacto ambiental e papel na crise climática têm sido documentados (Steinfeld *et.al*, 2006; Greenpeace, 2024). As propostas de soluções sustentáveis (Porto; Berti, 2022; Feddern *et.al.*, 2022) em dimensão global, a médio e longo prazo, estão inseridas na ideação e comercialização desse tipo de alimento. Sob esse viés, destacam-se ideias em torno das proteínas alternativas¹⁵ apresentadas por Altoé e Menotti (2020):

A busca de saídas para a iminente catástrofe global se faz cada vez mais urgente. Repensar formas de viver, de cultivar e de alimentar o mundo é necessário para a construção conjunta de um futuro para o planeta. Ainda que não se coloque como a solução definitiva para todos os problemas da indústria agropecuária e demande precauções particulares, as carnes artificiais nos permitem imaginar um novo horizonte alimentar vinculado ao bem estar de todos os seres vivos, praticamente ao nosso alcance (Altoé; Menotti, 2020 p. 12).

O endosso do argumento pode ser percebido nos materiais digitais direcionados à divulgação das carnes vegetais industrializadas no mercado de alimentos. Com base na sensibilização de práticas alimentares que deem conta de (re) pensar o consumo sustentável, constrói-se a prospecção de adeptos ao projeto alimentar que acompanha a carne vegetal produzida através de processos industriais.

Com isso, torna-se pertinente a análise de materiais que integram as dimensões imagéticas - estáticas e dinâmicas - que anunciam a carne vegetal produzida pela indústria como alternativa de consumo, bem como as receitas que preveem o modo de preparo da carne vegetal industrializada em distintos pratos.

¹⁵Embora os autores abordem as carnes artificiais, oriundas de células-tronco animais, percebe-se que os argumentos para a adesão dessas proteínas alternativas, em boa medida, se aproximam daqueles encontrados nas motivações de consumo das carnes vegetais.

Ao relacionar esses fatos com os estudos desenvolvidos anteriormente por esta autora, percebeu-se que a carne vegetal era fabricada de maneira artesanal com a escolha de ingredientes na composição das receitas, enquanto que com a carne vegetal industrializada, essa possibilidade é alterada. Ainda sob esse aspecto, pôde-se ponderar os compartilhamentos das receitas veganas que integravam as adaptações de saberes culinários familiares, sendo que, em grande parte, suas construções se davam de maneira colaborativa na internet. Esses episódios instigaram as seguintes reflexões: como as receitas veganas com a carne vegetal industrializada refletem o aprendizado social dos adeptos a esse tipo de consumo? Como os sabores padronizados e as receitas protagonizadas pela carne vegetal industrializada (re) significam as socializações das práticas alimentares veganas?

Com isso, esta pesquisa buscou conhecer como a carne vegetal, enquanto alimento industrializado, emerge nas predileções cotidianas e nas práticas alimentares associadas ao estilo de vida vegano. Embora esse tipo de carne vegetal esteja destinada também aos vegetarianos e flexitarianos (Milanez *et.al.*, 2023; Ramirez *et.al.*, 2022), ou seja, àqueles que em suas dietas admitem eventuais inserções de produtos de origem animal, o recorte desta pesquisa se deu sob a perspectiva do veganismo.

Destacou-se, ainda, que apesar da carne vegetal elaborada pela indústria ser classificada como produto ultraprocessado¹⁶, nesta pesquisa, foi abordada como carne vegetal industrializada. Essa determinação está respaldada na nomenclatura esboçada pelos interlocutores desta pesquisa, pois, embora reconheçam que a carne vegetal industrializada faça parte do grupo de alimentos ultraprocessados, se referem ao termo para diferenciar as carnes que são produzidas de maneira manual, ou seja, a carne vegetal produzida em casa ou em pequenos estabelecimentos comerciais (Hirdes, 2016; 2018).

Como problema de pesquisa, apresentou-se a indagação: Como os sentidos atribuídos ao consumo das carnes vegetais industrializadas (re) significam as memórias alimentares associadas ao estilo de vida vegano?

Colocou-se, ainda, como elementar ao desenvolvimento da pesquisa, o seguinte objetivo geral: entender os sentidos atribuídos ao consumo da carne vegetal

¹⁶As problematizações acerca da carne vegetal industrializada na condição de alimento ultraprocessado serão abordadas no quarto capítulo desta tese.

industrializada na constituição da memória alimentar, a partir das práticas alimentares que compõem o estilo de vida vegano, e como objetivos específicos:

- Conhecer intenções de consumo de carnes vegetais industrializadas;
- Entender elementos que compõem os saberes culinários inseridos no preparo da carne vegetal industrializada;
- Identificar formas de sociabilidades propostas no consumo da carne vegetal industrializada;
- Observar anúncios comerciais inseridos em campanhas que propõem a inserção da carne vegetal nas práticas alimentares;

Outra dimensão relevante na proposta de análise da carne vegetal industrializada está nas influências científicas e tecnológicas que concebem as soluções sustentáveis com a fabricação de alimentos industrializados. A articulação entre a proposta da carne vegetal - entendida como carne do futuro - e os aspectos que envolvem suas concepções éticas de consumo incentivam a aceitação de alimentos industrializados enquanto elementos que (re) significam as práticas alimentares sem derivados de origem animal.

Neste contexto, a carne vegetal industrializada - associada a causas sociais, ambientalistas e animalistas - emerge como alternativa de consumo que integra a adesão de propostas industriais inter-relacionadas às experiências culinárias humanas e, conseqüentemente, a (re) invenção da memória alimentar.

Assim, entender a (re) significação de sentidos emergentes na constituição de memórias associadas a perspectivas éticas animalistas - a partir da compreensão do consumo da carne vegetal industrializada - é dar continuidade às linhas que constituem as análises imbuídas nos fluxos de (re) criação das práticas alimentares contemporâneas.

Ao longo do percurso das pesquisas conduzidas por esta autora acerca da carne vegetal, os trabalhos podem ser entendidos como estudos complementares que, observados em sua continuidade, emergem na constituição da seguinte tríade etnográfica: (I) A carne vegetal artesanal nas adaptações alimentares e (re) significações de receitas ajustadas ao estilo de vida vegano; (II) O circuito de compras para fabricação da carne vegetal artesanal na constituição da cidadania vegana; (III) Os sentidos da adesão à carne vegetal industrializada na (re) constituição das práticas e memórias alimentares veganas.

Com isso, este capítulo teve como intuito refletir sobre aspectos relacionados à adesão à carne vegetal - artesanal e industrializada - nas práticas alimentares veganas. As particularidades do campo de pesquisa que abordam a temática da carne vegetal industrializada no estudo agora realizado foram esmiuçadas na sequência.

2 Caminhos da pesquisa: a carne vegetal industrializada

Este capítulo teve como objetivo detalhar os métodos e técnicas de pesquisa, assim como apresentar os interlocutores e cenários analisados durante a elaboração desta etnografia.

Como proposta de pesquisa que contempla as (re) significações das práticas alimentares, motivadas pelas perspectivas ambientalistas e animalistas, esta tese problematizou a constituição da memória alimentar associada ao consumo da carne vegetal industrializada. Consideram-se seus sentidos nas dietas ajustadas às concepções de adeptos ao estilo de vida vegano, destacando que os veganos apresentam opções alimentares que preveem a abstenção da exploração ou do uso de origem animal, orientadas pelos princípios éticos de proteção animal e, em boa medida, de preservação ambiental.

Como delimitação da pesquisa, contemplou-se o consumo de carnes vegetais industrializadas em formato de hambúrgueres produzidos e comercializados pela Fazenda Futuro. Para somar nas discussões correlatas à temática, incluiu-se no escopo de análise as carnes vegetais em formato de hambúrgueres produzidos de maneira artesanal pela Avena Mercado Vegano. Essa parte da etnografia contou com espaço destinado à produção e comercialização dos hambúrgueres vegetais artesanais desse estabelecimento, localizado no município de Pelotas.

O estudo obteve, ainda, complementaridade na análise do *Instagram*¹⁷, plataforma digital destinada à divulgação de produtos, receitas e histórias que constituem as carnes vegetais industrializadas da Fazenda Futuro e as carnes vegetais artesanais da Avena Mercado Vegano. Salieta-se que o método etnográfico fundamenta as abordagens teóricas e técnicas aplicadas às circunstâncias desta pesquisa.

Com isso, tornou-se elementar o entendimento das práticas alimentares inseridas aos aspectos reservados aos estilos de vida dos interlocutores veganos, em suas distintas conformações sociais. Contou-se com o subsídio da técnica de

¹⁷O Instagram é uma plataforma de rede social destinada tanto para uso pessoal quanto para divulgação de marcas, produtos e serviços. Permite aos usuários compartilhar fotos e vídeos, bem como interagir com outros usuários por meio de postagens, curtidas, comentários e mensagens diretas. O Instagram será apresentado detalhadamente no quarto capítulo desta tese.

pesquisa denominada observação participante¹⁸, da qual foi possível realizar a imersão ativa e atenta, estabelecida nas relações sociais que integram o contexto desta pesquisa (Foote-Whyte, 1990).

Nesta pesquisa realizou-se imersões em ocasiões comemorativas organizadas pelos interlocutores, sendo possível acompanhar a elaboração, encomenda e apreciação dos cardápios escolhidos para as distintas ocasiões. Como complemento para apreensão do contexto estudado, foram realizadas entrevistas com os interlocutores e, no *Instagram*, mais especificamente em páginas destinadas ao compartilhamento de receitas, em formatos escrito e/ou vídeo, que apresentam entre seus ingredientes a carne vegetal industrializada. A observação participante através da imersão, a entrevista e a análise da rede social ocorreram de janeiro de 2022 a março de 2024.

Com relação aos interlocutores, destaca-se que o uso, no texto, de seus nomes verdadeiros foi autorizado pelos mesmos e, portanto, serão mantidos no decorrer desta pesquisa. As ponderações em torno das identificações reais dos interlocutores nas pesquisas etnográficas podem ser encontradas nas ideias de Fonseca (2008):

Colocar o verdadeiro nome produz um acréscimo nada desprezível à verossimilhança dos nossos dados etnográficos. Ainda abre a possibilidade de outros pesquisadores incorporarem estes dados em estudos subsequentes do mesmo local, usando a monografia precedente como tijolo no edifício duradouro de uma história universal (Fonseca, 2008, p. 44).

A autora acrescentou que os nomes fictícios no texto antropológico não trazem a garantia do anonimato. Isso porque a descrição densa desenvolvida nas etnografias dispõe de informações detalhadas dos cenários e dos interlocutores e, por meio desses elementos, tornaram-se possíveis as identificações dos participantes das pesquisas. Com isso, a decisão pelo anonimato não foi abordada como postura única frente às distintas pesquisas e textos de estilos etnográficos. As reflexões em torno das identificações de nomes verdadeiros ou fictícios devem ser realizadas de acordo com o campo de pesquisa.

Em relação a esta tese, a escolha por usar os nomes verdadeiros dos interlocutores foi baseada em duas justificativas principais: primeiro, o respeito de sua decisão de usar suas identidades reais e, segundo, devido às especificidades do

¹⁸A discussão sobre a observação participante na pesquisa etnográfica será retomada no capítulo subsequente denominado: O Instagram nas práticas alimentares veganas: entre pessoas e hashtags.

campo de pesquisa, especialmente aquelas relacionadas às causas animalistas, que influenciam os estilos de vida dos interlocutores. A adesão ao ativismo vegano foi motivada pelo senso de justiça, desejo de igualdade, liberdade e direito à vida dos seres não humanos, tornando inevitável a publicização das ações que envolvem essas pautas. Ao compartilhar informações que implicam no respeito aos animais não humanos, ocorre a demonstração de que as necessidades dos seres humanos podem ser sanadas com hábitos cotidianos que não envolvam a crueldade animal. Com isso, a socialização das práticas alimentares dos interlocutores pode contribuir com as discussões nos distintos grupos do movimento vegano e servir como subsídio para continuidade de outras pesquisas acadêmicas.

Para tanto, este capítulo está organizado em três partes complementares, a saber: no primeiro subitem, intitulado *Interlocutores veganos*, tendo o propósito de descrever as motivações relacionadas ao veganismo e ao consumo de carne vegetal industrializada. O segundo tópico do capítulo, denominado *Cenários da pesquisa: Fazenda do Futuro e Avena Mercado Vegano*, abordando as propriedades do cenário de pesquisa e, por fim, o subitem denominado *Startups, empreendedorismo e o estilos de vida na perspectiva neoliberal* contando com reflexões em torno das temáticas das práticas alimentares aportadas pelo estilo de vida vegano e startups do segmento de *foodtechs* relacionadas às influências dos cenários globais.

2.1 Interlocutores veganos

O entendimento de práticas alimentares que incluem as carnes vegetais industrializadas, especialmente nesta pesquisa, ocorreram com base nos relatos de interlocutores adeptos ao veganismo. A ética animalista e ambientalista que, em boa medida, está associada ao consumo da carne vegetal industrializada, esteve presente nas entrevistas realizadas com Luiza Arrieira, 28 anos, e Tiago Valério, 43 anos, ambos participantes desta etnografia.

A interlocutora Luiza reside em Pelotas. Em seu relato, esclareceu que cresceu em um ambiente familiar que incluía na dieta o consumo de derivados de origem animal. Isso fez com que suas preferências alimentares fossem associadas a esses costumes.

Porém, no período em que cursou a Faculdade de Agronomia, na Universidade Federal de Pelotas, aderiu à dieta vegetariana. Segundo a interlocutora:

O vegetarianismo veio com a universidade. Eu fiz agronomia. Eu era agrônoma “fora da curva”, né? Pois, fazia parte de um grupo que estava fora daquele meio, que é o GAE, o Grupo de Agroecologia da UFPEL. Eu me encontrei ali com outras pessoas. Acho que esse debate nunca tinha vindo na minha vida! Faz sete anos que eu me formei e observo que, alguns anos atrás, vários debates não estavam tão acessíveis como hoje. E aí, quando eu encontrei alguns amigos que já vinham de uma outra cultura, outra tradição familiar: umas mães hippies, umas mães do woodstock, que já tinham outra percepção em torno do consumo sem derivados de origem animal, realmente aprendi que isso era possível! E aí, pensei: eu quero isso! Pensei em aderir ao vegetarianismo por uma questão ecológica. Esse foi o meu primeiro pensamento! Isso porque eu que tinha muita influência de ser mulher dentro de um meio machista, muito duro. Eu não podia ser a guria que diria: - não, eu não como carne por causa dos animais! Então, fui firme ao declarar que a minha questão era ecológica. E aí, eu me tornei vegetariana em 2003. Eu tive um momento em que voltei a comer carne. Mas, em 2015, parei e nunca mais comi carne. Foi quando retornei ao vegetarianismo. Aí, em 2015, quando eu parei de comer carne mesmo, isso foi me sensibilizando de tal forma que hoje eu não vejo nem outro motivo que não sejam os animais! Ou melhor, não é que não vejo, mas, o que faz sentido pra mim hoje é a não exploração animal. É todas as atrocidades que a indústria faz com tantas coisas e faz também com os animais.

Em 2018, ao começar seu negócio de hambúrguer artesanal, Luiza se sensibilizou sobre as escolhas alimentares sem o uso ou a exploração de animais. As pautas animalistas apresentaram-se contraditórias às predileções alimentares a que estava acostumada e, após curto período, aderiu ao veganismo como estilo de vida. Ao relacionar a comercialização dos hambúrgueres veganos com suas práticas alimentares, destaca:

Eu trabalhava com alimentação vegana e ia dormir todo dia com aquela incoerência. Eu me questionava: como posso trabalhar com alimentação vegana, vender alimentação vegana e não ser vegana? Será que eu não acredito no que eu faço? E aí eu disse: - Não, agora eu preciso! E aí, a pandemia ajudou muito. O meu companheiro e a família dele têm costume de sair pra jantar e, nesses momentos, se tornava muito difícil manter a dieta vegana. E aí, com a pandemia, foi super fácil! A gente parou um pouco em casa e hoje se eu vou num lugar e não tem, tudo certo! Não vou comer.

Percebeu-se que, ao ver-se confrontada entre um novo contexto de prática alimentar sem carne e sua realidade - ainda consumidora de produtos de origem animal - a interlocutora sentiu a contradição. Dessa forma, (re) significou suas opções alimentares.

Detalhes sobre o empreendimento administrado por Luiza, bem como as experiências relacionadas ao ativismo vegano, serão retomados no decorrer desse capítulo. O estabelecimento de propriedade de Luiza, Avena: Mercado de Alimentos

Veganos, compuseram o cenário de análises deste estudo em suas diferentes fases de produção de hambúrgueres vegetais artesanais.

O segundo participante desta pesquisa, Tiago Valério, é vegano há seis anos e mora em Curitiba, no estado do Paraná. Formado em Comunicação Social pela Universidade Católica de Pelotas, trabalha como diretor, roteirista, produtor, editor, músico e *Youtuber* no canal Som do Apê. Devido às atividades profissionais desenvolvidas, sobretudo pela elaboração de roteiros e produções de vídeos na área da educação, viaja com frequência para vários estados do país.

É natural de Bagé, município da região sul no estado do Rio Grande do Sul, e é nesse local ou nas proximidades que sua família e amigos residem. Dessa forma, o interlocutor vem até a cidade de Pelotas pelo menos três vezes ao ano, município em que viveu por mais de uma década. Ocasões especiais, como seu aniversário e festas de final de ano, sempre que possível, são comemoradas nesta cidade.

Inspirado por esses momentos em Pelotas, Tiago Valério está entre os consumidores da Avena Mercado Vegano. Por conta das opções alimentares sem origem animal, somadas às viagens profissionais e pessoais, aderiu aos produtos da Fazenda Futuro. Esse consumo ocorre desde o primeiro hambúrguer lançado pela empresa, denominado *Futuro Burger*. Com relação à transição para a opção vegana, ele relata que:

Quando comia carne, observava que não gostava muito. Eu comia carne muito mais por uma questão familiar e de concessão social - está todo mundo comendo, vou comer também, por exemplo, nos churrascos preferia o coração, o salsichão, ao invés da carne. Em 2009, quando tive a primeira proposta para passar um final de semana e depois três meses sem carne, foi tranquilo. E, novamente, o ambiente me proporcionou isso. Pois estava vivendo com uma pessoa vegana e ativista e, por consequência, acompanhando os debates de proteção animal que ocorriam dentro de casa. Então, me adaptei ao não consumo de carnes e me tornei vegetariano. Mas essa predileção alimentar sempre era confrontada devido ao argumento de que consumir os derivados do leite é uma exploração tão cruel como o ato de comer carne. Em 2016, tentei ficar vegano. Fiquei vegano durante um ano. Mas em 2017 me deparei com uma situação familiar: escolher uma pizza com o meu pai. Ao invés de escolher um sabor vegano e outro vegetariano, pedimos a pizza com queijo normal. Com isso, voltei a comer queijo e me tornei novamente ovolactovegetariano. Fiquei meses em 2017 com essa dieta. Mas retornei ao veganismo no finalzinho desse mesmo ano. O que me estimulou a retornar ao veganismo foi a visualização de vídeos com a pauta da causa animal.

O relato do interlocutor evidenciou a existência de conflitos em torno de práticas alimentares realizadas por seus familiares e amigos próximos. O consumo da carne e

derivados de origem animal ocorreu por um longo período de sua vida. As contradições trazidas por esse tipo de consumo surgiram com a consolidação de laços afetivos estreitados com adeptos ao estilo vegano e, conseqüentemente, o contato com as distintas percepções em torno das seleções alimentares.

A adesão à dieta vegana, em ambas narrativas, demonstraram que a convivência dos interlocutores com veganos sensibilizaram para práticas alimentares que priorizam a exclusão da carne e derivados de animais. Essa perspectiva esteve em consonância com estudos recentes que apontaram a importância das interações sociais no apoio das transições e manutenções das dietas veganas (Carvalho; Moreira, 2020; Dhont; Ioannidou, 2024; Docherty; Jasper, 2023).

Percebeu-se que os indivíduos com predileções e seleções do que deve ser ingerido, por mais específicas que sejam, compartilham seus costumes com outros grupos que possuem práticas alimentares dissemelhantes. A partir dessas conformações sociais, as escolhas alimentares individuais puderam ser ressignificadas e caracterizadas como construções de identidades. Isso ocorreu porque os indivíduos que constituem práticas alimentares próprias mantiveram o equilíbrio do eu-nós nas relações sociais (Elias, 1994).

Essa perspectiva pôde ser associada ao fenômeno do habitus social:

Esse habitus, a composição social dos indivíduos, como que constitui o solo de que brotam as características pessoais mediante as quais um indivíduo difere dos outros membros de sua sociedade. Dessa maneira, alguma coisa brota da linguagem comum que o indivíduo compartilha com outros e que é, certamente, um componente do habitus social - um estilo mais ou menos individual, algo que poderia ser chamado de grafia individual inconfundível que brota da escrita social (Elias, 1994, p. s/n).

Ao reconhecer que o indivíduo porta a características do habitus de um grupo em sua constituição, pode-se considerar que “a relação da identidade-eu com a identidade-nós do indivíduo não se estabelece de uma vez por todas, mas está sujeita a transformações muito específicas” (Elias, 1994, p. s/n). Essas características, em menor ou maior grau, estão presentes nos diferentes costumes que se manifestam na composição social.

Esses casos podem ser analisados através das adaptações alimentares que ocorrem nas transições para dietas sem itens de origem animal. A adesão à dieta vegana pressupõe o entendimento de divergências apreendidas no preparo de receitas com ingredientes que contenham derivados animais. As apreciações

alimentares pautadas pela causa animal afloram no indivíduo ponderações entre aquilo que se deseja comer a partir dos aprendizados sociais do consumo de animais e as indicações do que se precisa comer.

Nesta pesquisa, os relatos dos interlocutores demonstraram que as situações individualizantes podem ser verificadas no convívio com os grupos familiares, especialmente na ruptura e nas (re) significações dos costumes alimentares. Na proposta de escrita social, os aprendizados familiares relacionados à comida com base na proteína animal são adaptados às práticas alimentares veganas. O consumo de carne de origem animal é (re) significado, motivando a adesão da carne à base de proteína vegetal. A individualização na composição social pode ser identificada na seleção de ingredientes para elaboração da produção artesanal ou na forma de preparo do hambúrguer industrializado.

Se, em algum momento, as escolhas individuais tendem a prevalecer sobre as coletivas e vice-versa, essa condição deve ser considerada, sobretudo, com relação aos acessos. Nas sociedades atuais, à medida que os indivíduos crescem, “seu envolvimento com a família, o grupo de parentesco, a comunidade local e outros grupos dessa natureza, antes inescapável pela vida inteira, vê-se reduzido” (Elias, 1994, p. s/n). Com isso, os indivíduos nas fases jovem e adulta apresentam “menos necessidade de adaptar seu comportamento, metas e ideais à vida de tais grupos ou de se identificar automaticamente com eles” (*Ibidem*).

No caso dos interlocutores desta pesquisa, a vivência de acesso a distintos grupos em diferentes contextos sociais, por exemplo, na universidade ou no ativismo pela causa animal, ampliou o conhecimento sobre práticas alimentares que visam a exclusão do consumo de derivados de origem animal. Destaca-se que os princípios éticos nas escolhas alimentares alcançam um número restrito de indivíduos e grupos sociais. A restrição do acesso às informações e pautas incentivadas pelo movimento vegano demarcam identidades e, em boa medida, causam impactos entre distintas classes sociais. Ao mesmo tempo em que constitui a identidade de um grupo, pode ser percebido como imposição para os demais. Portanto, o ativismo vegano deve ser compreendido dentro de um contexto mais amplo reconhecendo as experiências alimentares influenciadas pela identidade, classe social, entre outros.

Particularmente no veganismo, estudos recentes demonstraram a emergência de discussões sobre a ética animal relacionadas a distintos grupos sociais por meio

de interseccionalidades¹⁹ nas práticas alimentares e de consumo associadas à justiça ambiental, justiça social, saúde humana, localização geográfica, religiosidade, etnia, gênero, entre outras temáticas (Santos, 2022). Essas interseccionalidades associadas ao ativismo vegano tornaram evidentes as complexidades das escolhas alimentares e, com isso, a necessidade de considerar diferentes perspectivas e realidades sociais ao discutir questões éticas relacionadas à alimentação. É importante reconhecer que as práticas alimentares estão ligadas às escolhas individuais e aos fatores sociais, culturais e econômicos.

Nesse sentido, demonstra-se essencial promover espaços de reflexões sobre as questões éticas relacionadas à alimentação, levando em consideração a diversidade de experiências e perspectivas. Com isso, faz-se necessário ampliar o debate sobre ética animal e ambiental nas práticas alimentares, considerando as propriedades trazidas nas diferentes realidades.

Para tanto, os relatos dos interlocutores e as análises realizadas no Instagram serviram como aporte para a apreensão dos sentidos éticos animalistas e ambientalistas, relacionados ao consumo da carne vegetal industrializada. Importa retomar que, no estudo desenvolvido, foram abordados interlocutores veganos adeptos da carne vegetal, produzida e comercializada pela Fazenda do Futuro.

2.2 Cenários da pesquisa: Fazenda Futuro e Avena Mercado Vegano

A concepção da Fazenda Futuro se colocou ajustada aos processos de produção da carne vegetal que visam a preservação do planeta e das formas de vida que nele habitam. Tal noção estende-se, por consequência, às aspirações relativas ao aumento da qualidade das condições de vida das gerações presentes e futuras, sendo essas humanas ou não humanas.

A perspectiva encarnada pela mesma busca evidenciar que a indústria de carne de origem animal não adota medidas efetivas de preservação ambiental. A denominação Fazenda Futuro pretende ser entendida como manifestação de contrariedade ao comprometimento dos recursos naturais e agravantes ambientais,

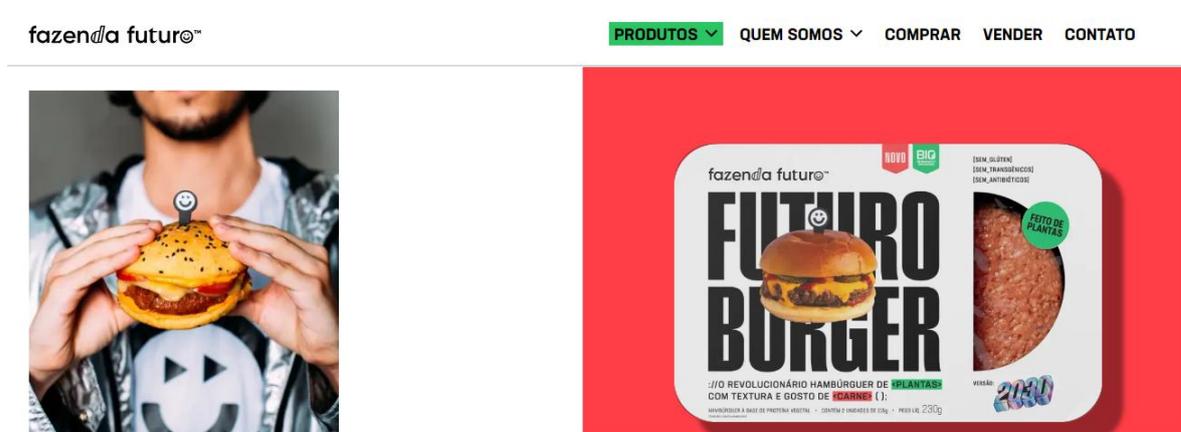
¹⁹ A teoria da interseccionalidade teve início e encontra - ao menos até o momento - centralidade nas discussões sobre gênero, raça e classe de intelectuais negras reconhecidas mundialmente, tais como: Angela Davis (2018); Bell Hooks (2019), Gayatri Chakravorty Spivak (2010), entre outras. Esse debate estende-se para reflexões nacionais por meio de autoras como Carla Akotirene (2019) e Djamilia Ribeiro (2018), entre outras.

impulsionados pelas formas de criação e abate de animais, comumente utilizados em fazendas e/ou frigoríficos.

Os produtos da Fazenda Futuro apresentam formatos adaptados ao consumo imediato de carne vegetal, a exemplo do *Futuro Burger*, nome do hambúrguer composto de proteínas vegetais, principal produto da Fazenda Futuro. O material publicitário da empresa informa que as combinações de ingredientes realizadas pela indústria viabilizam a constituição de formato em disco com características como textura, aroma, sabor, coloração e valores nutricionais semelhantes às encontradas nos hambúrgueres de origem animal.

Ao ser percebida como produto substancial da marca, a carne vegetal em formato de hambúrguer aparece em evidência nas mídias digitais administradas pela empresa. Pode-se compreender, com base na imagem do site reproduzida abaixo, que a ênfase ocorre por meio da sugestão do consumo imediato e da condição pré-pronta, congelada.

Figura 2 - Layout da loja digital Fazenda Futuro



Fonte: FAZENDA FUTURO. Futuro Burger. Disponível em: <<https://www.fazendafuturo.com>>. Acesso em: 31 ago. 2024.

As especificidades da carne vegetal industrializada em forma de hambúrguer podem ser consideradas conquistas relevantes na trajetória da empresa. Segundo informações obtidas no site da Fazenda Futuro (2022), a empresa salienta que “é a primeira *foodtech* brasileira a criar carne de plantas, com a mesma textura, suculência e gosto de carne”. Ainda com relação à divulgação sobre a semelhança alcançada nos produtos ofertados, a empresa enfatiza:

Proporcionando a mesma experiência da carne animal, porém sem sofrimento e com muito menos impacto ambiental. Nós acreditamos que inovação, sabor e sustentabilidade coexistem para que novas possibilidades de um consumo consciente sejam reais e deliciosas (FAZENDA FUTURO, 2022)

Tal como no caso do hambúrguer, em outras apresentações de carnes do futuro, as associações relacionadas à carne de origem animal ocorrem de maneira similar. Está presente o incentivo do consumo de carne nos formatos que habitualmente as receitas contendo origem animal são preparadas, mas, desta vez, as sugestões têm por base as proteínas vegetais.

Com isso, além do *Futuro Burger*, há outras versões de carnes vegetais disponíveis para consumo. Essas são denominadas como: *Almôndegas do Futuro*, *Carne Moída do Futuro*, *Linguiça do Futuro*, *Frango do Futuro* e *Atum do Futuro*. Além de leites de proteínas vegetais, lançados em 2023.

O portfólio de produtos pode ser encontrado no site da Fazenda Futuro, conforme imagem trazida a seguir:

Figura 3 - Produtos da Fazenda Futuro



Fonte: FAZENDA FUTURO. Futuro Burger. Disponível em: <<https://www.fazendafuturo.com>>. Acesso em: 31 ago. 2024.

A comercialização de carnes vegetais da Fazenda Futuro conta com apoio do site para identificar locais de aquisição dos produtos próximos aos consumidores. A distribuição dos produtos ocorre por meio de pontos comerciais situados em diversas cidades do país. Conforme imagem reproduzida abaixo, a abrangência da marca estende-se aos pequenos, médios, grandes e macro mercados, com procedências locais ou multinacionais.

Figura 4 - Pontos de venda, Fazenda Futuro



Fonte: FAZENDA FUTURO. Futuro Burger. Disponível em: <<https://www.fazendafuturo.com>>. Acesso em: 31 ago. 2024.

Como contraponto a esse tipo de produção, industrializada, articulou-se a análise e discussão com a produção de carne vegetal fabricada de maneira artesanal pela Avena Mercado Vegano. A concepção de prática alimentar que engloba esse tipo de produção da carne vegetal subsidiou, neste estudo, ponderações acerca das aspirações ambientalistas e animalistas que, em boa medida, distinguem-se da indústria de alimentos.

A Avena Burguer: Burguers vegetais à base de aveia, como era denominada inicialmente essa empresa, teve a constituição de suas atividades, em Pelotas, no ano de 2018, com participação de duas estudantes vegetarianas do curso de Agronomia, uma delas, Luiza, uma das interlocutoras desta tese. A ideia surgiu a partir de sua identificação com pautas trazidas pelo Grupo de Agroecologia (GAE), integrado à Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel (FAEM) da Universidade Federal de Pelotas. Nesse grupo, ambas se engajaram em práticas e debates sobre sustentabilidade e agricultura ecológica mediada pela relação com a natureza. Outro aspecto relevante no processo é referente à conclusão do referido curso, conforme esclarece a interlocutora desta pesquisa:

A Avena começou em casa, comigo e com uma amiga. Essa amiga também era vegetariana e do grupo de agroecologia. Quando me formei, em 2017, falei pra ela: - eu tenho uma certeza na minha vida, eu não quero ser agrônoma, mas eu não sei o que eu vou fazer. Já estou com idade para sair de casa, mas não tenho grana. Ela respondeu: - não vai ser a solução, mas eu tô fazendo uns hambúrgueres pra vender e tá dando super certo. Só que ela ainda estava cursando agronomia e, por isso, não tinha tempo pra dar

conta das demandas de responder às pessoas e entregar e produzir. E a gente começou a fazer hambúrguer.

Com o empreendimento instituído nessa parceria, iniciaram a produção de hambúrgueres vegetais artesanais. Primeiramente, três variedades de hambúrgueres à base de aveia foram elaboradas: feijão, soja e lentilha. Ainda segundo a interlocutora:

O que fez a gente, de fato, germinar foi a economia solidária. Porque a gente fazia parte do Bem da Terra²⁰. E aí, com o Grupo Aroeira, que era esse pessoal da agronomia e do grupo de agroecologia que tinha os seus produtos e vendia no Bem da Terra (Luiza, 2023).

Por meio dessa rede de apoio, os hambúrgueres começaram a ser conhecidos por consumidores com distintas dietas alimentares e, assim, ocorreu comercialização e participação em eventos locais e regionais. A primeira participação em evento ocorreu na Feira Internacional do Cooperativismo e da Economia Solidária (FEICOOP) que acontece uma vez ao ano na cidade de Santa Maria. Esse evento é um dos maiores encontros de Economia Solidária da América Latina. A FEICOOP apresenta como proposta viabilizar espaços de articulação, debates e trocas de experiências nas atividades - artísticas, formações e comercializações que incentivam as práticas da Economia Solidária (Silva, 2023).

No que se refere aos eventos locais, com frequência foram realizadas participações no evento Sofá na Rua, realizado na cidade de Pelotas. O evento foi criado em 2012 e ocorre na cidade todos os finais de mês (Inchauspe; Neto, 2019).

A etnografia realizada por Inchauspe e Neto (2019) sobre os pontos de encontro e formas de sociabilidade ocorridas no Sofá na Rua, esclarece que:

Este evento tem por finalidade a ocupação dos espaços públicos por meio das vias de acesso - ruas - através de intervenções artísticas e culturais de cunho altamente político, social, ambiental, de gênero, promovendo novas formas de sociabilidade e lazer entre os jovens. [...] O Sofá na Rua é dividido em dois pontos de organização da rua de forma a promover um espaço

²⁰A Associação Bem da Terra surgiu em meados de 2014 com o objetivo de fomentar a produção e o consumo de produtos agroecológicos na região de Pelotas. A iniciativa inspirou a constituição da Associação de Consumidores Bem da Terra, os quais se cadastram no site e realizam compras de produtos agroecológicos. As compras são preparadas pelos produtores e retiradas pelos consumidores em local previamente estabelecido. Aos consumidores que desejam aderir ao projeto, o Bem da Terra prevê formações online sobre Economia Solidária e capacitações online sobre o processo de compra. As informações detalhadas do Bem da Terra podem ser encontradas no *Instagram*, através do link: <https://www.instagram.com/stories/highlights/17846584645514838/>

intercalado [...] é como se fosse a praça de alimentação – com carrocinhas clássicas de pipoca, paçoca, rapadura e de bebidas alcoólicas industriais ou artesanais (cachaça, coqueteis, entre outros) produzidos pelos próprios vendedores. Há espaço para os food-trucks ou caminhões móveis que fazem comidas típicas de outros países, lanches e também o pessoal que vende cerveja artesanal (Inchauspe; Neto, 2019, p. 11-18).

Com a proposta de fomentar e estimular a cadeia cultural, o evento tornou-se um espaço reconhecido pela visibilidade às exposições de bancas de economia alternativa e artistas com produções autorais independentes. Percebe-se o incentivo às produções artesanais de comidas elaboradas pelos próprios vendedores que realizam as exposições e as comercializações durante o evento.

Figura 5 - Avena: Sofá na Rua



Fonte: Instagram, Avena (2019)

A participação da Avena Burger: Burguers vegetais à base de aveia no Sofá na Rua consistia em disseminar o consumo alternativo de hambúrgueres sem origem animal em espaços que discutem e valorizam propostas de mitigação da exploração humana e não humana. Para tanto, a abordagem estava no preparo de hambúrgueres artesanais com pães e saladas, disponibilizados para o consumo imediato nos locais

dos eventos. Destaca-se ainda que a Avena Mercado de Alimentos continua integrada a eventos que incentivam a alimentação vegana.

Em 2019, sem espaço para produção de hambúrgueres, foi necessário organizar a divisão da cozinha com uma padaria que comercializa produtos de origem animal. A interlocutora relata que utilizavam um pequeno espaço na cozinha e que levavam os utensílios para produzir os hambúrgueres veganos.

Em razão de interesses profissionais distintos das proprietárias, no final do ano de 2019, foi desfeita a sociedade no negócio Avena: Alimentação Vegana. Com isso, a sequência da produção e comercialização de hambúrguer passou a ocorrer em novas instalações. Esse espaço permanece o mesmo até a atualidade, situado na parte central da cidade, em ambiente compartilhado com a Padaria Brasil.

A Avena Mercado de Alimentos expandiu a proposta de atuação para comercialização de outros produtos sem origem animal, por exemplo: manteigas, pastas, queijos, presuntos e mortadelas industrializadas. Opções como massas e carnes vegetais podem ser encontradas em formatos industriais e artesanais, produção própria ou regional. Essa última, é viabilizada através de parcerias com outros produtores artesanais do Rio Grande do Sul. Essas variedades de produtos alimentícios estão acondicionadas e disponibilizadas para venda nos formatos refrigerado ou congelado.

Do mesmo modo, o empreendimento aderiu a produtos naturais disponibilizados a granel, ou seja, mercadorias vendidas em quantidades fracionárias, sem embalagem previamente estabelecida e pesados no ato da compra. Esses tipos de produtos abrangem: oleaginosas, farinhas, frutas secas, grãos, sementes, chás e temperos, os quais são organizados de maneira individual, acomodados em vidros e mantidos em ambiente adequado à conservação no espaço de comercialização.

Figura 6 - Avena: Primeiro dia de loja



Fonte: Acervo, Avena (2023)

Outras variedades encontradas na Avena: Mercado de alimentos vegano dizem respeito às sacolas, bolsas e escovas de dentes ecológicas. E, ainda, são disponíveis produtos de higiene pessoal sem exploração ou uso de elementos de origem animal, produzidos de maneira artesanal, tais como: desodorante, sabonete, creme dental, xampu, condicionador e essências de óleos.

Percebe-se, assim, que a adesão pela comercialização de produtos com características de preservação ecológica e produções artesanais está no cerne da proposta do estabelecimento. Salienta-se que as marcas dos produtos alimentícios industrializados disponíveis para consumo possuem como critério de seleção produzir, com exclusividade, produtos veganos. A preferência por esses tipos de produtos está em sinergia com as pautas que embasam a ética animal e também com as premissas que orientam o conjunto de ações realizadas para manutenção do empreendimento comercial.

Figura 7 - Avena: Primeiro dia de loja, frigobar para armazenamento dos hambúrgueres



Fonte: Acervo, Avena (2023)

A análise dos hambúrgueres à base de vegetais industrializados da Fazenda Futuro e os hambúrgueres artesanais da Avena Mercado Vegano se justifica devido às similaridades e contraposições encontradas neste estudo. Os dois empreendimentos comercializam produtos sem derivados de origem animal, ou seja, estão ajustados ao estilo de vida vegano. Ambas abordagens se colocam como complementares neste estudo em referência a aspectos como modo de produção: industrial e artesanal, abrangência de comercialização dos produtos: nacional/global e local e atuação nas redes sociais: com proporções distintas de interações.

A apreensão das práticas alimentares sem elementos de origem animal está permeada pela problematização intrínseca à construção deste estudo mencionada anteriormente, sendo esta a questão a ser analisada: Como os sentidos atribuídos ao consumo das carnes vegetais industrializadas (re) significam as memórias alimentares associadas ao estilo de vida vegano?

Nesse quadro, a sessão subsequente denominada *Startups, empreendedorismo e estilos de vida na perspectiva neoliberal* teve como finalidade contextualizar o cenário global que influencia as relações sociais, as propostas das *startups* e as práticas alimentares no estilo de vida vegano.

2.3 Startups, empreendedorismo e estilos de vida na perspectiva neoliberal

As tecnologias associadas às diversidades de técnicas aplicadas às criações de animais, cultivos de plantações e conservação de alimentos tornam-se recorrentes na história da constituição humana (Flandrin; Montanari, 1998). Na atualidade, os recursos tecnológicos podem ser entendidos como características marcantes nas produções de alimentos industrializados.

Sob essa perspectiva, Schneider (2004, p. 47) reflete que o processo de industrialização não deve ser percebido como sinônimo de tecnologias ligadas à produtividade, urbanização ou capitalismo. Isso porque existem outras formas de produção de mercadorias que integram os elementos acima citados. Com isso, cabe destacar as particularidades da industrialização subjugada pela noção de desenvolvimento econômico:

O que distingue, no entanto, a produção capitalista industrial das demais formas de produção (a artesanal, cooperação simples, etc.) é a separação entre os que comandam o processo produtivo e se apropriam de seus resultados (os proprietários dos meios de produção) e os que produzem, os trabalhadores. No ambiente fabril, ocorre a divisão técnica de tarefas que faz com que o produto final seja o resultado global do processo de produção. Este produto ou esta mercadoria, acaba ocultando o trabalho humano daqueles que produziram. Uma vez que este trabalho foi comprado de seus proprietários (trabalhadores) pelo dono dos meios de produção (patrão), o produto final gerado passa a ser sua propriedade (Schneider, 2004, p. 47-48).

Ainda segundo o autor, a industrialização pode ser compreendida “como um processo social que cria indivíduos proprietários de certas condições materiais de produção e que também alija essas condições a outros indivíduos”. Isso ocorre devido aos interesses econômicos, socioambientais e culturais que permeiam as relações entre aqueles que produzem as mercadorias em troca de remuneração e os que lucram com o trabalho realizado. De maneira semelhante, essas dinâmicas sociais estão identificadas na produção e no comércio de alimentos industrializados. Porém, nos últimos anos, somam-se adversidades que circundam o processo de industrialização, como as situações precárias de trabalho que envolvem desde as atividades nos frigoríficos de abate e processamento de carnes de origem animal, até nas comercializações mediadas pelos usos de aplicativos que emergiram por meio das compras virtuais (Abramovay, 2020; Da Costa; 2020; Schneider et al., 2020).

Embora as relações de trabalho não sejam escopo da pesquisa, o domínio humano sobre outros humanos e/ou não humanos permeia as discussões pautadas pela causa animalista. Com isso, a temática sobre a constituição hierarquizada das relações humanas e não humanas será retomada no decorrer desta tese.

Neste sentido, as práticas alimentares veganas por meio das escolhas cotidianas podem ser vistas como alternativas de consumo promissoras às medidas de justiça social, preservação ambiental e proteção animal, em razão das contraposições realizadas ao consumo de carne de origem animal e, por consequência, na refutação de episódios colocados pelo processo de industrialização (Abramovay, 2023).

As tecnologias aplicadas na produção e a industrialização da carne vegetal são, em boa medida, apoiadas por consumidores que ponderam e acreditam em ações sustentáveis em prol dos recursos naturais. Como exemplo, pode-se considerar as inovações tecnológicas inseridas no mercado de alimentos, conhecidas como *foodtechs*. Como mencionado anteriormente, o termo é constituído pela junção de duas palavras em inglês - *food* e *tech* - que, traduzidas para o português, significam, respectivamente, comida e tecnologia. A concepção das *foodtechs* diz respeito às formas específicas de produção, distribuição e tendências no consumo de alimentos. As *foodtechs* contam com dispositivos tecnológicos modernos, tais como: *internet*, *big data analytics*, inteligência artificial, entre outros, para realizar mapeamentos de demandas, projeções e comercialização de produtos ou serviços que contenham soluções inovadoras (Costa *et al.*, 2022; Costa *et al.*, 2024).

A essencialidade das tecnologias digitais no modelo de negócios que contempla os princípios das *foodtechs* são encontradas nas ideias de Costa *et al.* (2022), das quais vale destaque:

O perfil das empresas de *foodtechs* está em completa sintonia com o modelo de organização de negócio das plataformas. [...] Para além do virtual, as *foodtechs* interligam-se com redes físicas, representadas pelos restaurantes que, por sua vez, se relacionam com os agricultores, feirantes e transportadores, congregando toda a rede agroalimentar. Na etapa do delivery para o consumidor final, essa rede é ampliada com a participação de uma legião de entregadores de comida, multiplicada pela situação de emergência provocada pela pandemia. Dessa forma, é possível enxergar uma gama de inter-relações entre os mais diversos campos físicos e virtuais e suas conexões geográficas. [...] Os desdobramentos sociais, econômicos, culturais e espaciais do surgimento das *foodtechs* no contexto das redes agroalimentares ainda estão sendo estudados por várias áreas de conhecimento (Costa *et al.*, 2022, p. 14).

As opções alimentares mediadas pelas plataformas digitais emergem em conformidade com as aspirações de práticas de consumo livres de exploração humana e não-humana. O entendimento desses princípios direciona para a oferta de produtos e serviços que deem conta dessas pautas inseridas às práticas de consumo. No entanto, ainda são recentes os estudos que versam sobre os impactos sociais, econômicos e culturais gerados por essas alternativas alimentares que se revelam com a manipulação, o domínio e a análise de dados das plataformas caracterizando o conceito de capitalismo de plataforma (Srnicek, 2018).

Destaca-se que os produtos à base de plantas da Fazenda Futuro seguem as diretrizes das *foodtechs* para a produção industrial de carnes vegetais. A empresa brasileira ocupou posição de destaque ao se colocar, em 2019, como precursora dessa abordagem como startup de comida. Com a continuidade no modelo de negócios inovador que a levou ao mercado de alimentos, no momento, a empresa destaca-se no segmento de produtos voltados para dietas livres de ingredientes de origem animal.

A concepção de startup está relacionada com particularidades delineadas na proposta de constituição das empresas. Com isso, salienta-se a definição atribuída pela Associação Brasileira de Startups (2024):

[...] empresa que nasce a partir de um modelo de negócio ágil e enxuto, capaz de gerar valor para seu cliente resolvendo um problema real, do mundo real. Oferece uma solução escalável para o mercado e, para isso, usa tecnologia como ferramenta principal (ABSTARTUPS, 2024).

Sob essa perspectiva, percebe-se que as startups têm como principal característica apresentar produtos e/ou serviços inovadores ou ainda demonstrar diferenciais ou melhorias que estejam em consonância com as tendências de mercado.

Tais particularidades entendidas como fundamentais para a viabilidade das *startups* estão inseridas em ambientes mercadológicos competitivos e, com isso, propulsores de constantes mudanças econômicas, políticas, ambientais, sociais e culturais. Os imediatismos impostos pelas *Startups* se colocam em consonância com as relações sociais estabelecidas nesse ambiente produtivo. Tais conjecturas foram evidenciadas por Faria (2018) na etnografia sobre o fascínio por empreender em

empresas de Startups e suas representações no imaginário social. Com base na investigação realizada com interlocutores de Startups localizadas no Brasil e no Reino Unido, entre 2014 e 2017, a autora destaca:

Empresas startups representam hoje a elite do empreendedorismo global. Geralmente quando se fala a palavra startup a primeira imagem que vêm à mente da maioria das pessoas são empresas de alta tecnologia, competitivas, flexíveis e vibrantes, que introduzem uma miríade de inovações em modos de produzir e organizar negócios, criam novos mercados, produtos e serviços. O modo como são imaginados os indivíduos ligados a essas organizações também é bem marcado por faces jovens, temperamento destemido e criativo. Esses negócios também possuem um léxico próprio, impregnado por categorias de afetação explícitas em expressões que se tornaram bastante comuns nas narrativas empresariais contemporâneas, como “realizar os sonhos”, “mudar o mundo”, “fazer acontecer” (Faria, 2018, p. 6-7).

As *Startups* crescem centradas no viés econômico e, para isso, se apoiam nas aspirações individuais motivadas pelas dinâmicas da liberdade de mercado e do empoderamento das corporações. Ainda de acordo com Faria (2018), as Startups incorporam os discursos e as técnicas de psicologia nos modos de gestão da produtividade adotados pelos ambientes corporativos. As estratégias de abordagens sentimentais relacionadas aos propósitos dos modelos de negócios emergem em decorrência das precarizações que marcam o processo produtivo nas empresas, conforme esclarece Faria (2018):

O ambiente de negócios startup é permeado por uma discursividade que apela aos sentimentos, aos afetos a uma moralidade particular ancorada na noção de propósito. Isso é fruto de um ambiente corporativo que passou a incorporar técnicas da psicologia como mecanismo de gestão da produtividade. Esse é um processo concomitante a dinâmicas de flexibilização, financeirização e precarização de paisagens empresariais. Isso tem por efeito produzir uma matriz de sensibilidade de busca por bem estar e satisfação íntima na esfera profissional, dando corpo a uma racionalidade de gestão de afetos e emoções. Esse é um processo percebido como parte da responsabilidade do indivíduo consigo mesmo de encontrar sua fonte de satisfação no trabalho. Essas narrativas alimentam a percepção de sujeitos localizados em camadas médias e altas urbanas que devem se dedicar a atividades profissionais compatíveis com aquilo que “gostam de verdade” e esse é um modo de estar no mundo atravessado por noções naturalizadas de classe, mérito e expertise (Faria, 2018, p. 67).

Assim, as buscas individuais de realizações profissionais estão ancoradas às noções de sucesso e satisfação nos ambientes empresariais. Porém, as concepções sobre o empreendedorismo emergem na articulação entre as crises econômicas que geram as decadências das condições humanas associadas aos processos produtivos

e as aspirações profissionais que visam retornos financeiros imediatos. Esses retornos são alcançados por quem detém os meios de produção a custo de maior degradação das relações sociais que, em boa medida, os indivíduos se transformam em empreendedores de si. Não obstante, ambos interlocutores desta tese pertencem a essa dinâmica social, pois Luiza empreende através da Avena Mercado Vegano e Tiago por meio de atividades relacionadas à produção audiovisual.

As noções sobre o empreendedorismo surgem na década de 1970, a partir da ascensão da visão neoliberal. Essa perspectiva, promove a relação entre empreendedorismo e desenvolvimento econômico, evidenciando a preocupação que reflete em mudanças profundas no panorama político-econômico global (Faria, 2018). Portanto, as aspirações empreendedoras que impulsionam as ideias inovadoras apresentadas pelas startups estão aportadas no cenário econômico, marcado pela ampliação do mercado, desregularização da econômica, alterações nas relações de trabalho e fluxos de informações (Appadurai, 1998; Leal, 2019).

Essas perspectivas trazidas por Faria (2018) estão em consonância com o estudo etnográfico realizado por Lira (2020), no qual problematiza as influências do neoliberalismo na constituição de empreendedores de startups em Berlim, na Alemanha. Conforme Lira (2020) as narrativas dos interlocutores empreendedores em relação ao sucesso, valores e realizações profissionais estavam associadas às origens e vivências de classes sociais privilegiadas, bem como:

Na cadeia semântica das falas, outros valores são ressaltados em conjunção com o discurso da meritocracia: iniciativa, risco, capacidade de resiliência, inteligência, criatividade, flexibilidade, vontade, potência, entre outras. Tratam-se de crenças e valores que se incorporam e dão sentido às práticas discursivas e laborais nas startups, o que as mantém funcionando, reforçadas pela produção de novas subjetividades (Lira, 2020, p. 102).

Em consonância, Leal (2019) observa que os estudos antropológicos precisaram se voltar aos impactos históricos-sociais refletidos pelo processo de globalização. Isso para dar conta das conformações sociais trazidas pelo campo de pesquisa, a exemplo, a “mudança de postura dos interlocutores que substituíram muitas das suas práticas tradicionais e passam a viver em outras localidades” (Leal, 2019, p. 09).

O antropólogo Eriksen (2015) notifica que o termo neoliberalismo tem sido utilizado de maneira recorrente em estudos antropológicos realizados nos últimos

anos. Para Eriksen (2015), compreender o neoliberalismo e seus impactos nas identidades sociais exige uma análise que considere as complexidades e diversidades da vida cotidiana das pessoas em um mundo globalizado. O autor argumenta que, mesmo que o neoliberalismo traga desafios únicos, sua análise deve ser feita em relação ao contexto local e social dos indivíduos, em vez de ser tratada como uma variável isolada.

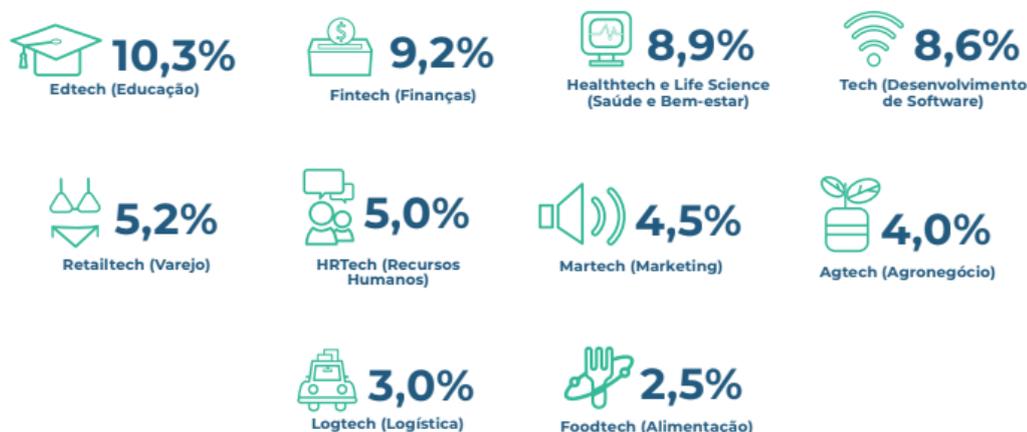
Percebe-se que o neoliberalismo não se trata apenas de uma questão econômica, mas também de um modo de vida, isso porque “produz certos tipos de relações sociais, certas maneiras de viver, certas subjetividades” (Dardot; Laval, 2016, p. 16). Em resumo, com o neoliberalismo está em jogo nada mais do que “a forma de nossa existência [...] a forma como somos levados a nos comportar, a nos relacionar com os outros e com nós mesmos” (Dardot; Laval, 2016, p. 33).

Essa “norma de vida”, presente em todas as sociedades ocidentais capitalistas,

[...] impõe a cada um de nós que vivamos num universo de competição generalizada, intima os assalariados e as populações a entrar em luta econômica uns contra os outros, ordena as relações sociais segundo o modelo do mercado, obriga a justificar desigualdades cada vez mais profundas, muda até o indivíduo, que é instado a conceber a si mesmo e a comportar-se como uma empresa. Há quase um terço de século, essa norma de vida rege as políticas públicas, comanda as relações econômicas mundiais, transforma a sociedade, remodela a subjetividade (Dardot; Laval, 2016, p. 16).

Neste estudo, coube apreender as complexidades das práticas e das memórias alimentares veganas que se constituem sob influências das startups no segmento de *foodtech* na proposta da carne vegetal industrializada. Contextualizando esse tema no cenário brasileiro, a pesquisa realizada pela ABStartup (2023) aponta que o Brasil conta com quatorze mil empresas que empregam a modalidade de negócios das *startups*, distribuídas em 326 cidades. De acordo com os setores propostos, as *foodtechs* apresentam o menor percentual de empreendimentos, como demonstram os índices na imagem abaixo:

Figura 8 - Segmento Startups no Brasil



Fonte: ABStartup, 2024.

Através de outras empresas, são estabelecidas redes de cooperações que preveem investimentos, capital financeiro e intelectual para o impulsionamento das startups. Contudo, os investimentos ocorrem apenas quando a empresa apresenta um alto potencial de crescimento e retorno financeiro. Esse tipo de apoio pode se consolidar por meio de um investidor-anjo que, na fase inicial, incentiva o empreendimento, não exclusivamente com o aporte financeiro, mas com conhecimento técnico, experiência com outras startups e rede de relacionamentos promissora ao sucesso do negócio. Já em estágio mais avançado, com o modelo de negócios estruturado e/ou o produto no mercado, a startup pode receber investimentos por meio da venda de ações, denominada Venture Capital. Com essa modalidade de apoio ao negócio, mesmo de maneira minoritária, está prevista a participação acionária de investidores. A aplicação financeira na aquisição das ações valorizadas está em incentivar o empreendimento e obter retorno superior ao investimento inicial (ABStartup, 2024).

Essas características podem ser analisadas no perfil instituído pela startup do segmento *foodtech* denominada Fazenda Futuro. A proposta de inovação alimentar, representada pela carne do futuro, contribuiu para a expansão da empresa e, consecutivamente, exportação do produto para outros países. A adesão aos produtos por parte dos consumidores impulsionou a proposta da startup e, por isso, em pouco tempo de comercialização das carnes vegetais (em torno de dois anos), a empresa passou a receber investimentos milionários:

O aporte - e novo valuation - vêm apenas dois anos depois da fundação da empresa, e pouco mais de um ano após um aporte de 115 milhões de reais liderado pelo BTG Pactual, ENFINI Investments (Grupo PWR Capital) e também Monashees e Go4it Capital e que elevou o valor de mercado da empresa para 715 milhões de reais (EXAME, 2022).

Ainda no final de 2021, a empresa consegue o aporte de 300 milhões de reais e alcança o valor de mercado de 2,2 bilhões de reais para investir na expansão da marca e tecnologia associada ao desenvolvimento de produtos à base de plantas (Abramovay, 2023; Exame, 2022). Em entrevista recente, a diretora de marketing da Empresa esclareceu que a startup não informa os valores de faturamento ou investimento, complementando que, em 2024, o equilíbrio financeiro²¹ para atuar sem riscos no mercado não foi alcançado. Com cinco anos de atuação, a startup pretende tornar-se destaque na diversidade de produtos *plant based*, tais como: leites, queijo, mel, pão e bacon (Inacio, 2024).

Apesar das ideias tidas como inovadoras, as startups continuam fomentando com as ações humanas que levam às crises sociais e ambientais. Esses episódios nem sempre estão relacionados aos produtos ou serviços lançados pelas startups, mas, sobretudo, aos aportes financeiros realizados por investidores. Esses investimentos muitas vezes são efetivados por empresas e/ou investidores que aceleram as devastações dos recursos naturais através do seu modelo de negócio atuante no mercado. Assim, os investimentos financeiros que aportam as ideias inovadoras podem ser oriundos de iniciativas privadas que comungam e potencializam as crises econômicas, sociais e ambientais que comprometem a existência da vida em dimensões globais.

Como exemplo, observa-se a participação de Anitta²², sócia-proprietária da *foodtech* Fazenda Futuro, no episódio do programa mexicano de culinária que abordou o preparo do churrasco. A participante, no programa, deu um tapa na picanha bovina que estava sendo temperada para o assado. Ao final do preparo, Anitta realizou a degustação do pedaço de churrasco bovino, demonstrando satisfação ao comê-lo. Aos adeptos do estilo de vida vegano, em análises realizadas nas redes sociais, esse

²¹ O indicador de segurança do negócio denominado ponto de equilíbrio é utilizado na área de administração para diminuir os riscos das empresas no mercado. Por meio da projeção do volume de vendas é possível estimar o ponto em que a empresa consiga cobrir todos seus custos e despesas, tanto fixos quanto variáveis (SEBRAE, 2024).

²²A cantora, compositora e atriz brasileira Larissa de Macedo Machado, conhecida popularmente como Anitta, ganhou fama internacional por sua música, que combina elementos de reggaeton, pop funk e música eletrônica.

tipo de consumo incentiva a exploração e o consumo de derivados de origem animal na alimentação humana. As matérias²³ colocam Anitta como “ex-vegana”, duvidando de sua adesão ao veganismo. As críticas realizadas também foram destinadas à startup Fazenda Futuro, que aceitou a sociedade da cantora que se dizia vegana, mas não apresentava apoio às causas animalistas e ao ativismo vegano.

Tais temáticas aparecem como centrais nas reflexões dessa pesquisa. Portanto, o presente capítulo teve como propósito apresentar os interlocutores veganos adeptos à carne vegetal industrializada, os contextos de pesquisas e o cenário global que impulsiona o surgimento das startups no segmento das *foodtechs*.

Desta forma, o capítulo subsequente abordará a temática da ética animalista e ambientalista associada ao estilo de vida vegano. Para tanto, serão apresentadas as dimensões de natureza e cultura que, em boa medida, aportam as discussões em torno das práticas alimentares veganas.

²³O vídeo com a crítica realizada à “ex-vegana” Anitta postado pelo ativista vegano Fábio Chaves, pode ser acessado através do link: https://youtu.be/QT5aJmvRBcM?si=3RqJmZkS_xt-UgYL

3 O consumo alimentar: ética animalista e ambientalista

Este capítulo teve como objetivo abordar o consumo de carne conjecturado às aspirações éticas animalistas e ambientalistas. Para tanto, tornou-se imprescindível compreender a pertinência das interações sociais no processo de (re) significação das noções de cultura e natureza que, em boa medida, conformam as seleções alimentares pautadas nas dimensões éticas do estilo de vida vegano.

Por meio das interações humanas, emergem acontecimentos passíveis de análises que permitem compreender tanto as características, quanto às diversidades presentes na vida social. As mutualidades, individuais e coletivas, possibilitam deslocamentos de convenções considerados como aceitos e/ou não recomendáveis. Com isso, percebe-se que as particularidades parametrizadas pelo convívio humano podem ser constantemente (re) significadas por meio dos costumes, práticas e concepções.

Contudo, o reconhecimento das semelhanças e dessemelhanças associadas às distintas percepções de mundo pode não apresentar implicações imediatas acerca das transformações sociais. Sob esse viés, as distinções que emergem como modos suscetíveis de aceitação são, gradativamente, deslocadas de acordo com os cenários sociais. No que se refere às transformações culturais, destacam-se as ideias de Laraia (2013):

Cada mudança, por menor que seja, representa o desenlace de numerosos conflitos. Isto porque cada momento nas sociedades humanas é palco do embate entre as tendências conservadoras e inovadoras. As primeiras pretendem manter os hábitos inalterados, muitas vezes atribuindo aos mesmos uma legitimidade de ordem sobrenatural. As segundas contestam a sua permanência e pretendem substituí-los por novos procedimentos (Laraia, 2013, p. 99).

Os deslocamentos de convenções nem sempre são aceitos com universalidade. Ao mesmo tempo em que estimula os limites para adesão de hábitos distintos, a consensualidade que permeia as práticas cotidianas dos grupos sociais também desperta o interesse por outras maneiras de convívio. Com isso, as propostas relacionadas às inserções de práticas e costumes podem ocasionar tensionamentos. Isso ocorre porque os grupos manifestam suas proposições de acordo com os valores simbólicos apreciados e aceitos em coletividade.

Sob essas perspectivas, considerando os valores simbólicos estabelecidos por meio do convívio em sociedades e grupos específicos, cabe relacionar o contexto de análise desta pesquisa. Para tanto, o capítulo inicia com o subitem denominado *Natureza e Cultura: humanos e não humanos sob perspectivas antropológicas*, o qual se apoia nas noções humanas que embasam as relações com os demais seres vivos. Na sequência, tal reflexão se estende ao tópico *O debate em torno da Ética animalista e ambientalismo*, em que são consideradas as perspectivas da proteção animal e da preservação ambiental, problematizando a existência humana na relação com o planeta. Por fim, o subcapítulo *Ética animalista e práticas de consumo* discorre sobre o consumo politizado abrangente às práticas alimentares contemporâneas, nesta pesquisa representado pelo veganismo.

3.1 Natureza e cultura: a relação entre espécies e a história da ciência

A necessidade de medidas que resguardem os recursos naturais está intimamente relacionada com o entendimento sobre a noção de natureza na cultura ocidental. Nessas sociedades, a separação entre natureza e cultura reverbera na constituição de relações subjugadas entre humanos e não humanos. Essas perspectivas podem ser encontradas nas ideias de Lunelli (2015):

A afirmação, sustentada pelo pensamento cristão de que o homem é imagem e semelhança de Deus, deu à espécie humana status diferenciado entre as demais criaturas. Agora, quando a evolução dos debates em relação ao ambiente torna-se assunto diário, arriscando-se já a delimitação de um biocentrismo que reconheça a igualdade das criaturas existentes na natureza (Lunelli, 2015, p. 13).

Com base em tais noções, outras concepções surgiram no decorrer da história, subsidiando a superioridade de grupos humanos sobre outros grupos humanos e de todos os seres humanos sobre os demais seres. Ou seja, a condição humana hierarquizada e organizada sob uma racionalidade é sempre superior à não humana. Os seres não humanos que compõem a natureza acabam por ocupar a perspectiva do “outro”, sob o domínio humano. Essa atitude humana é caracterizada pelo especismo, de acordo com Singer (2004, p. 19), o termo utilizado para determinar “um preconceito ou atitude de favorecimento dos interesses dos membros de uma espécie em detrimento dos interesses dos membros de outras espécies”.

A noção de natureza está relacionada à apropriação, até a escassez de todos os elementos tidos como “naturais”. Sob essa perspectiva, todos os elementos exteriores ao humano estão suscetíveis ao aproveitamento. A principal consequência disso é o esgotamento da natureza.

Faz pouco tempo que começamos a ter a medida do preço extremamente alto que será preciso pagar pela exploração imoderada de nosso meio ambiente, com a poluição crescente do solo, do ar, da água e também dos organismos vivos, com o desaparecimento acelerado de inúmeras espécies de plantas e animais, com as consequências dramáticas do aumento do efeito estufa sobre o planeta. Em outros lugares do mundo, muitas culturas não seguiram o mesmo caminho, não isolaram a natureza como se ela fosse um domínio à parte, exterior, onde toda causa pode ser estudada cientificamente e onde tudo pode ser rentabilizado a serviço dos homens (Descola, 2016, p. 24).

O que é praticado como costume em um grupo de pessoas pode não ser a mesma realidade encontrada em outro ou, ainda, o que é considerado como indevido para alguns, pode ser admissível em outra circunstância social. Com isso, percebe-se que culturais podem ser entendidos como dimensões potencialmente dinâmicas.

Marras (2014) sugere que os estudos contemporâneos realizem o esforço de “desantropocentralização”, ou seja, a retirada do humano do centro do cosmo, explanando que:

Por ora, observo que esse urgente imperativo de contrariar o antropocentrismo ocorre (decerto não por acaso) em plena era do Antropoceno, ambígua e contraditória, na qual os humanos (ou melhor, os modernos ocidentais) pretendem marcar a centralidade de sua agência no cosmo e, por isso mesmo, veem-se sós no centro mesmo do universo (Marras, 2014, p. 216).

A iminência de pesquisas que considerem outras formas de vida (Marras, 2014) torna-se um empenho interdisciplinar, transdisciplinar ou multidisciplinar. Com isso, a revisão de estudos associados às relações entre humanos e não humanos não acontece apenas na antropologia contemporânea²⁴, mas se estende a outras áreas do conhecimento científico.

²⁴Conforme Marras (2014, p. 216-218) nas ciências humanas, os estudos das relações humanas e não humanas são nomeados, entre alguns autores, de “virada animal” ou mesmo “estudos animais”. O autor esclarece ainda que os desafios dessas abordagens em estudos cruzados das ciências humanas e ciências naturais, “ecoam experimentos nem tão recentes e que respondem por nomes como, por exemplo, “psicologia ecológica” (James Gibson), “cognição distribuída” (Edwin Hutchins), “ecologia da mente” (Gregory Bateson) e mesmo “biologia da cognição” (Humberto Maturana e Francisco Varela)”.

Sob esse viés, conforme Marras (2014, p. 216), nas ciências humanas os estudos das relações humanas e não humanas são nomeados, entre alguns autores, de “virada animal” ou mesmo “estudos animais”. O autor esclarece ainda que os desafios dessas abordagens em estudos cruzados das ciências humanas e ciências naturais:

[...] ecoam experimentos nem tão recentes e que respondem por nomes como, por exemplo, “psicologia ecológica” (James Gibson), “cognição distribuída” (Edwin Hutchins), “ecologia da mente” (Gregory Bateson) e mesmo “biologia da cognição” (Humberto Maturana e Francisco Varela) (Marras, 2014, p. 217).

Embasado nessas ponderações, Marras (2014, p. 255) propõe ao ser humano ocidental o exercício de *tornar-se* com outras espécies com “a esperança de que a vida por correspondência, o regime do *ir junto*, possa inaugurar outros pactos, outras trocas, outro ritmo de *ir junto*”. A reciprocidade com base na correspondência admite que os animais não humanos sejam tratados com atenção à própria reciprocidade. Para tanto, torna-se necessária:

A compreensão da realidade e a imaginação para tentar superar suas mazelas contemporâneas (ameaças, por exemplo, das mudanças climáticas, da segurança agrícola e alimentar, do esgotamento de recursos, das poluições de toda ordem, da perda da biodiversidade, da proliferação de doenças resilientes, dos efeitos da alta domesticação dos viventes etc.) exigem abordar essa realidade como emergente, isto é, como sempre fruto das relações correspondentes estabelecidas com o cosmo. Se exigem outros protocolos de relação com o cosmo, então exigem outra política, não mais antropocêntrica, mas de exigências cosmopolíticas (Marras, 2014, p. 255).

Assim, as relações correspondentes com humanos e não humanos seriam possíveis em processos de co-constituições que incentivem a eminência de percepções e/ou concepções que respaldam a preservação de outras formas de vida. Esses esforços encontram-se em sinergia (Marras, 2014) com os debates propostos por movimentos sociais e segmentos da intelectualidade contemporânea, que tensionam o desaceleramento dos modos de produção e consumo praticados no ocidente. A redução da atenção (Ingold, 2020) imersa nos seres-em-relação (Marras, 2014) aponta críticas às categorizações de natureza, cultura, animal e humano encerradas em si. Ao invés disso, pressupõe a compreensão de comportamentos, circunstâncias e contingências nas relações entre diferentes espécies.

Em consonância com as ideias de Marras (2014) está a perspectiva da cosmologia indígena proposta por Krenak (2019), mais especificamente no que se

refere aos cuidados com as diferentes formas de vida que habitam o planeta terra. A despersonalização de sentidos atribuídos aos elementos da natureza - florestas, rios e montanhas - potencializa os empreendimentos industriais, comerciais e de consumo. Com isso, declara:

O que aprendi ao longo dessas décadas é que todos precisam despertar, porque, se durante um tempo éramos nós, os povos indígenas, que estávamos ameaçados de ruptura ou da extinção dos sentidos das nossas vidas, hoje estamos todos diante da iminência de a Terra não suportar a nossa demanda (Krenak, 2019, p. 23).

A preeminência de que todos os seres que habitam a terra fazem parte da natureza respalda a iminência da preservação das diferentes formas de vida. Conforme Krenak (2019), as discussões sobre os descasos com a natureza apresentam caminhos possíveis para transformar:

[...] nossa prática, a nossa ação, e nos deem coragem para sair de uma atitude de negação da vida para um compromisso com a vida, em qualquer lugar, superando as nossas incapacidades de estender a visão a lugares para além daqueles a que estamos apegados e onde vivemos, assim como às formas de sociabilidade e de organização de que uma grande parte dessa comunidade humana está excluída, que em última instância gastam toda a força da Terra para suprir a sua demanda de mercadorias, segurança e consumo (Krenak, 2019, p. 23- 24).

As relações com as diferentes formas de vida na terra estão associadas à ideia de antropoceno que, segundo Krenak (2019, p. 29), “tem um sentido incisivo sobre a nossa existência, a nossa experiência comum, a ideia do que é humano. O nosso apego a uma ideia fixa de paisagem da Terra e de humanidade” destacam as marcas deste período. Para Krenak (2019, p. 23), o antropoceno acompanha a concepção de humanidade que exclui “todos os outros seres”, ao mesmo tempo que apresenta a “corresponsabilidade com os lugares onde vivemos e o respeito pelo direito à vida” das diversas espécies.

O Antropoceno pode ser compreendido como contraponto ao período do Holoceno. Nele, a espécie humana, por meio de suas atividades e interações com o ambiente biofísico, denota as características do ambiente global contemporâneo. Conforme Bertuluci *et al.* (2021),

[...] a ideia de Antropoceno faz referência ao conjunto de transformações sociais, históricas, ecológicas, econômicas, políticas, culturais e tecnológicas

responsáveis por configurar uma nova etapa de regulação e evolução do sistema geológico planetário. Sua premissa fundamental está embasada em observações, medições, estudos de tendências e registros que indicam a ocorrência e intensificação de múltiplos processos de desequilíbrio, exploração e perturbação nas dinâmicas de regulação ecossistêmica nas mais diferentes escalas planetárias. (Bertuluci et al. 2021, p. 173)

Os autores elucidam ainda que, a partir dos anos 2000, as temáticas que envolvem a concepção do Antropoceno obtiveram destaques nos debates científicos, espaços culturais e midiáticos. Para Latour (2014), a discussão do Antropoceno perpassa pela análise do tempo e espaço para compreensão de uma política da natureza inserida nas instâncias da ecologia e da política. Com isso, destaca:

Como poderíamos introduzir o conceito de Antropoceno e não extrair as consequências em termos de uma política da Terra? Minas, rios, poluição, oceanos, peixe, frango, grama, insetos, nuvens, chuva e inundações – todos eles estão diante de nós [...] o conceito de Antropoceno encontra não apenas uma filosofia da ciência – o repertório política-com-ciência em vez de política-versus-ciência –; não apenas a definição de um solo sobre o qual as politeias são construídas – uma “Gaia-política” de bases altamente contestadas –; mas também o que é tão importante na teologia: o Antropoceno encontra um outro tempo, tão diferente do tempo modernista quanto seu enraizamento espacial (Latour, 2014, p. 24, 26).

A natureza sob construção social envolve a complexidade na relação com o mundo e, assim, está presente nas definições dos conceitos de natureza e cultura que integram as discussões epistemológicas na Ciência, com ‘C’ maiúsculo e nas ciências, no plural (Latour, 2019). As diversas ciências sociais ou naturais, construídas de maneiras lineares não dão conta dos fenômenos que dimensionam as mutações climáticas ligadas ao modo de produção e consumo da sociedade moderna ocidental.

A proposta do autor aponta para que a produção científica integre a democracia na transposição de fatos da natureza aos arranjos políticos, sem redução de um ao outro. Caso contrário, os estudos científicos que envolvem a natureza continuarão neutralizando as informações trazidas pelas representações políticas. A democratização do conhecimento científico para reimaginar a política implicaria em descaracterizar o domínio da pura objetividade e da verdade indiscutível da Ciência com ações centradas nas verdades de sábios e filósofos da Natureza (antiguidade grega) e as ciências modernistas, que se contrapõem à política dos interesses e da vida pública. Ao mesmo tempo, abriria caminhos para ponderar uma sociedade que ecoasse o reconhecimento de agências não humanas (Latour, 2019).

Com isso, Latour (2014; 2019) sugere que o conceito de Antropoceno na constituição moderna considere a noção de natureza como o principal projeto da ecologia política, convocando os coletivos para discussões que se colocam para além das dicotomias - distinções/oposições - preservadas nas relações entre ciência e política.

Em caráter de urgência, a ecologia política consiste em realizar construções superiores aos costumes, a laicização, ao mercado capitalista e ao universo. A trajetória de aprendizagem na ecologia política (Latour, 2019, p. 272-273) “a partir do momento que aceita diferenciar o passado do futuro, não mais pela separação, mas pela revinculação”, de maneira gradativa, multiplica a transcendência e a rearticulação em torno das proposições dos coletivos, possibilitando-lhes outros hábitos. Com o futuro em condição de retomada, essa abordagem propõe consagrar-se a uma triagem meticulosa dos mundos possíveis (Latour, 2019), sempre a recomeçar na contínua construção da experiência coletiva²⁵.

O esforço de estender o social aos cosmos, nas relações de humanos e não humanos, corresponde à ecologia imersa na política e a política imersa na ecologia. Com isso, Latour (2019; 2020) sugere a hipótese de *Gaia*²⁶, associada à concepção de uma terra composta por todos os ecossistemas e um organismo integrado. Esse espaço seria inspirado por relações permeadas por novas sensibilidades e responsabilidades na constituição de outra sociedade e de outro Estado.

Sob essa perspectiva, salienta-se que apreender a natureza, como forma de vida desqualificada, em comparação àquela experienciada pela humanidade, não se realiza de igual forma nas demais regiões do mundo. Em outras culturas, há formas distintas de perceber a natureza (Descola, 2016; Laraia, 2013). Essa pode ser

²⁵A ecologia política, para Latour (2019, p. 325), está associada à modificação de sentido por meio da experiência coletiva na perspectiva da metafísica experimental, na qual, define como: “a procura do que compõe o mundo comum, e se reserva a expressão voluntariamente paradoxal de metafísica da natureza para a solução tradicional que dava um papel político à natureza”.

²⁶Destaca-se que a hipótese de Gaia trazida por Latour (2019; 2020) está inspirada nas pesquisas realizadas por Lovelock (2010, p. 157, 158), no ano de 1965, no Laboratório de Propulsão a Jato da Califórnia. Para o cientista: “Se a atmosfera da Terra é uma agregação biológica, então é razoável considerar que seus componentes são mantidos em uma composição ideal ou próxima do ideal para o ecossistema. Por exemplo, o clima da Terra é fortemente dependente da pressão atmosférica, isto é, a quantidade total de oxigênio e nitrogênio e da concentração dos gases de observância na faixa infravermelho, como o dióxido de carbono e o vapor d’água. A concentração desses componentes está direta ou indiretamente sob controle biológico. Portanto, não pode ser uma especulação irracional considerar a possibilidade de que o clima na terra também seja mantido próximo de um ideal para o ecossistema”. Assim, os seres humanos seriam espécies na constituição e no equilíbrio de Gaia, das quais, perpassam pela integração dos organismos que habitam a Terra.

entendida a partir de dimensões de cumplicidade e interdependência, integradas ao cotidiano.

Contudo, perceber os seres não humanos que habitam a natureza como formas de vida que devem ser respeitadas em suas diferentes manifestações, como ocorre em outros convívios sociais, à exemplo das comunidades indígenas (Krenak, 2019; Laraia, 2013), não garante a integridade dos assim chamados ocidentalmente como recursos naturais. Esses podem ser comprometidos por desastres naturais e/ou modificados no contato com os valores culturais distintos, tais como as noções que integram as sociedades tidas como “civilizadas”, caso que pode se consolidar com a proximidade da perspectiva ocidental acerca das concepções de natureza.

De forma crescente, movimentos ecológicos têm debatido os impactos ambientais causados pela forma exploratória colocada pelo modelo de produção e reprodução do sistema econômico capitalista (Soler; Dias; Neto, 2013; Soler, 2019). Os argumentos centrais nessas discussões (Budolfson; Spears, 2020; Persad, 2020; Amiot; Bastin, 2020; Soler; Dias; Neto, 2013; Soler, 2019) indicam críticas ao antropocentrismo, inclusive no que se refere às compreensões das relações entre diferentes espécies. Diferentes matizes relacionados ao bem-estar, abolição e proteção dos seres não humanos emergem nesse debate, tema da seção seguinte.

3.2 O debate em torno da preservação ambiental, proteção animal e veganismo

A concepção de cuidado com os recursos naturais emerge na modernidade, gerando inquietações sobre noção de domínio humano estabelecida anteriormente. Como salienta o historiador Thomas (1996), analisando a trajetória do tema no Reino Unido, por volta de 1800, teve início o entendimento de que a natureza deve ser dominada, mas não completamente suprimida. Tal percepção estava relacionada às insatisfações com o avanço industrial e urbano da civilização humana e, conseqüentemente, conjecturam o despertar de sensibilidades acerca da natureza e demais espécies.

Contudo, a partir dos séculos XV e XVI, os hábitos de consumo alimentares de alguns ingleses excluía a carne de suas dietas, pois acreditavam ser errado matar animais (Thomas, 1996). Os cientistas do século XVII defendiam que características da anatomia humana como, por exemplo, dentes e intestino, não eram adequadas ao consumo de carne. Para Thomas (1996, p. 413), os argumentos científicos

contribuíram para “fornecer um argumento a mais para a tese de que comer carne não era natural”.

Desta forma, endossado pelos argumentos científicos acerca dos males à saúde causados pela ingestão de carne, o vegetarianismo eclodiu entre as pessoas cultas da sociedade inglesa. E, no início do século XVIII, estavam já esclarecidas as justificativas que embasam as aspirações do vegetarianismo na modernidade (Thomas, 1996).

Ainda no século XIX, iniciaram-se os indicativos das raízes do ambientalismo e emergem as campanhas contra o sacrifício e morte dos animais em prol das necessidades humanas (Leis, 1999). As noções de degradação irreparável aos recursos naturais, na metade do século XX, impulsionaram as manifestações de diversas instituições acerca da preservação ambiental. As mobilizações tinham como ideal disseminar os impactos ocasionados pelas atividades humanas e as consequências destas ações, tais como: desequilíbrios climáticos, aniquilamento da diversidade de espécies e alterações nas composições químicas do ar, da terra e dos oceanos.

Com isso, as manifestações sociais de preservação ambiental e proteção animal foram construídas para mitigar os impactos ambientais que emergem com as ações humanas e, conseqüentemente, ameaçam a continuidade das distintas espécies. Esse debate estendeu-se para a contemporaneidade com o fortalecimento da ideologia vegetariana e o surgimento da abolição animal nas distintas formas de consumo, representada pelo movimento denominado filosofia *vegan* de libertação animal.

Contudo, destaca-se que as pautas ambientalistas e animalistas nem sempre foram ou são entendidas como complementares, sobretudo no contexto das discussões contemporâneas. Conforme esclareceu Sordi (2011), com base em estudos realizados com abolicionistas animais:

Para frisar sua diferença com o ambientalismo, vários abolicionistas alegaram existir um conflito de prioridades: enquanto o ambientalismo prezaria por entidades abstratas e totalizantes como “meio”, “ecossistema”, “espécie”, o abolicionismo estaria centrado sobre o indivíduo animal e seu sofrimento: da mesma forma que consideramos ilegítimo sacrificar humanos por conta da explosão demográfica, deveríamos considerar o mesmo em relação aos animais, na medida em que eles também sofrem e são sencientes (Sordi, 2011, p. 11) .

Essa perspectiva pôde ser aproximada de resultados obtidos em pesquisas (Hirdes, 2016; 2018), no que diz respeito à essencialidade da causa animalista para adeptos do estilo vegano. Porém, por meio das escolhas alimentares com base na exclusão animal, emergiram preocupações que se tornaram complementares às discussões deste grupo. Sob esse aspecto, salienta-se:

A seletividade presente nos hábitos alimentares passa pela reavaliação cotidiana das práticas de consumo. Nessas ponderações, os aspectos políticos são discutidos em torno das marcas, produtos, serviços, estabelecimentos comerciais e aquisição de alimentos orgânicos ou não orgânicos. A inquietação dos adeptos desse estilo de vida está em consumir sem exploração animal, causando o menor impacto ambiental e social possível (Hirdes, 2018, p. 94).

Com isso, percebeu-se que as aspirações em prol da proteção animal podem ser estendidas a demais espécies humanas e/ou não humanas que habitam o mundo. E, embora essas não sejam causas primordiais do movimento animalista, as discussões ambientais e sociais estão no escopo das ações que pautam as escolhas cotidianas que caracterizam as formas de consumo na contemporaneidade.

Carol J. Adams, ativista dos direitos dos animais, em estudo seminal sobre *A política sexual da carne: uma teoria feminista-vegetariana* (2012), desenvolve em seu trabalho as relações entre feminismo e ética animal. A pertinência em torno das discussões que abrangem as relações que se estabelecem entre homens e mulheres no âmbito do convívio humano são preocupações evidenciadas nas discussões de ativistas da causa animal. Estas reflexões são elucidadas pela referida autora:

Tanto os direitos dos animais quanto o feminismo exigem permanente vigilância para um alvo distante. Se a raiz e o objetivo das duas opressões é o domínio, uma ativista coerente precisa combater todas as modalidades de exploração amorfa (Adams, 2012, p. 47).

Com base em registros históricos, a autora retratou aspectos da constituição social que permitem ao homem privilégios quanto ao consumo de determinados alimentos, em especial da proteína de carne. O argumento está embasado no sistema social que assegura distinções, as quais demarcam posições hierárquicas aos homens brancos e detentores do conhecimento, conforme explicitado:

Duas crenças paralelas podem ser localizadas no estatuto do racismo do mundo ocidental branco quando a questão é o consumo de carne. A primeira é de que, se o suprimento de carne é limitado, os brancos devem ficar com

ele; mas, se há abundância, todos devem comê-la. Essa é uma variação do tema-padrão da política sexual da carne. A hierarquia da proteína da carne reforça uma hierarquia de raça, classe e sexo (Adams, 2012, p. 65).

Ainda com relação à superioridade do homem branco na consolidação de valores sociais, os quais são aportados nas distinções alimentares como justificativas de sucesso na produtividade intelectual, instituída pela concepção de ciência no ocidente, a autora elucidou:

No século XIX os defensores da superioridade branca apoiavam a carne como um alimento superior. Os “trabalhadores do cérebro” precisavam de carne magra como principal componente de sua refeição, mas as classes “selvagens” e “inferiores” da sociedade podiam viver exclusivamente de alimentos mais ordinários — isso de acordo com George Beard, um médico do século XIX especializado em doenças de pessoas da classe média. Aos homens brancos e civilizados da classe média que se tornavam suscetíveis à exaustão nervosa, ele recomendou que comessem mais carne. Para ele, bem como para muitos outros, os cereais e as frutas estão abaixo da carne na escala de evolução e, por isso, são os alimentos adequados às outras raças e às mulheres brancas, que também pareciam estar mais abaixo na escala evolutiva (Adams, 2012, p. 66).

Com isso, notou-se que o debate relativo ao consumo de carne acompanha a constituição da ciência e, em boa medida, a consolidação de aspectos relacionados aos valores imersos na cultura ocidental. Ao discutir o ativismo animal, estes parâmetros sociais apareceram como essenciais na compreensão das distintas formas de opressão, humanas e não humanas, realizadas na atualidade.

Os estudos desenvolvidos por Budolfson e Spears (2020) demonstram que as comparações entre as espécies estão relacionadas com as valorações morais e éticas dos humanos. Sob uma perspectiva antropocêntrica, as avaliações ocorrem na medida que os humanos percebem relevâncias sociais e econômicas na relação com os não humanos, como excerto a seguir:

O Antropocentrismo é a visão de que o que torna os resultados melhores ou piores é, inteiramente, uma questão de suas consequências para os humanos. Nessa perspectiva, o bem estar animal não é, em última análise, valioso por si só. Ao invés disso, o bem-estar animal só é valioso na medida em que é valorizado pelos seres humanos. Por essa perspectiva, que é dominante na análise política econômica, o problema importante relacionado com o bem-estar animal é que o mercado e os métodos existentes de elaboração de políticas tendem a ignorar grande parte do valor instrumental do bem-estar animal para os seres humanos e, por tanto, não consideram bem-estar social para animais de forma apropriada, mesmo a partir de uma perspectiva antropocêntrica (Budolfson; Spears, 2020, p. 92, 93, traduzido pela autora).

Os autores problematizam as diferentes ideias de direito e bem-estar animal nas diferentes espécies. Destaca-se que, embora ocorra concordância entre filósofos e ativistas animalistas no entendimento de que o antropocentrismo deva ser rejeitado nas relações entre espécies, não é possível encontrar maneiras de mensurar as consequências do bem-estar animal e colocá-las na mesma escala do bem-estar humano.

Essa questão pôde ser percebida como uma dimensão importante nas discussões sobre as comparações entre espécies. Assim, a abordagem baseada em bem-estar animal se concentra em melhorar as condições e as formas como são tratados, mas não necessariamente concede a eles direitos morais. Para tanto, Budolfson e Spears (2020) ponderam ainda que se torna necessário uma abordagem baseada em direitos, na qual defendem que os animais possuem direitos morais semelhantes aos dos seres humanos e, portanto, devem ser tratados de forma igualmente respeitosa. Com isso, o direito dos animais é baseado na ideia de que os animais têm interesses próprios, os quais devem ser levados em consideração ao tomar-se decisões que afetam suas vidas.

Semelhante a essa discussão acerca da questão ética e moral, está a proposta apresentada por Persad (2020), que pondera os desafios encontrados nas dimensões para definir as prioridades de investimentos à saúde animal e bem-estar animal. O autor esclarece que não há análise sistemática para estabelecer prioridades de saúde animal. Ao contrário do que ocorre com os critérios utilizados pelos sistemas nacionais de saúde para intervenções com a previsão de recursos financeiros para seres humanos. Desta forma, coloca que os desafios enfrentados nas metodologias para definir prioridades de saúde humana podem se traduzir no contexto da saúde animal.

A definição de prioridades para a saúde animal pode ser feita com um enfoque mais amplo ou mais restrito. A definição restrita de prioridades determinaria quais intervenções são de maior prioridade para uma população específica e homogênea - por exemplo, quais projetos de galinheiros são mais rentáveis para melhorar a qualidade de vida das galinhas. A definição de prioridades mais amplas tentaria definir prioridades entre grupos mais amplos, incluindo múltiplas espécies - por exemplo, para determinar qual alinhamento de uma linha de trem, através de um espaço verde, reduziria menos a qualidade de vida dos animais que vivem no espaço verde ou qual tratamento para as doenças animais devem ser a maior prioridade para um laboratório que pesquisa muitas doenças animais (Persad, 2020, p. 108, traduzido pela autora).

Outro desafio ampliado ao contexto da saúde animal envolve as prioridades relacionadas à qualidade de vida animal, pois essas definições são comensuráveis com base nos valores humanos. De acordo com Persad (2020), a dificuldade de mensurar a qualidade de vida na espécie humana, pode ser percebida nas comparações dos impactos de diferentes condições médicas, como: mobilidade limitada e dor crônica. Tal dificuldade apresenta-se maior ao ser transposta para a qualidade de vida animal, com comparações entre diferentes espécies não humanas.

A ampla definição de prioridades em saúde animal apresenta o problema de comparações entre espécies, por exemplo, os espaços verdes podem envolver a consideração de como vários danos causados pela poluição ou pelo ruído afetam a qualidade de vida dos veados, marmotas, ursos e aves migratórias. Mais desafiante, podem também envolver a comparação da importância relativa de uma determinada mudança na qualidade de vida de um tipo de animal com a importância dessa mudança para os outros animais (Persad, 2020, p. 109, traduzido pela autora).

Atualmente, contam-se com poucos recursos para estabelecer as prioridades direcionadas à saúde animal – muito menos do que na saúde humana (Persad, 2020). Isso talvez decorra do fato de que a saúde animal requer avaliações e tratamentos distintos, com cuidados específicos para animais selvagens, animais de fazenda, animais de estimação e animais de laboratório²⁷, regidos por regras e políticas imbuídas por recomendações de éticas de pesquisas e de testes pelas indústrias.

Destaca-se que o debate sobre as diferenciações de tratamentos entre humanos e não humanos insere-se de maneira recorrente nas dinâmicas de pesquisas que analisam esses fenômenos sociais. Essa abordagem pode ser evidenciada nos estudos de Amiot e Bastian (2020), particularmente quando se refere às relações entre espécies como uma categoria analítica intergrupala.

Para tanto, Amiot e Bastian (2020) propõem a reflexão de que os animais não humanos podem ser vistos como um grupo externo, da mesma forma que membros de outras culturas, religiões ou nacionalidades são considerados grupos distintos. Com base nisso, esses autores defendem que, por meio da compreensão desta relação, será possível explicar as interações e a interdependência que existe entre humanos e animais.

²⁷A obra intitulada *Libertação Animal* de autoria de Peter Singer (2010), sob o viés especismo, aborda o aprofundamento do panorama histórico e cultural em torno dos testes em animais promovidos por meio de pesquisas científicas ou de produções industriais.

Ainda para os autores, à medida que as relações entre humanos e não humanos são entendidas de maneira diferente, a esses últimos torna-se viável a obtenção de direitos. A partir dessa reflexão, salienta-se as ideias dos autores:

À medida que os seres humanos se tornam cada vez mais sensíveis aos direitos e necessidades dos animais e procuram protegê-los, ao invés de os ver como recursos a serem explorados, surgirão novas questões e campos de investigação. Por exemplo, os animais podem ser cada vez mais protegidos pelo sistema jurídico, com as pessoas a serem punidas de forma mais severa pelos maus tratos aos animais, abrindo novas questões jurídicas sobre o que é considerado uma retribuição “justa” por danos causados aos animais. A caça, como atividade de lazer, também é cada vez mais questionada, como o tiro ao pato, a caça à raposa e a caça desportiva em declínio e denunciada por ativistas (Amiot; Bastian, 2020, p. 28, traduzido pela autora).

Essa perspectiva assume a pertinência da consideração moral em torno das diferentes espécies que habitam o planeta. Com isso, entende-se que as relações intergrupais permitem cuidar e atribuir direitos aos não humanos nos diversos espaços que compartilham. Sob esse viés, salienta-se:

À medida que os animais de criação são cada vez mais valorizados, será provável que haja pressão sobre as técnicas de criação industrial e as práticas de abate desumanas. A necessidade de garantir que a nossa carne seja “ética” e produzida de forma humana será, provavelmente, benéfica para as relações homem-animal, mas aumentará os custos de produção e reduzirá a eficiência - um exemplo atual disso envolve a produção de “carne limpa” (Amiot; Bastian, 2020, p. 28, traduzido pela autora).

Dessa forma, considerar as (re) significações das relações com os não humanos projeta alterações na conduta humana, sobretudo, àquelas voltadas às noções valorativas que respaldam tratamentos justos às outras espécies. Percebeu-se que, devido à valorização social e econômica dos animais de fazenda, ocorrem com frequência episódios de coerções sobre as técnicas de criação industrial e práticas desumanas de matança (AMIOT, BASTIN, 2020). Já os animais exóticos são preservados em países desenvolvidos por motivações turísticas e econômicas.

3.3 Ética animalista e práticas de consumo

As formas de consumo autônomo e ativo nas sociedades ocidentais contemporâneas (Portilho, 2005; 2009; Barbosa, 2009; 2016) evidenciam que a necessidade de aquisição de bens materiais e/ou serviços disponibilizados para sanar

necessidades humanas é progressivamente problematizada. Nessas perspectivas são consideradas algumas variáveis no momento da aquisição - especialmente na composição dos produtos e na prestação de serviços - a matéria prima, os modos de produção, os recursos naturais, as condições socioambientais, entre outros.

O consumo político inter-relacionado às temáticas alimentares pode ser compreendido por meio de evidências históricas. Com base nas reflexões de Portilho (2020), cabe destacar que:

O caso mais antigo de consumo político, correntemente citado nos estudos sobre o tema, envolveu protestos de colonos ingleses na “América” de 1776 contra os altos impostos do governo britânico e o lançamento ao mar de um carregamento de chá, no Porto de Boston, acontecimento chave na história da independência dos EUA. Outros exemplos sempre citados, e que também envolvem temas alimentares, são o famoso boicote à multinacional Nestlé, nos anos 70 do século XX, contra a propaganda de seus produtos como substitutos do leite materno, o boicote à África do Sul, nos anos 80, em protesto contra o Apartheid, e diversos boicotes ao McDonald’s contra a padronização do fastfood e as condições de trabalho de seus empregados. O próprio termo “consumo político” foi cunhado na Europa, em meados dos anos 90, na onda de dois protestos, um deles em torno de um tema alimentar: o boicote ao vinho francês como oposição aos testes nucleares conduzidos pela França (Portilho, 2020, p. 419).

Notou-se que as premissas de preservação animal e socioambiental são de igual forma aplicáveis aos critérios de escolhas alimentares (Portilho; Castañeda; Castro, 2011; Barbosa, 2016). Tal perspectiva pode ser encontrada nas ideias de Sassatelli (2015, p. 12) quando evidencia que “na sociedade contemporânea, percebemos que o consumo de alimentos é uma maneira pela qual as pessoas começam a imaginar um mundo diferente”.

Na América Latina, a atenção em prol do consumo politizado associado às práticas alimentares, de igual forma, insere-se como protagonista das ações cotidianas. Porém, ao contrário das regiões localizadas na América do Norte, as aspirações que articulam os movimentos sociais latinos estão centradas em pautas que envolvem o combate ao capitalismo e ao sistema neoliberal (Portilho, 2020).

Os movimentos sociais latino-americanos por meio de ações coletivistas concentram-se, sobretudo, conforme enfatiza Portilho (2020, p. 424), na “construção de um Estado mais forte e democrático, que regule o mercado e invista em políticas públicas”. Através da relação entre o consumo e o ativismo alimentar, direcionados às causas ambientalistas e animalistas, as esferas institucionais recebem destaque em relação ao mercado. As ações de politização em torno da comida e do comer tornam-

se meios estratégicos, os quais impulsionam os deslocamentos coletivos de preservação da natureza e justiça social nos distintos âmbitos institucionais do Estado.

Coube salientar as argumentações de Barbosa (2009), no que se refere às implicações da “cientificação” no universo de opções alimentares das sociedades contemporâneas. Assim, as considerações sobre os alimentos indicados para consumo são estreitadas às indicações nutricionais que, comumente, estão “hierarquizadas em uma escala de saudáveis e não saudáveis que oscila permanentemente na razão direta das novas pesquisas científicas” (Barbosa, 2009, p. 24).

A saudabilidade na alimentação pode estar relacionada às dimensões de preservação ambiental e social como, por exemplo, o consumo de produtos orgânicos oriundos da agricultura familiar. Essa estrutura de produção de alimentos embasa os movimentos sociais de apoio ao *Slow Food*, cujo panorama ampliado pode ser sintetizado por meio do manifesto *Slow Food* no Brasil, dos quais integram as seguintes aspirações:

O sabor, a biodiversidade, a saúde de humanos e animais, o bem estar e a natureza estão sob ataque contínuo. Isto põe em risco o próprio desejo dos gastrônomos de comer e produzir alimentos e o exercício do direito ao prazer sem causar danos à existência dos outros e ao equilíbrio ambiental do planeta que vivemos (MANIFESTO SLOW FOOD, 2007).

Essa relação pôde ser observada nas ideias de Oliveira (2020, p. 36), quando destaca: “A ideia de saudabilidade está presente no Slow Food, já que a busca pelo ‘limpo’, defendida pelo movimento, remete à ‘pureza’ e à comida ‘natural’, livre de agrotóxicos que fazem mal à saúde”. A preocupação com o consumo de produtos saudáveis preconizados pela agricultura familiar, representa que a “saudabilidade está associada ao debate político e ideológico, que também se apoia na ciência” (Oliveira, 2020, p. 36). Com isso, as influências científicas relacionadas ao ato de comer evidenciam a necessidade do consumo que preze pela preservação ambiental. Porém, em boa medida, essa prática não converge com a velocidade dos estilos de vida no modelo neoliberal.

Sob esta perspectiva, o consenso da relevância científica nas sociedades ocidentais apresenta-se condizente com as contribuições nos âmbitos: social, cultural e ambiental. Percebe-se ainda que os estilos de vida na contemporaneidade são

suscetíveis às adaptações e transformações sociais, em boa medida, reafirmadas, estimuladas e influenciadas por descobertas científicas.

Assim, as (re) significações em torno das concepções que atravessam os estilos de vida na contemporaneidade incentivam transformações e adequações de práticas socioculturais. Os preceitos éticos ambientalistas e animalistas, inculcados nas experiências cotidianas, subsidiam possibilidades de releituras sobre as concepções inerentes à vida.

Os termos “cultura”, “natureza” e “ciência” trazidos nestas reflexões problematizam alguns aspectos que fazem sentido na composição destas sociedades. Sob esta perspectiva, torna-se imprescindível entender e acompanhar o modo como esses elementos (re) significam e transformam condutas humanas na relação com os demais seres vivos, em seus distintos rearranjos sociais.

Com isso, os sentidos das invenções humanas acerca das formas de consumo, mais especificamente aquelas que dizem respeito à alimentação contemporânea aderidas pela cultura ocidental, tornam-se o cerne das reflexões que preveem discussões éticas em prol da preservação dos recursos naturais. Sob esse viés, compreender as associações que envolvem a adesão à carne vegetal industrializada evidenciadas nas (re) significações das práticas alimentares, estende-se às percepções éticas e morais em torno das causas animalistas e ambientalistas. Em outras palavras, torna-se pertinente considerar de que forma essas adaptações alimentares ocorrem e acomodam as implicações das escolhas cotidianas, representadas pelo consumo alimentar, as quais se apresentam imbricadas nas relações entre animais humanos e não humanos.

4 O Instagram nas práticas alimentares veganas: entre pessoas e hashtags

O presente capítulo teve como finalidade discorrer sobre as influências do Instagram nas práticas alimentares veganas. Percebe-se que, nos dias atuais, esta rede social está inserida nas propostas de ativismo vegano por meio da disseminação de receitas sem derivados de origem animal. Portanto, as práticas alimentares veganas que preveem as receitas com a carne vegetal industrializada da Fazenda Futuro serviram como aporte analítico desta etnografia no Instagram. A partir deste ponto, para relatar a pesquisa realizada no Instagram, foi necessário inseri-la no quadro da pesquisa etnográfica como concebida pela antropologia.

Na compreensão dos distintos contextos socioculturais, a antropologia, ao longo de sua trajetória científica, estabelece reflexividades acerca das construções do método etnográfico²⁸. As especificidades deste tipo de pesquisa, podem ser encontradas nas ideias de Rocha e Eckert (2013):

A pesquisa etnográfica, constituída pelo exercício do olhar (ver) e do escutar (ouvir), impõe ao/à pesquisador/a um distanciamento de sua própria cultura para se situar dentro do fenômeno por ele/ela observado em sua participação efetiva nas formas de sociabilidade encontrada na realidade investigada. [...] Esta descoberta sobre o Outro é uma relação dialética que implica uma sistemática reciprocidade cognitiva entre o(a) pesquisador(a) e os sujeitos pesquisados. (Rocha; Eckert, 2013, p. 54; p.57)

O olhar e o escutar o “Outro” para compreensão das particularidades requer o afastamento da antropóloga sobre si e sua cultura. Esse tipo de abordagem no método de observação apresentado por Malinowski (1997) em estudos na Melanésia, estabelece a relação entre tradições diferentes e registros sistemáticos das vivências com o “Outro”. Malinowski (1997, p. 23) propõe que para o êxito no trabalho de campo, o antropólogo deve se “sentir em verdadeiro contato com os nativos”. Ou seja, o pesquisador necessita entender os aspectos culturais do grupo com profundidade para que possa fazer conexões entre as evidências e as narrativas, as tensões e intenções, a objetividade e a subjetividade, dentre outras especificidades que aparecem no campo de pesquisa.

²⁸ Nessa construção, destaca-se os referenciais teóricos mencionados no livro *Antropologia da e na cidade, interpretações sobre as formas da vida urbana* organizado por Ana Luiza Carvalho da Rocha e Cornelia Eckert (2013).

A técnica de pesquisa essencial ao método etnográfico – observação participante –, embora tenha-se conservado a finalidade de compreender os indivíduos/grupos estudados, tem seus procedimentos continuamente aprimorados às distintas realidades encontradas nos campos de pesquisas. Sob este viés, Peirano (2014) destaca:

Todo antropólogo está, portanto, constantemente reinventando a antropologia; cada pesquisador repensando a disciplina. E isso desde sempre: de Malinowski encontrando o kula entre os trobriandeses; Evans-Pritchard, a bruxaria entre os azande; Florestan, revendo a guerra tupinambá nos arquivos. Antropólogos hoje, assim como nossos antecessores, sempre tivemos/temos que conceber novas maneiras de pesquisar - o que alguns gostam de nominar "novos métodos etnográficos". Métodos (etnográficos) podem e serão sempre novos, mas sua natureza, derivada de quem é do que se deseja examinar, é antiga. Somos todos inventores, inovadores. A antropologia é resultado de uma permanente recombinação intelectual (Peirano, 2014, p. 381).

Ainda com relação às ideias de Peirano (2014, p. 381), com o decorrer do tempo, encontraram-se os “alertas para os pecados e as virtudes da antropologia”. Os pecados são fáceis de identificar e resumir: as relações de poder desigual entre pesquisadores e seus então nativos”. Essas ponderações estão presentes no pensamento de Spivak (2010), que argumenta que, em contrariedade ao silenciamento e à invisibilidade dos interlocutores subalternos, os intelectuais devem considerar suas representatividades e produções que os permitam falar (junto) com os participantes das pesquisas.

A consciência crítica em relação à posição de poder na produção científica sobre o Outro emerge em consonância com a reflexividade ética e epistemológica da pesquisadora. Reverbera na construção de caminhos que possibilitem os espaços de enunciação - fala e escuta - dos interlocutores, frequentemente, tidos como subalternos.

Os discursos de interlocutores e pesquisadoras precisam ser entendidos, por ambos, como lugares distintos de fala. Contudo, as produções intelectuais e acadêmicas também requerem o reconhecimento como espaços que consideram e potencializam as enunciações em suas diferentes perspectivas. Problematizar as produções científicas como espaço de dominação e poder (Spivak, 2010) perpassa o reconhecimento e valorização de práticas e saberes que dão luz às pesquisas. O lugar de fala de pesquisadores e interlocutores deve representar as particularidades que proporcionam a compreensão dos fenômenos socioculturais. Com isso, as pesquisas

antropológicas devem apresentar o compromisso social de viabilizar que as produções acadêmicas sejam espaços de enunciações, representatividades e reconhecimentos das interações que emergem na diversidade das culturas (Peirano, 2014).

Com relação às práticas alimentares contemporâneas, cerne desta etnografia, o empenho esteve em assegurar o posicionamento dos interlocutores, bem como refletir sobre os vieses trazidos por demais pesquisadores sobre a temática da carne vegetal industrializada, primando pelas construções compartilhadas de vivências, saberes e conhecimentos. Com esta pesquisa, o método etnográfico tornou-se um espaço propício para a reflexividade, pois foi possível viabilizar espaço para que os próprios interlocutores veganos falassem de si e também sobre as suas experiências alimentares em grupo (Peirano, 2014).

Notou-se ainda que pesquisas desenvolvidas com grupos sociais diversificados provocam desdobramentos nos métodos etnográficos. Observou-se que a proposta de alteridade fixa, que se fazia representada na conquista e permanência do antropólogo em comunidades afastadas e distintas, passou a ser (re) considerada em pesquisas atuais praticadas em contextos urbanos, nas quais constituem-se como culturas partilhadas entre antropólogos e interlocutores (Rocha; Eckert, 2020). O esforço da alteridade em deslocamento está associado às tentativas de explicações em torno das (re) significações culturais que emergem, a exemplo nesta pesquisa, das práticas alimentares que integram os estilos de vida “na” e “da” cidade (Rocha; Eckert, 2013).

No que tange à compreensão do contexto cultural por meio desta etnografia, tornou-se imprescindível o conceito de “descrição densa”, proposto por Geertz (1978). Para o autor, os discursos humanos e os sistemas simbólicos que permeiam os comportamentos e os acontecimentos sociais servem como subsídios interpretativos para uma descrição com densidade, ou seja, o pesquisador necessita entender os aspectos culturais do grupo com profundidade, com o intuito de fazer conexões entre as evidências e as narrativas, as tensões e intenções, a objetividade e a subjetividade, entre outras especificidades que aparecem em campo. Ainda conforme as ideias de Geertz (1978), a cultura pode ser entendida como uma teia de significados que permite à humanidade a criação de particularidades através das relações com o contexto em que está inserida. Sob esse aspecto, importa destacar que os grupos utilizam as redes sociais como meios articuladores de valores políticos e ideológicos, bem como para a

transmissão e propagação de conhecimentos em torno de causas animalistas e ambientalistas, por exemplo.

Assim, considerou-se que o método etnográfico, quando aplicado à compreensão dos espaços de socialização criados na internet, de igual forma, objetiva proporcionar voz aos participantes nas composições das pesquisas. As culturas híbridas (Escobar, 2016) emergem na autoafirmação - seleção autônoma e parcial - e nos sentidos externalizados por meio dos recursos tecnológicos, os quais integram as realidades sociais globais²⁹. Sob esse aspecto, observa-se:

O impacto das tecnologias ocidentais sobre a evolução e a mudança cultural é tema de investigação desde os primeiros anos da década de 1950 [...], mas a possibilidade de entendermos ciência e tecnologia em relação aos sistemas tecnológicos complexos, surgiu apenas com os estudos contemporâneos. [...] promove o intercâmbio entre antropólogos e outras disciplinas envolvidas nestes estudos, como a filosofia, a ciência cognitiva e a linguística (Escobar, 2016, p. 34).

As atenções para as relações sociais mediadas pelas tecnologias no campo de pesquisa da antropologia surgem, conforme Escobar (2016), com o reconhecimento de que a tecnologia é uma invenção humana e, dessa forma, uma criação cultural. Sob esse viés, o autor observa:

O ponto de partida da presente investigação é a crença de que qualquer tecnologia representa uma invenção cultural, no sentido de que ela produz um mundo. Toda tecnologia emerge de condições culturais particulares ao mesmo tempo em que contribui para a criação de novas condições culturais. Os antropólogos podem estar bem preparados para entender esses processos se estiverem abertos à ideia de que a ciência e a tecnologia são campos cruciais para a criação da cultura no mundo contemporâneo (Escobar, 2016, p. 22).

As (re) construções culturais incentivam as criações de novas tecnologias. Ao mesmo tempo, as novas tecnologias ajudam nas composições de novas conformações sociais e diversidades culturais. As análises antropológicas, segundo o autor citado, devem atentar aos ambientes tecnobioculturais em que nos constituímos. A concepção de ambientes tecnobioculturais está embasada nos processos socioculturais da tecnossociabilidade, proporcionados pela computação e informação e da biossociabilidade, associado à biologia e à produção de vida.

²⁹ As abordagens antropológicas e teóricas em torno da relação entre cultura e tecnologia associada aos contextos etnográficos na Cibercultura são elementos discutidos por Escobar (2016) no artigo denominado *Bem-vindo à Cyberia: notas para uma antropologia da Cibercultura*.

Conforme Segata (2016), no Brasil o campo da tecnossociabilidade e biossociabilidade se constituíram de maneira distintas. O autor destaca que a preponderância da tecnossociabilidade ocorreu devido às influências no campo da comunicação e seus “novos processos midiáticos” (Segata, 2016, p. 94). Isso porque os estudos na área da comunicação tentavam explicar as complexidades das inovações tecnológicas nas relações sociais e, assim, a “participação da antropologia nesse debate era firmada nos aspectos vivenciais desse momento, por meio da etnografia” (*Ibidem*, p.94).

As interações sociais por meio das tecnologias estimularam o desenvolvimento de discussões teórico-metodológicas, como exemplo, a dicotomia entre on-line e off-line consideradas nesse tipo de contexto etnográfico (Segata, 2016; Rifiotis *et al.*, 2024). Essas reflexões influenciaram nas diferentes possibilidades etnográficas identificadas por meio da netnografia, etnografia virtual, etnografia na cibercultura, etnografia para internet e etnografia digital (Máximo *et al.*, 2012). Os autores destacam que a netnografia e a etnografia virtual nem sempre se embasam nas teorias antropológicas, pois estão associadas sobretudo às pesquisas de mercado, respectivamente, nas áreas de marketing e comunicação.

Essas ponderações associadas ao contexto histórico, teórico e metodológico das etnografias do digital estão presentes nas reflexões de Rifiotis *et al* (2024). O autor discorre sobre a importância dos fenômenos, das linguagens e dos efeitos do digital na proposta analítica das pesquisas etnográficas. Sob esse aspecto, relata:

Nesse contexto, a técnica, a tecnologia e seus objetos passam a ser reconhecidos onde antes estavam invisíveis, em campos e problemáticas de pesquisa que, até então, não eram considerados como parte da antropologia digital. A antropologia se depara cada vez mais com pesquisas que tangenciam o digital, sem serem, precisamente, pesquisas do digital. Esses estudos revelam como plataformas, dispositivos e objetos informáticos estão sendo compreendidos numa perspectiva de complexidade, que rompe ou problematiza as dualidades entre o real e o virtual, o social e o técnico, o humano e o não humano (Rifiotis *et al*, 2024, p. 24).

O autor evidencia que as tecnologias e os recursos digitais compõem boa parte das pesquisas antropológicas por meio de “entrevistas pelo WhatsApp ou videochamadas, formulários on-line, pesquisas de dados e referências bibliográficas e, até mesmo, o auxílio de inteligência artificial” (Rifiotis *et al.*, 2024, p. 25). A emergência do uso das ferramentas digitais ocorreu com a pandemia com a

adequação de atividades profissionais na modalidade home office, uso de WhatsApp e das redes sociais. Segundo o autor:

[...] no mundo pós-pandêmico, recorrer aos recursos digitais para realizar etapas da pesquisa se tornou também uma forma de contornar a falta de financiamentos, cronogramas apertados e a combinação de inúmeras atividades que compõem a vida acadêmica (docência, gestão, produção científica, etc.), bem como a natureza desterritorializada de muitas equipes e redes de pesquisa, compostas por pesquisadores situados em diferentes partes do globo. Em resumo, se por um lado as tecnologias digitais passaram a constituir objetos e campos de estudo anteriormente considerados como exclusivamente presenciais, por outro lado essas mesmas tecnologias revelam aspectos das dinâmicas acadêmicas atuais que implicam, também, a precarização do trabalho, a sobrecarga de responsabilidades e, de um modo geral, a aceleração da vida (Rifiotis *et al.*, 2024, p. 25-26).

As pesquisas etnográficas no digital contam com antropólogas ativas em suas etnografias. Embasado na concepção de “bricolagem intelectual”³⁰ proposta por Peirano (2014), Rifiotis *et al.* (2024, p. 26) argumentam que a “prática etnográfica rejeita abordagens preconcebidas e exige um aprimoramento teórico contínuo em face de dados novos e experiências de campo inovadoras”. Para que se possa problematizar a intersecção entre as tecnologias digitais e suas influências na vida cotidiana, “a pesquisa de campo e a produção teórica são compreendidas como partes de um mesmo processo, marcado por reinvenções constantes” (*Ibidem*, p. 26). Tais proposições para as pesquisas antropológicas expressam os desafios empíricos, teóricos e metodológicos e suas intersecções marcadas pelo universo digital.

Destaca-se que, para esse estudo etnográfico, as análises foram realizadas, principalmente, por meio do Instagram, ainda que outros recursos tecnológicos tenham sido utilizados, tais como: *WhatsApp* para contato e agendamento de entrevistas com os interlocutores e *Youtube* para análise de vídeos identificados no campo de pesquisa. Afinal, é sobretudo entre pessoas e *hashtags* no Instagram que ocorrem as interações sobre a carne vegetal nas práticas veganas.

Com relação ao método etnográfico aplicado à internet, Hine (2004) destaca a abordagem epistemológica embasada na concepção de semiótica da cultura. Para tanto, propõe a compreensão das relações sociais na internet por duas perspectivas inter-relacionadas: como cultura e como artefato cultural. A internet como cultura diz

³⁰Em seu artigo “método etnográfico” implica a recusa a uma orientação definida previamente. O refinamento da disciplina, então, não acontece em um espaço virtual, abstrato e fechado. Ao contrário, a própria teoria se aprimora pelo constante confronto com dados novos, com as novas experiências de campo, resultando em uma invariável bricolagem intelectual.

respeito a “um espaço cultural onde as pessoas estavam participando de interações e atividades relevantes para elas em determinado nível e deveria, por isso, também ter interesse para a ciência social” (Hine, 2015, p. 168). No que se refere à internet como artefato cultural, essa sob influência dos estudos no campo da Ciência e Tecnologia, define que “[...] nossas experiências e expectativas sobre as tecnologias são moldadas por processos sociais que colaboram, fazendo essas tecnologias terem sentido para grupos específicos de pessoas” (*Ibidem*, p. 168).

A teoria proposta por Hine (2004) indica que na análise antropológica - a internet como cultura e como artefato cultural – devem ser compreendidos como complementares. As interações mediadas pela internet bem como os processos sociais vivenciados implicam em produção de sentido sociocultural.

Nesse quadro, as tecnologias digitais integram as constituições de práticas, identidades e valores do grupo vegano estudado. Esse ambiente, de acordo com a concepção de Geertz (1978) sobre cultura, contribui para a composição da teia de significados do grupo. Na medida em que seus membros interagem, socializam e se mobilizam, estão a estabelecer sentidos. Por isso, o olhar etnográfico sobre esse ambiente é de extrema importância para a compreensão do contexto cultural das práticas alimentares veganas analisadas nesta tese.

Com isso, a próxima seção denominada *Carniceria vegana: a carne que é comestível* abordará a noção de comida no estilo de vida vegano. Já o item subsequente *O sabor do bacon na carne vegetal* analisará os sentidos sensoriais associados às carnes vegetais industrializadas.

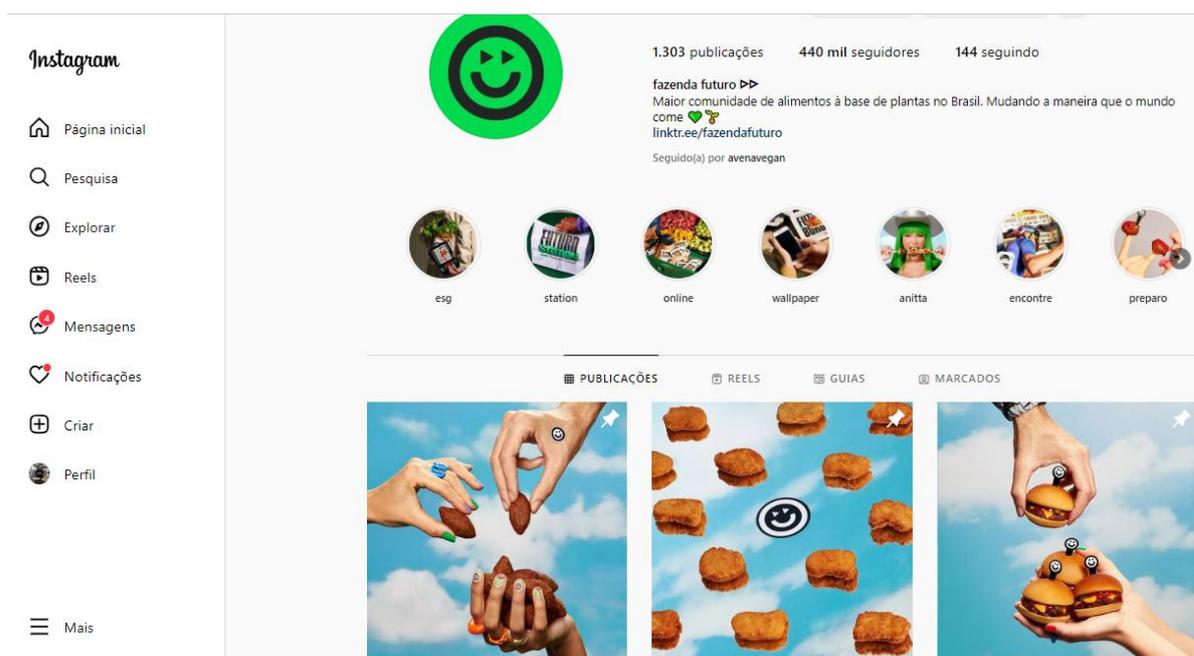
4.1 Carniceria vegana: a carne que é comestível

A página da Fazenda Futuro no Instagram se consolida como uma ferramenta essencial na comunicação com os adeptos do consumo da carne vegetal industrializada. As publicações acessíveis aos integrantes desta rede social estão em consonância com as temáticas acionadas ao longo da navegação. O usuário seleciona as temáticas de seu interesse e, na sequência, a rede social sugere os conteúdos correlacionados com as primeiras buscas realizadas. Os esclarecimentos em torno das relações entre os conteúdos e os perfis dos usuários podem ser encontrados no tutorial disponível pelo Instagram, do qual destaca-se:

O Instagram não tem um algoritmo único que define o que as pessoas veem ou não no app. Na verdade, utilizamos vários algoritmos, classificadores e processos, cada um com um propósito. Queremos que você aproveite ao máximo seu tempo no Instagram e acreditamos que usar tecnologia para personalizar sua experiência é a melhor maneira de alcançar esse objetivo. Quando foi lançado em 2010, o Instagram era um fluxo único de fotos em ordem cronológica. Porém, conforme mais pessoas começaram a usar o app, uma quantidade maior de conteúdo era compartilhado. Então, para a maioria delas, era impossível ver tudo o que era publicado, principalmente as publicações pelas quais se interessavam. Em 2016, as pessoas não viam 70% das publicações no Feed e quase metade das publicações de amigos mais próximos. Por isso, desenvolvemos e implementamos um Feed que classifica as publicações com base no conteúdo que você considera mais relevante. Cada parte do app (Feed, Explorar, Reels) possui o próprio algoritmo adaptado à maneira como cada pessoa a usa. As pessoas costumam usar o Stories para ver conteúdos publicados pelos amigos mais próximos. Já o Explorar é mais usado para a descoberta de novidades. Nós fazemos classificações diferentes em cada parte do app com base na forma como cada pessoa a usa (INSTAGRAM, 2023).

Na página da Fazenda Futuro nesta rede social possui 440 mil seguidores, os quais são impactados por suas publicações. Os conteúdos expostos aos usuários do *Instagram* contemplam os aspectos de proteção animal e preservação ambiental, valorizados pelos adeptos deste tipo de proteína vegetal. Verifica-se a página da Fazenda Futuro na imagem destacada a seguir:

Figura 9 - Fazenda Futuro

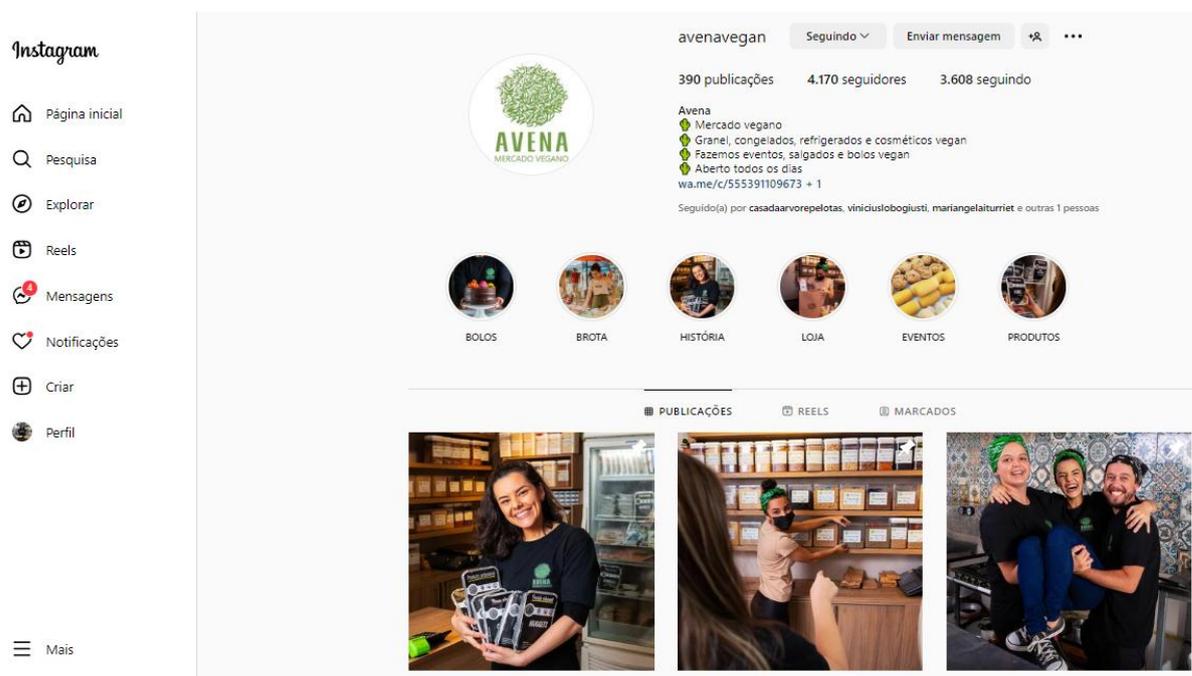


Fonte: Rede Social Instagram (2023)

Observou-se que os perfis dos seguidores da Fazenda Futuro no *Instagram* são semelhantes àqueles que integram a página da Avena Mercado Vegano, também com comunicação digital consolidada nessa rede social. Essa associação ocorre devido à concepção de consumo que privilegia produtos sem derivados de origem animal ou a comercialização das carnes vegetais da Fazenda Futuro na loja da Avena Mercado Vegano. Com base no relato da Luiza, interlocutora desta pesquisa, as motivações da comercialização dessa carne vegetal industrializada são, sobretudo, pela “marca destinar seus esforços de produção, com exclusividade, à alimentação vegana”. Com isso, essa foi a primeira marca de hambúrgueres vegetais industrializados disponibilizados para venda na Avena Mercado Vegano.

Além das carnes vegetais, industrializadas e artesanais, a Avena Mercado Vegano dispõe de produtos *in natura*, como grãos e farinhas, resfriados - como queijos, iogurtes e manteigas industrializadas - e os congelados, como linguiças e salsichas industrializadas e artesanais. Também há preparos de pratos pré-prontos contendo carnes vegetais, tais como kibes, croquetes, massas e nhoques artesanais. Essa diversidade de produtos pode ser conferida na imagem disponibilizada a seguir:

Figura 10 - Avena Mercado Vegano



Fonte: Rede Social Instagram (2023)

Observou-se que as interações entre as trocas de receitas contendo ingredientes como as carnes vegetais puderam ser associadas ao perfil dos usuários do *Instagram*. No início do mês de junho de 2024, a #carnevegetal³¹ contava com 28.751 publicações relacionadas às possibilidades de preparo de pratos sem origem animal. Evidencia-se que a imagem do perfil da página desta hashtag apresenta uma carniceria vegana³², localizada na cidade de Madrid, capital da Espanha.

Figura 11 - Carniceria vegana



Fonte: Rede Social Instagram

Comumente, o termo carniceria³³ refere-se ao local que comercializa carne de origem animal. Com o acréscimo da palavra vegana ocorre a venda de produtos que se assemelham à carne de origem animal, mas sua composição é à base de plantas.

³¹Leia-se *hashtag*: carne vegetal.

³²As particularidades deste estabelecimento comercial podem ser acessadas por meio do link: <http://www.madridvegano.es/compasion-una-carniceria-vegana-en-el-centro-de-madrid/>

³³A hashtag somada ao termo “açouguevegano” no *Instagram* direciona para página a qual reúne informações sobre a oferta da carne vegetal nesses tipos de estabelecimentos. Os detalhes podem ser encontrados no link: <https://www.instagram.com/explore/tags/a%C3%A7ouguevegano/?hl=pt>

As descrições dos produtos disponibilizados na carniceria vegana esclarecem tais particularidades:

Carnes rojas (seitán, hamburguesas, entrecot, milanesas, costillas asadas o solomillo), **carnes blancas** (bifé, carpaccio, cinta de lomo, hamburguesas, milanesa, brochetas o nuggets), **embutidos** (morcilla, chorizo, chorizo picante, lomo embuchado, ibérico o fuá) y “nuestras delicias” que son platos preparados a base de carne vegetal con verduras, patatas, cereales y distintas salsas - que va variando periodicamente - como albóndigas con salsa de tomate, estofado con carne y verduras, escalope con patatas o pastel de carne con puré de patatas (#CARNE VEGETAL - INSTAGRAM, 2024).

Percebeu-se que o uso do termo “carniceria” pode ser contraditório aos princípios éticos animalistas adotados pelo estilo de vida vegano. Essa perspectiva está em consonância com as evidências do estudo realizado por Hirdes (2018), em que destaca:

O veganismo incentiva a reinvenção da dieta alimentar humana, mas na ruptura com os costumes de humano onívoro, baseados em uma dieta animal e vegetal, há busca de mecanismos que deem conta de preservar elementos que fazem parte da memória alimentar. As associações alimentares por meio das nomenclaturas são consideradas importantes, principalmente, no período de transição da dieta onívora para vegana (Hirdes, 2018, p. 80).

A nomenclatura “carniceira vegana” é adotada de maneira semelhante aos termos “carne vegetal”, “hambúrguer vegano”, entre outros, trazidos pelo campo etnográfico no decorrer desta pesquisa. As analogias das nomenclaturas adotadas remetem às memórias de práticas alimentares que consideram o consumo da carne de origem animal. O contraponto na resignificação dessas práticas alimentares emerge por meio dos termos, respectivamente, “vegana”, “vegetal” e “vegano”. Essas associações remetem à exclusão de elementos de origem animal, ou seja, o tipo de carne que integra o ativismo do grupo.

Percebe-se que as práticas alimentares veganas instituem, com base na proteção animal, as concepções sobre o que é comida. Destaca-se que a valoração simbólica do alimento está relacionada com aquilo que é reconhecido como comida pelos distintos grupos sociais (Garine, 1987).

A noção de valoração simbólica relacionada às práticas alimentares pode ser explicada tendo por inspiração o estudo realizado por Heredia (2013), junto a um povoado conhecido como Boa Vista, próximo à cidade de Riacho Doce, situada no

estado de Pernambuco. A autora identifica a existência de diferentes graus de importância entre os alimentos cultivados pelo grupo. O roçado possui relevância na subsistência familiar. Por meio do cultivo de milho, mandioca e feijão são garantidos os alimentos para consumo direto e a fonte de renda, com a venda desses produtos. Além disso, as árvores frutíferas situadas ao redor das residências contribuem para a alimentação, oferecendo frutas que enriquecem a dieta familiar. Porém, a maior parte do cultivo no roçado é destinada à plantação de mandioca. Isso devido a capacidade de adaptação às necessidades alimentares da família. A forma como a mandioca é cultivada e consumida se destaca na classificação alimentar do grupo, ressignificando o sentido à noção de comida no contexto local.

Conforme Heredia (2013, p. 95) para aquelas pessoas, “se a falta de qualquer um dos produtos considerados comida é encarada como situação de privação, a não existência da mandioca no roçado é uma situação de extrema privação”. Dessa forma, a mandioca como um alimento essencial, é socialmente considerada como comida prioritária à dieta e subsistência familiar. Em contraposição, embora as frutas e outros alimentos sejam consumidos, eles não ocupam um lugar central na alimentação do grupo. Portanto, sob uma perspectiva que entende o alimento simbolicamente valorizado enquanto comida, esses produtos não são vistos como suficientes para saciar a fome.

Em consonância com o argumento de Heredia (2013), se colocam as reflexões de Woortmann (1978, p. 42), no que se refere às classificações sociais dos alimentos habitualmente consumidos:

Hábitos alimentares possuem conteúdos simbólicos e cognitivos, relativos a classificações sociais, à percepção do organismo humano e das relações entre este e as substâncias ingeridas. Dependem, então, de critérios classificatórios, a começar pela própria definição de “alimento”. Somente um pequeno número de animais ou vegetais são, em cada cultura, considerados “bons de comer” (Woortmann, 1978, p. 42).

Observou-se que as carnes à base de vegetais, industriais ou artesanais, assumem classificações especiais nas práticas alimentares veganas. Os vegetais com suas propriedades nutritivas devidamente preparados e moldados, compõem as carnes vegetais incluídas nas adaptações das receitas veganas. As opções alimentares que privilegiam os vegetais no preparo da carne se apresentam em conformidade com as concepções preservadas pelo ativismo vegano. As carnes

vegetais ajustadas às necessidades nutritivas e simbólicas do grupo, podem ser classificadas como comida, apoiando a exclusão do uso de animais nas receitas, as proteções animalistas e ambientalistas, e, ao mesmo tempo, reafirmando as noções do que é considerado comida no estilo de vida vegano.

As motivações relacionadas às práticas alimentares veganas nas redes sociais, também podem ser percebidas nas postagens associadas às datas que simbolizam os princípios do ativismo nas celebrações em dimensões mundiais. A exemplo, pode ser considerada a relação entre o Dia Mundial Sem Carne e o consumo da carne vegetal industrializada em formato de hambúrguer. De acordo com a análise dos pequenos vídeos disponibilizados no Instagram, denominados reels, os apelos direcionam para o consumo sem origem animal como possibilidade de construção de um futuro sustentável.

Figura 12 - Dia Mundial Sem Carne: O Futuro é para provar



Fonte: Rede Social Instagram (2023)

As imagens dispostas em vídeo acompanham a mensagem “Agora você comemora o Dia Mundial Sem Carne comendo carne (de plantas)”. Essa afirmativa está acompanhada pelas descrições de características relacionadas à carne vegetal industrializada: “Tão suculentas e parecidas com as carnes de origem animal que nem vai perceber a diferença. Duvida? Então, vem pro Futuro 🌱🌿🌱”. A postagem conta com uma rede de apoio por meio de curtidas e comentários realizados por adeptos ao veganismo.

Percebeu-se ainda, que a palavra Futuro na expressão “vem pro Futuro” se refere ao substantivo próprio e não ao tempo verbal. Assim, a referida expressão indica “vem consumir os produtos da Fazenda Futuro”. A provocação ao consumo da marca se confunde e, em boa medida, se sobrepõe às preocupações ambientalistas e animalistas relacionadas à sustentabilidade do planeta.

Esse cenário mercadológico coloca essa prática alimentar como alternativa para alcançar a sustentabilidade. Em meio às manifestações realizadas na postagem, encontram-se as aprovações das carnes vegetais também por aqueles que não são veganos. Com base nos comentários da publicação no Instagram, percebe-se que os consumos desses tipos de proteínas vegetais abrangem os interesses individuais daqueles que desejam experimentar a carne que não prevê derivados de origem animal. Por meio das práticas alimentares veganas, a ideia de transversalidade às pautas animalistas é refletida em diferentes grupos que compartilham o cotidiano e momentos especiais representados pelas celebrações coletivas fortalecidas pela comunicação nas redes sociais.

Notou-se ainda, que as carnes vegetais são anunciadas como opções alimentares que têm como propósito minimizar os impactos ambientais promovidos pelas convenções socioculturais do consumo da carne de origem animal. A composição da dieta humana com base em alimentos vegetais aponta caminhos para práticas cotidianas que tenham como premissa aspirações sustentáveis, em dimensão global, a médio e longo prazo. Esses ideais são recorrentes nas mídias digitais, as quais acompanham as transformações de diferentes tipos de carnes vegetais industrializadas no mercado. A exemplo dessa proposta, podem ser considerados os materiais digitais da Fazenda do Futuro - os vídeos e as receitas - disponibilizados em plataformas virtuais. Esses são direcionados aos consumidores que utilizam a internet como forma de mobilização social associada às causas animalistas e ambientalistas. Ou seja, é destinado àqueles que apreciam a combinação entre comida e internet, como formas de (re) pensar o consumo sob as perspectivas éticas inseridas nas práticas alimentares contemporâneas.

Dessa forma, esse subitem abarcou a constituição dos conteúdos digitais representados por vídeos³⁴, imagens estáticas e escritos, que anunciam a carne

³⁴ O link apresenta uma playlist no youtube com diversas receitas utilizando os produtos da Fazenda do Futuro. Acesso em 19 de set 2024 , disponível em: [3 Receitas com Futuro Frango | Salpicão, Gratinado e Farofa - YouTube](#)

vegetal produzida na indústria de alimentos como alternativa sustentável de consumo. No que se refere às receitas veganas, a próxima seção analisará os sentidos atribuídos nas características sensoriais e no modo de preparo das carnes vegetais industrializadas.

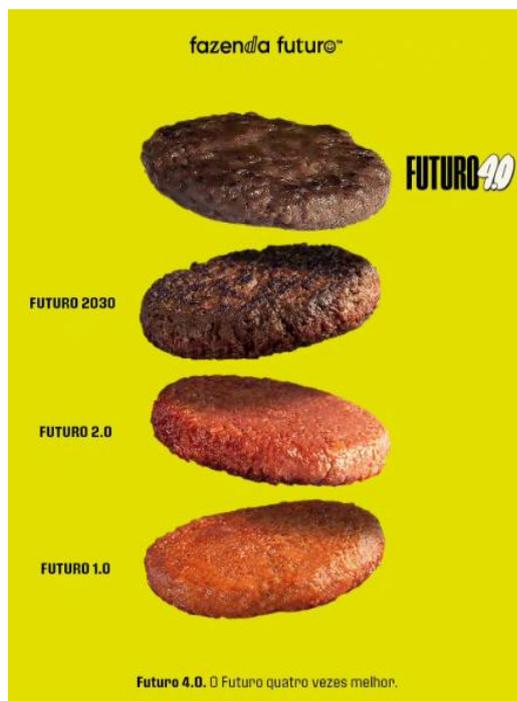
4.2 O sabor do bacon na carne vegetal

As experiências alimentares adaptadas ao estilo de vida vegano podem estar relacionadas com o desejo de sentir o aroma, a textura, o formato e o sabor das receitas elaboradas com ingredientes à base de origem animal. Esses aspectos sensoriais tornam-se centrais nas características das carnes vegetais industrializadas, em especial nas combinações de elementos que constituem as versões do Futuro Burguer.

Desde o início da produção, no ano de 2019, a composição do hambúrguer³⁵ apresentou quatro versões. A última, realizada em 2024, é denominada de Futuro Burguer 4.0, no qual há um refinamento dos aspectos sensoriais, que podem ser observados na legenda da postagem realizada nas redes sociais: “Quando a gente chegou era tudo planta. Hoje também, mas 4 vezes melhor. Chegamos na quarta e mais deliciosa versão do futuro, com muito mais sabor e suculência”. A mensagem é acompanhada pelo histórico de versões do Futuro Burguer, conforme anunciado pela empresa:

³⁵Os produtos da Fazenda Futuro e demais marcas de carnes vegetais industrializadas, com dicas de preparo são com frequência anunciados nas redes sociais da Avena Mercado Vegano: Hambúrguer com queijo e maionese vegana (2021): https://www.instagram.com/reel/CQZvDQsGecR/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==; “Como são teus domingos? Por aqui nunca deixamos de fazer um assadinho. Vegetais e nosso item industrializado preferido: linguiça da @fazendafuturo  ” (2022): https://www.instagram.com/reel/CZXgCuAllh-/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==; “Somos 100% vegan, temos inúmeras opções de carnes vegetais pra completar o final de semana!” (2023): https://www.instagram.com/reel/C3vwx7iAUQh/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==

Figura 13 - Versões da carne vegetal industrializada do Futuro



Fonte: FAZENDA FUTURO. Futuro Burger. Disponível em: <<https://www.fazendafuturo.com>>. Acesso em: 31 ago. 2024.

O burger 4.0 apresenta dois tipos: original e defumado. Ambas versões preveem um composto proteico de soja e ervilha e não contém glúten. Conforme as declarações da *startup* (ÉPOCA, 2023), se comparado à versão anterior, a composição mantém os níveis de proteína (14g), ao mesmo tempo que reduz calorias (159 kcal), carboidratos (4,7g) e gordura saturada (9,6g). A nova composição apresenta a quantidade de proteínas equivalentes ao hambúrguer de origem animal. Com relação aos critérios de seleção dos ingredientes, destaca-se:

[...] o resultado só foi possível com suporte da tecnologia chamada de True Texture Technology, de propriedade exclusiva da companhia, usado no processo de hidratação das proteínas e mistura dos ingredientes, para chegar à textura e suculência desejadas. Além disso, foi aplicada também uma inteligência artificial que imita as papilas gustativas de uma língua, para testar a parte sensorial e de sabor do produto (ÉPOCA, 2023).

Observou-se que os elementos que compõem o hambúrguer vegetal industrializado da Fazenda Futuro possuem dois principais destaques: o primeiro está relacionado ao percentual de 100% de ingredientes naturais e o segundo à quantidade 16g de proteínas em cada carne vegetal produzida. As demais informações trazem outros indicativos nutricionais evidenciando os benefícios adquiridos no consumo do

hambúrguer vegetal industrializado. Os nutrientes apresentados são comumente elencados em comparação à composição dos hambúrgueres vegetais industrializados de origem animal.

Os ingredientes, quando aparecem de maneira esmiuçada, trazem o “aroma natural” como uma forma de aproximar as características do hambúrguer vegetal ao hambúrguer de origem animal. Salienta-se que o Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 2 de 15 de janeiro de 2007 - determina que os aditivos aromatizantes classificados como naturais:

São os obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais. Entende-se por matérias-primas aromatizantes naturais, os produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano, que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em seu estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros (Brasil, 2007).

A utilização deste elemento na composição do hambúrguer vegetal está em consonância com as determinações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, no que diz respeito às definições sobre os “aditivos alimentares”, das quais estabelece:

[...] é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento (Brasil, 1997).

A referida legislação esclarece ainda que os aditivos agregados ao preparo dos alimentos podem ser convertidos em componentes desse alimento. A inserção desses ingredientes não está associada às substâncias contaminantes ou nutricionais dos alimentos. Portanto, os aditivos alimentares estão correlacionados às necessidades de alterações físicas e químicas e, com isso, não se assemelham ou se somam aos aspectos nutritivos.

Destacou-se que a reflexão entre a necessidade e a segurança do uso de aditivos na fabricação de alimentos está presente nas principais discussões mundiais realizadas por especialistas que compõem os comitês da Organização Mundial da Saúde (OMS), Organização para Alimentação e Agricultura (FAO), entre outros. Por meio desses comitês, são emitidas as orientações que regulamentam, indicam os

tipos e as quantidades e inspecionam os aditivos utilizados nos alimentos, considerando que:

[...] sob o ponto de vista tecnológico haja benefícios alcançados com a utilização de aditivos alimentares, existe a preocupação constante quanto aos riscos toxicológicos potenciais decorrentes da ingestão diária dessas substâncias químicas. Com base em princípios da análise de risco, a Anvisa estabelece quais são os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia permitidos para as diferentes categorias de alimentos e em que funções e limites máximos de uso, visando alcançar o seu efeito tecnológico sem oferecer risco à saúde humana (Brasil, 2024).

Embora essa discussão não integre o escopo desta tese, salienta-se que as características encontradas nos aditivos alimentares estão correlacionadas com as questões sensoriais que esses elementos químicos proporcionam aos alimentos. Os benefícios ou malefícios decorrentes de seu uso ficam, em boa medida, submetidos aos aspectos sensoriais que envolvem sabores e aromas nos alimentos com esses tipos de incrementos.

Ao modificar as características das carnes vegetais industrializadas por meio dos aditivos alimentares, as percepções sensoriais tendem a assemelhar-se às experiências anteriores. Observa-se que as postagens no *Instagram* que apresentam as inovações realizadas no *Futuro Burguer 4.0* contam com comentários relacionados às valorizações das versões anteriores. Através das manifestações pelo desejo ao retorno das características antes experimentadas, os consumidores da Fazenda Futuro solicitam que sejam avaliadas as combinações de ingredientes apresentadas no *Futuro Burguer 4.0*.

A indústria da carne vegetal (re) significa as características sensoriais nas versões do *Futuro Burguer 4.0*. No período de cinco anos, o hambúrguer vegetal do futuro proporcionou distintos sabores, aromas e texturas. Assim, a indústria de alimentos sugere o que deve ser ingerido e, por consequência, o que deve ser recordado nas práticas alimentares sem origem animal. Portanto, por meio do consumo desses produtos na perspectiva da ética animalista e ambientalista, verifica-se a constituição de práticas e as memórias alimentares veganas.

Para além disso, as tecnologias mediam tanto as solicitações de novas composições de ingredientes, quanto a reprodução das combinações anteriormente previstas no preparo da carne vegetal industrializada. Se antes as reproduções das receitas eram solicitadas para familiares (Hirdes, 2016), na atualidade essa releitura

também ocorre por meio da indústria de alimentos. Isso porque as características sensoriais requisitadas orientam as inteligências artificiais na elaboração de outras versões de receitas das carnes vegetais industrializadas.

Salienta-se que os aditivos utilizados para destacar os sabores e aromas também são identificados em outros tipos de carnes vegetais industriais ou artesanais. As aspirações acerca do retorno às experiências alimentares anteriores, podem ser evidenciadas no uso da fumaça líquida, com frequência inserida em receitas sem a utilização de carne de origem animal, tais como: feijoadas, sojascos³⁶ e molhos veganos. Esse tipo de ingrediente é utilizado em preparos artesanais da carne vegetal, como é o caso do Bacon Vegano com fumaça líquida³⁷, disponível no canal do Vegtube na plataforma de vídeos online *Youtube*. A descrição do vídeo contém os ingredientes que compõem a receita, a seguir citados: leite de soja, molho shoyu, xarope de bordo (*Maple Syrup*), levedura nutricional, pimenta e fumaça líquida. A carne vegetal de bacon extraída a partir da nata do leite de soja permite que o aroma, o sabor e a aparência aproximem-se do defumado experimentado anteriormente, seja em receitas vegetais ou com a inclusão de elementos de origem animal.

Outro destaque relacionado às semelhanças desses alimentos está nas proteínas texturizadas de soja que apresentam os sabores de: carne, picanha, charque, frango, bacon e calabresa. A Avena Mercado Vegano indica no Instagram o modo de preparo das proteínas texturizadas³⁸ tradicionais, sem sabores prévios, e aquelas que preveem as associações de aromas e sabores com as carnes de origem animal. Conforme descrito na postagem, o preparo das proteínas de soja ocorre de maneira distinta:

Quando a gente vai preparar uma proteína de soja texturizada sem sabor, a gente coloca um limãozinho na água, ferve a água, espreme a proteína. Tudo para tirar aquele sabor que a gente não quer no nosso preparo. É diferente nas proteínas texturizadas saborizadas. Essa proteína a gente não quer que perca o sabor. Então a gente vai ferver uma água onde ela vai hidratar e também vai fazer parte do nosso molho sem descartar essa água. Deu para entender? Então, se a gente for fazer um stroganoff, a gente ferve a proteína

³⁶ O termo sojasco foi conhecido pela pesquisadora em 2010, por ocasião da participação em um evento que combinou forma de preparo e experimentações do churrasco feito de soja. Salienta-se ainda, que a nomenclatura aparece em pesquisas que trazem os hábitos de consumo alimentares de veganos (Ferrigno, 2012; Duarte e Collaço, 2016).

³⁷A receita na íntegra está disponível no *Youtube* e pode ser acessada através do link: <https://youtu.be/wclfhgds-58?si=Pbumtr0iPDya7D9C>

³⁸As dicas de preparos das proteínas texturizadas com sabores podem ser encontradas na íntegra na página da Avena Mercado Vegano por meio do link: <https://www.instagram.com/p/Cze74RjgDLr/>.

nessa água e depois bota um creme de leite vegetal (Avena Instagram, 2023).

Percebeu-se que mesmo partindo de um relato individual sobre o modo de preparo das proteínas de soja texturizadas por meio de expressões como: “a gente vai preparar”, “a gente coloca”, “a gente não quer”, “a gente vai ferver” e “a gente for fazer”, a narrativa se coloca em uma dimensão da memória coletiva. Esse aspecto pode ser identificado na reflexão proposta pelo sociólogo Halbwachs (1990, p. 26), que esclarece que “nossas lembranças permanecem coletivas e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos que só nós estivemos envolvidos e com objetos que só nós vimos”. A dinâmica da vivência em grupo constrói as experiências cotidianas e o repertório de imagens que constitui a lembrança. Dessa forma, a lembrança se constrói em confluência com o processo coletivo e com o contexto social. Sob esse aspecto, o autor declara:

Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta que eles nos tragam seus depoimentos: é necessário ainda que ela não cessado de concordar com suas memórias e que haja bastante pontos de contato entre uma e as outras para que a lembrança que nos recordam possa ser reconstruída sobre um fundamento comum. Não é suficiente reconstruir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança. É necessário que essa reconstrução se opere a partir de dados ou noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros, porque elas passam incessantemente desses para aquele e reciprocamente, o que só possível é se fizeram e continuam a fazer parte de uma mesma sociedade. Somente assim podemos compreender que uma lembrança possa ser ao mesmo tempo reconhecida e reconstruída (Halbwachs, 1990, p. 34).

Observou-se, ainda, que a lembrança se coloca como um processo coletivo marcado pela relação de pertencimento a grupos sociais. Com isso, a memória individual se constitui nas diferentes influências sociais e na articulação das mesmas. A memória coletiva está associada aos recortes sociais comuns de grupos sociais específicos. A partir desse pressuposto, o processo de memória individual e coletiva se reconstrói.

Nesse quadro, percebeu-se que embora o relato sobre o preparo da soja texturizada esteja sendo produzido de maneira individual, as lembranças são marcadas por vivências coletivas. Essas memórias estão relacionadas não apenas aos sabores diversificados de soja em analogia às carnes de origem animal, mas sobretudo nas sugestões de modo de preparo e do prato de “stroganoff vegano”. A

receita torna-se uma (re) leitura do prato de origem animal, ou seja, está embasado em aprendizados sociais anteriores. Já o modo de preparo da proteína de soja texturizada emerge com a exclusão da carne de origem animal nas práticas alimentares veganas.

Destacou-se ainda que esses tipos de carnes vegetais preservam também os aromas condizentes aos pratos preparados à base de proteína animal. Com relação aos aromas, cabe ressaltar:

A memória olfativa se inscreve duravelmente no tempo, ela é um traço de história e de emoção reavivado pelas circunstâncias. O odor sempre impregnado de afetividade, é uma forma de viajar no tempo, de arrancar do esquecimento fragmentos de existência. Ele evoca a memória, se associa, de perto ou de longe, a um acontecimento da história individual. E mesmo que às vezes ele demande uma reflexão reavivando circunstâncias específicas, ele continua sendo uma incisão do tempo. Ele suscita uma emoção imediata de felicidade ou de tristeza segundo as totalidades das lembranças. Mesmo fechado em um frasco, ou associado a um objeto ou a um dado lugar, ele é instrumento de memorização (Le Breton, 2021 p.317).

As intenções de (re) visitar as experiências alimentares, vivenciadas nas diferentes trajetórias individuais e coletivas que constituem as relações com a comida, despertam o esforço de adaptação das receitas. Percebe-se que entre os ingredientes utilizados está a fumaça líquida, trazida como um elemento importante para (re) leitura da receita na versão vegana. As motivações para o uso deste ingrediente estão associadas às demais experiências com os pratos degustados e compartilhados em outras ocasiões pessoais. Sob essa perspectiva, destaca-se as reflexões de Le Breton (2021):

Falar de um 'bom' ou de um 'mau' cheiro é uma opinião largamente pessoal. Trata-se de uma percepção eminentemente subjetiva, tanto no valor de sua percepção quanto em sua identificação ou evocação. Ele mobiliza uma geografia em uma história interior, uma narrativa pessoal mais difícil de fazê-la coincidir com a fala do outro, quer se trate de uma cor ou de um som. O odor partilha com o paladar uma individualização do vivido. Ele reduz a linguagem à impotência, quando muito a uma mera aproximação (Le Breton, 2021, p.305).

As predileções das reproduções das receitas, sobretudo relacionadas às carnes vegetais, avançam para o refinamento de características no processo de produção na indústria de alimentos. Essas aspirações demandam do mercado de alimentos a (re) leitura de receitas de carnes vegetais preparadas de maneira artesanal, como é o caso do bacon mencionado anteriormente.

É fato que a fumaça líquida e a proteína de soja texturizada são produtos industrializados, mas as receitas artesanais permitem que o preparo e a elaboração de ingredientes adicionais sejam selecionados em conformidade com as predileções individuais, ou seja, é possível que se realizem ajustes condizentes com os gostos e apreciações embasados em aprendizados sociais. Já no caso do hambúrguer do futuro, na versão comum e defumada, essas seleções estão previamente estabelecidas. As possibilidades de alterações de sabores estão nos molhos e elementos que acompanham o consumo, mas não com relação às suas características.

Com base nos estímulos sensoriais, a indústria de alimentos utiliza-se da tecnologia para recriar os sabores, os aromas e as texturas que se aproximam de características semelhantes às carnes de origem animal. Nessa (re) leitura proposta pelas carnes vegetais industrializadas, as redes sociais servem como aporte para disseminar e incentivar a inserção desse tipo de alimento nas escolhas que incluem as pautas animalistas e ambientalistas.

O próximo capítulo teve a constituição da valoração simbólica do consumo da carne vegetal por meio do sojasco no estilo de vida vegano. Desta forma, foram analisados os modos de preparo de assados das carnes vegetais industriais.

5 Alimentação Contemporânea: os sentidos da carne vegetal na constituição de memórias afetivas

Este capítulo teve como objetivo refletir a carne vegetal na constituição de sentidos que permeiam as memórias nas práticas alimentares veganas. Para tanto, a temática da valorização simbólica do consumo da carne no churrasco serviu como aporte para compreender a pertinência na adesão da carne vegetal assada. O sojasco, preparado a partir de carnes vegetais artesanais e industriais, subsidiará o aprofundamento da discussão. Com isso, as adesões às carnes vegetais industrializadas foram abordadas para demonstrar a iminência das relações entre espécies como parte das (re) significações de sentidos nas práticas e memórias alimentares.

Como mencionado nos capítulos anteriores, o estilo de vida vegano se consolida por meio da abstenção de derivados de origem animal nos hábitos de consumo, incluindo as seleções alimentares. As perspectivas do consumo politizado tensionam ações de boicote de produtos e serviços que estabeleçam relações de exploração socioambiental. Ao mesmo tempo, inspiram combinações de ingredientes em distintas possibilidades alimentares, tais como ocorre com a carne vegetal industrializada. Essas premissas instigam a (re) significação das práticas alimentares veganas.

Assim, o primeiro subitem deste capítulo, denominado *Churrasco: valoração simbólica da carne de origem animal*, pretendeu refletir sobre os costumes relacionados às práticas alimentares em torno deste tipo de carne, especialmente nas ações coletivas que preveem o preparo da carne assada conhecida como churrasco. Na sequência, a seção intitulada *Sojasco: a perspectiva artesanal e industrial* teve por objetivo discutir as adaptações alimentares que consideram a carne vegetal no preparo do churrasco vegano. Na seção seguinte, identificada como *Práticas alimentares veganas: afetos, vínculos e relações entre espécies*, o objetivo consistiu em refletir sobre as relações sociais e culturais na constituição da memória alimentar. Essas seleções alimentares articuladas às perspectivas éticas animalistas e ambientalistas emergem na (re) significação de sentidos associados ao ato de comer no estilo de vida vegano.

5.1 Churrasco: valoração simbólica da carne de origem animal

A constituição cultural do consumo de carne emerge inter-relacionada com, ao menos, duas esferas principais: sócio-histórica e nutricional. Percebe-se que, comumente, ambas perspectivas são tidas como essenciais para o desenvolvimento individual e coletivo dos animais humanos. Considerando a amplitude da temática que envolve o consumo de carne, salienta-se que este subitem apresenta subsídios que, em boa medida, proporcionaram a compreensão dos aspectos socioculturais que integram a valorização simbólica em torno deste alimento.

O consumo de carne de origem animal na dieta humana se faz presente desde a pré-história. O processo de desenvolvimento cognitivo e social humano está associado às práticas de caça, manejo e, com o decorrer do tempo, preparo de carne animal *in natura*. Por meio do aporte tecnológico do fogo (Flandrin; Montanari, 1998), aderiu-se ao consumo de carne de origem animal em combinações de ingredientes e preparos que preveem cozimentos.

Contudo, coube ressaltar que os tipos de carnes apreciados nas dietas humanas apresentam distintas valorações simbólicas. As adesões em torno do consumo de carne podem ser elucidadas a partir das ideias de Fischler (1995):

La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible (Fischler, 1995, p. 33).

O consumo alimentar está relacionado aos aprendizados socioculturais, inseridos na constituição histórica dos distintos grupos e características territoriais. Com isso, as práticas alimentares são preestabelecidas com base em avaliações individuais e coletivas sobre o quê, quando e porquê ingerir.

As compreensões das peculiaridades alimentares inseridas em determinadas culturas, segundo Le Breton (2021, p. 424), preveem que “comer é participar da própria cultura, compartilhar com os outros sabores e repugnâncias, preferências e indiferenças, molhos e cozimentos”.

Com isso, os pratos à base de carne de origem animal são, gradativamente, adequados aos distintos cenários sociais. Ainda de acordo com Fischler (1995), a adesão ao consumo de carne animal de diferentes espécies pode ser evidenciada em

diversas culturas, sendo que a carne de gado bovino está entre as proteínas animais que possuem significativa adesão em boa parte das culturas no mundo.

Sob essa perspectiva, destaca-se que, no Brasil, a inserção da carne bovina ocorreu, sobretudo, por meio do processo de colonização do território nacional (Silva; Boaventura; Fioravante, 2012). Historicamente, esse episódio indicou o surgimento de tecnologias direcionadas às formas de organização social. Em princípio, por meio da tração animal utilizada no manejo da terra, no transporte humano e de cargas advindas da agricultura em diversas regiões do país. Posteriormente, de maneira gradual, o aperfeiçoamento da criação de gado esteve relacionado com as propostas de abate para o consumo alimentar dos seres humanos.

Preparada em distintos formatos que acomodam a composição de diversos pratos, a carne bovina é reconhecida como comida na dieta alimentar dos brasileiros. Culturalmente, a carne assada na brasa se tornou um prato emblemático na região sul do Brasil.

El asado es un plato típico de Uruguay, pero también de una región más amplia conformada por Argentina y el sur de Brasil. En estos territorios el vacuno ha sido, desde que los europeos lo introdujeron en el siglo XVII, el principio ordenador de la cultura, la economía y las mentalidades (Laborde, 2011, p. 12) .

Características desse modo de consumo da carne foram evidenciadas nos relatos de Auguste de Saint-Hilaire (2002), em relatos da viagem que realizou no início do século XIX, ao Rio Grande do Sul:

Desde que me encontro nesta capitania, já tive oportunidade de presenciar os hábitos carnívoros de seus habitantes; em redor das estâncias encontram-se espalhados muitos ossos de animais; e, logo que se entra nessas fazendas, sente-se logo cheiro de carne e de sebo (Saint-Hilaire, 2002. p. 51).

Neste período histórico, as atividades econômicas em torno da criação bovina favoreceram e incentivaram o hábito de inserir a carne na dieta alimentar (Vargas, 2014). A adesão ao consumo da carne pode ser percebida na descrição de refeições realizadas na viagem de Saint-Hilaire (2002):

Em toda parte onde parávamos pelo caminho, meu guia perguntava se lhe podiam vender uma manta. Ela é um pedaço comprido de carne-seca; e sempre lhe era oferecida. Ele e meus companheiros dividiam pedaços de pau para fazer espetos; cortavam nacos de manta, colocados alguns instantes ao fogo e logo os devoravam (Saint-Hilaire, 2002. p. 51).

Desta forma, percebe-se que a carne animal assada na brasa pode ser entendida como prática alimentar apreciada por distintos grupos nesta região. Ainda com base no relato dos viajantes que percorreram a Província do Rio Grande do Sul, entre 1817 e 1858, os estudos realizados por Simon (2019, p. 266) revelam que:

Essa técnica de preparação de carnes assadas sobre as brasas – churrasco – com ou sem espeto, era prática recorrente entre os habitantes do Rio Grande do Sul [...]. A carne assada, mas não sob a denominação “churrasco”, foi descrita por todos os viajantes que percorreram a Província, revelando-se, assim, um item importante na alimentação das pessoas (Simon, 2019, p. 266).

Desse modo, no sul do país, o churrasco pode ser entendido como prato típico, pois integra elementos da manifestação cultural na construção de identidades regionais (Maciel, 1996). Ainda segundo a autora, o processo identitário envolve a construção de figuras emblemáticas que perpassam pelo conhecimento e reconhecimento de valores, sentimentos, julgamentos e embates inseridos nos grupos sociais. Sob este aspecto, destaca-se a figura do gaúcho no processo de construção da identidade regional:

As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de ideias, imagens e representações sociais. Nesta perspectiva, procurar temas recorrentes a elas relacionados, os elementos culturais constitutivos e associados (traços, manifestações e práticas culturais - que agem como indicadores, marcando e demarcando grupos e envolvendo pertencimentos), não implica em reduzi-los a uma listagem de itens cuja ocorrência delimitaria fronteiras circunscrevendo uma dada identidade social/cultural geograficamente ocorrente, rígida e descontextualizada com vida independente do grupo. (Maciel, 1996, p. 34)

Importa destacar que, assim como o gaúcho é considerado *figura emblemática*, o tipo de carne assada, de igual forma, torna-se determinante para compreensão de manifestação cultural associada ao churrasco. As predileções acerca da carne de gado no preparo do churrasco revelam o reconhecimento sobre as especificidades associadas a essa prática alimentar. Com isso, percebe-se que, por meio dos elementos emblemáticos, consolidam-se os códigos e normas culturais que correspondem à valorização simbólica em torno das práticas que caracterizam o churrasco gaúcho.

Percebeu-se ainda que o entendimento da carne enquanto relevância cultural está inserido nas práticas alimentares associadas às diferentes conformações sociais. Estas ponderações podem ser encontradas nas ideias de Maciel (1996):

O emblema, enquanto figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que contribui ao ato de reconhecer, dizendo algo sobre o grupo ao qual pertence. No entanto, cabe sublinhar que o que ele diz (ou deve dizer) e como diz é fruto de relações sociais e objeto de negações. Se o emblema transmite, mostra ou evoca algo relativo ao grupo em questão, está relacionado com as vivências deste grupo e embora ele possa parecer cristalizado, e conformidade com estas, pode ser alterado, substituído ou abandonado (Maciel, 1996, p. 34).

Passíveis de mudanças, as identidades fazem parte do processo de construção social. Estas localizam-se imersas nas práticas cotidianas que se estabelecem por meio das interações sociais. Em entrevista, Maciel (2016) explica: “Identidade é uma construção social das pessoas relacionando-se entre si. Assim, ela está em permanente mutação, não podendo ser pensada como algo cristalizado”.

A (re) significação alimentar do consumo da carne animal para transposição da carne vegetal na elaboração do churrasco vegano, pode ser entendida como processo de construção social. Por meio de preceitos éticos, os adeptos a esse estilo de vida (re) significam o entendimento da dieta alimentar em pratos que envolvem a carne.

Essas adaptações alimentares podem ser aproximadas das reflexões de Fischler (1995, p. 67), quando esclarece que: “Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad”. Em consonância com essa perspectiva, estão as reflexões de Le Breton (2021) no que diz respeito às constituições de identidades por meio da comida:

O conteúdo e a forma de consumir são delimitadores identitários poderosos, eles fornecem a estigmatização de outrem através do sentimento de que somente os comensais são dignos de confiança; quanto aos demais que se nutrem em outras mesas, de imediato são vistos com desconfiança e temor. (Le Breton, 2021, p. 431)

As identificações consolidam-se por meio daquilo que se aceita enquanto comida. Ainda para Le Breton (2021, p. 433), “O alimento que o homem ingere condiciona sua natureza. Ele é o que consome”. A categorização alimentar está fundamentada na valorização simbólica que circula os grupos em sociedade.

Essas características podem ser percebidas nas escolhas alimentares dos interlocutores veganos que compõem essa pesquisa. Sob esse viés, o próximo subitem aborda as combinações de ingredientes que constituem a carne vegetal artesanal e as escolhas das carnes vegetais industriais no preparo do churrasco vegano.

5.2 Sojasco: na perspectiva artesanal e industrial

O consumo do sojasco, como é conhecido o churrasco elaborado com base em ingredientes vegetais, sobretudo da soja, delimita as práticas alimentares de grupos veganos. Apesar de ser assado de maneira semelhante ao churrasco com carne de origem animal, o sojasco apresenta características que se contrapõem às práticas realizadas pela alimentação de tipo onívora. A incorporação de alimentos que não sejam de origem animal está nas aspirações éticas que indicam a constituição de identidades aos adeptos do estilo de vida vegano.

Com isso, percebeu-se que, por meio do preparo do sojasco, emergem particularidades que definem características condizentes com as definições de cozinha estabelecidas por Fischler (1995):

Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura (Fischler, 1995, p. 34).

Em consonância com as ideias de Fischler (1995), relaciona-se a perspectiva teórica de Le Breton (2021), a qual, com base nas classificações alimentares, admite que: “a cozinha está de tal forma no coração da identidade cultural e social que cada sociedade se reconhece de maneira privilegiada num manjar predileto” (*Ibidem* 2021, p. 410).

O preparo artesanal da soja para o sojasco prevê desde a compra do vegetal *in natura* até a modelagem de pequenos pedaços que devem ser espetados em palitos de madeiras que remetem aos convencionais “espetos” de churrasco. Ainda nas etapas de preparo, torna-se necessário que a soja permaneça por longo período submersa em água com temperos para que as características - formato do grão e o

gosto - da planta estejam em condições adequadas para ser assada. O modo de preparo na íntegra pode ser evidenciado na receita disponibilizada no portal vegano Vista-se³⁹ (2008), conforme descrito abaixo:

Sojasco – Receita para 4-5 pessoas (receita por Daniel Coelho)

Obs.: Preparar 1 dia antes

Ingredientes (Todos encontrados em qualquer supermercado, confira.)

500 gramas de pts (proteína texturizada de soja) clara ou escura

1 cebola grande bem picada

1 colher de alho picado

10 colheres de sopa de vinagre

4 caldos em pó de legumes (Kitano)

4 colheres de sopa de azeite

3 colheres de sopa de orégano

sal a gosto

Opcionais para acrescentar no espetinho

1 pimentão vermelho cortado um pouco maior que a pts

1 pimentão verde cortado um pouco maior que a pts

Cebola cortada

150 gramas de azeitona sem semente

150 gramas de champignon inteiro

1 lata de salsicha de soja da Superbom

Preparo

1º Passo

a – em um recipiente grande, colocar toda pts em seguida jogar água quente, mais ou menos um litro

b – acrescentar 5 colheres de sopa de vinagre

c – adicionar 1 caldo em pó de legumes

d – misture por 10 minutos, tempo de hidratar a pts. Após, eliminar boa parte do líquido, deixando mais ou menos 2 dedos do líquido.

2º Passo

Adicionar os demais ingredientes – cebola, alho, 5 colheres de sopa de vinagre, 2 caldos em pó de legumes, 4 colheres de sopa de azeite, 3 colheres de sopa de orégano e sal a gosto. Vale experimentar a pts para saber se o teor de sal está bom ou não. Depois de bem misturado, cubra o recipiente e leve-o até a geladeira. Prepare 1 dia antes do evento tão esperado.

Se possível, só monte os espetinhos depois de deixar o tempero por pelo menos 24 horas. Ao montar, misture mais 1 vez para o tempero aderir bem à pts.

³⁹ Com abrangência da América Latina, o Vista-se é o portal vegano que integra notícias, debates e receitas apreciadas pelos adeptos ao estilo de vida vegano. A receita acima mencionada, está disponível no link do site: <https://www.vista-se.com.br/sojasco-churrasco-vegetariano/>

Geralmente, o sojasco apropriado para consumo é aquele que não apresenta em seu sabor elementos que remetem ao gosto de soja. Por isso, as sugestões de temperos que compõem a receita são ingredientes com sabores marcantes, tais como: alho, vinagre, caldo de legumes, entre outros, mas, de acordo com as predileções do grupo de pessoas que irá consumir o sojasco, outros elementos podem ser combinados no preparo artesanal da soja.

No que se refere à carne vegetal da indústria alimentícia, não há personalização de sabores na mesma proporção da carne vegetal artesanal quando o sojasco é elaborado. Ainda que essa seja organizada em pequenos palitos de madeira, semelhante ao preparo artesanal, como divulgada na imagem abaixo da Fazenda Futuro (2022):

Figura 14 - Campanha publicitária, Sojasco no palito



Fonte: Redes Sociais, Fazenda Futuro (2022)

No anúncio, observam-se três tipos de carnes vegetais industrializadas: linguiça, frango e almôndega. Cada uma das carnes vegetais tem sabor específico, remetendo aos sabores das carnes de origem animal. Assim, a linguiça vegetal industrializada tem sabor que se aproxima daquela preparada com a carne suína, assim como o frango vegetal tem características gustativas que associam ao frango de origem animal e, de igual maneira ocorre com a almôndega vegetal, que se assemelha àquela preparada com carne bovina.

Desta forma, tornam-se identificáveis as variações gustativas que se estabelecem entre os tipos de carnes vegetais da Fazenda Futuro. Neste caso, tomam-se como exemplo as almôndegas vegetais industriais, nas quais os sabores são previamente definidos e, por isso, com poucas possibilidades de alteração no

momento do consumo. No que se refere às transformações da cultura gustativa impulsionadas pela padronização de sabores representadas por *fast-foods* que conformam os estilos de vida, cabe trazer a reflexão de Le Breton (2021):

Em geral o alimentar-se moderno é solidário e apressado. O flamar regozijante do sabor não é mais seu horizonte. Ele encarna o pior da globalização, não a conjugação de sabores, mas a redução a um mínimo permitindo sua fusão generalizada. Em qualquer parte do mundo, qualquer produto tem o mesmo sabor e a mesma consistência, é barato e acessível (Le Breton, 2021, p. 450).

Nessa perspectiva, percebe-se que a definição de sabores preconiza a constituição de padronizações gustativas da carne vegetal industrializada. Isso devido a impossibilidade de temperar esse tipo de carne vegetal com elementos que caracterizam as predileções individuais. Essa característica se coloca como particularidade desse tipo de alimento industrializado.

Desta forma, as alterações ocorrem por meio dos temperos dos demais ingredientes somados ao prato. Ainda com referência à imagem do sojasco acima apresentada, nota-se que as combinações aparecem nos demais vegetais *in natura*, a saber: a cebola, a abobrinha e o pimentão que acompanham o espetinho. Esses ingredientes, à medida do possível, integram outros temperos na carne vegetal industrializada. Com isso, complementam os sabores que compõem o assado no sojasco vegano.

Sob esse viés, observam-se características de padronização no que se refere às etapas que antecedem o modo de preparo do sojasco. A carne vegetal industrializada está disponível em pequenas porções que podem ser consumidas de maneira imediata. Isso ocorre porque o produto é congelado em embalagens que, ao serem removidas, possibilitam maior contato com a temperatura ambiente, viabilizando o descongelamento acelerado. Outrossim, se mantidas congeladas, podem ser armazenadas para consumo posterior ao momento da compra.

Mas, tratando-se do churrasco realizado com a carne industrializada, ressalta-se que os pedaços podem ser acomodados para assar sem o descongelamento completo do produto. Por isso, a manipulação e o preparo se tornam alternativas que estão em consonância com a agilidade que conformam as práticas alimentares ao estilo *fast-food*. Tal praticidade pode ser explicitada por meio da sugestão do assado de carne vegetal de Kibe, demonstrada na imagem abaixo:

Figura 15 - Campanha publicitária, Kikikibe



Fonte: Redes Sociais, Fazenda Futuro (2022)

Percebeu-se que as carnes vegetais elaboradas pela indústria inspiram praticidade por serem acomodadas em embalagens que facilitam a manipulação do alimento. O preparo pode desconsiderar outros tipos de vegetais *in natura* para o churrasco vegano. A carne vegetal pode ser ainda assada em grelhas, especificidade que dispensa o preparo da comida em palitos de madeira ou espetos de metal. Outro aspecto relevante, como apontado anteriormente, está relacionado ao tempero característico que a carne vegetal industrializada apresenta e, por isso, dispensa ingredientes adicionais para o preparo da comida.

As características que compõem a carne vegetal industrializada, disponibilizada para aquisição no mercado de alimentos, remete às formas de comensalidade associadas aos *fast-foods* trazidas por Le Breton (2021):

A redução frequente da refeição a uma espécie de reflexo alimentar para satisfazer na urgência favorece sua frequência e o lambiscar ao longo do dia. Os membros da família quase não comem mais juntos, cada qual se alimentando a sua hora ou ao seu retorno do trabalho ou da escola, preparando seu próprio prato em parte pré-cozido, bastando aquecê-lo. A comensalidade frequentemente não é mais conveniente (Le Breton, 2021, p. 450).

Essas associações às carnes vegetais promovidas pelas indústrias podem ser entendidas como adequações alimentares que condizem com as aspirações cotidianas. O consumo pode ser imediato e individual, conforme as características das

formas de comensalidade sobre a qual expressa Le Breton (2021, p. 452): “a simbólica da mesa se transforma”.

Contudo, destacou-se que o sentimento de pertencimento no processo de construção de identidades, reitera-se por meio das delimitações que permeiam os rituais de comensalidade. Isso ocorre devido ao processo de interação que antecede, integra e sucede as etapas relacionadas ao preparo do churrasco. Desta forma, a socialização inserida no processo de convidar, participar e (re) construir memórias associadas à comensalidade converge para consolidação de afetividades e vínculos.

O ritual de fazer churrasco, seja de origem animal e/ou vegetal, torna-se uma maneira de reunir pessoas em diversos momentos (Maciel, 1996). O churrasco pode ocorrer nos finais de semana e/ou cerimônias comemorativas.

Enquanto pesquisadora, tive oportunidade de participar da comemoração de aniversário de um dos interlocutores desta pesquisa. A festa⁴⁰ de aniversário do Tiago Valério, no ano de 2023, marcou a passagem dos seus 43 anos de idade. Com previsão para ocorrer o dia inteiro, a festividade contou com o almoço, ao meio dia, e bolo e salgados⁴¹ no meio da tarde. No almoço, foram servidos churrasco de hambúrguer, linguiça da Fazenda Futuro e cogumelos *in natura*, conforme imagem abaixo:

⁴⁰O evento temático apresentou a Escola de Samba Imperatriz Leopoldinense que, por meio do enredo *O aperreio do cabra que o excomungado tratou com má-querença e o santíssimo não deu guarida*, recebeu o título de campeão em 2023.

⁴¹Destaca-se que o bolo de aniversário e os salgados, sem origem animal, foram preparados pela Avena Mercado Vegano. Na diversidade de salgados encomendados, previu-se o mini hambúrguer vegano, preparado artesanalmente com base em proteína texturizada de soja.

Figura 16 - Sojasco de aniversário



Fonte: Acervo da autora (2023)

Ao experimentar as variedades de carnes vegetais industrializadas, os familiares e amigos que não eram veganos realizaram comentários e comparações, tais como: “nunca comi”, “parece hambúrguer de carne”, “parece que é linguiça de verdade”, “como é feito isso?”, “quais são os ingredientes”, “se tivessem me servido sem avisar, não saberia a diferença”, “comeria sem dizer que é de soja”, “Hum... é gostoso!”, entre outros.

Essas associações estão relacionadas aos rituais de comensalidade constituídos por meio do sojasco. A praticidade de adquirir a carne vegetal industrializada agiliza o preparo e consumo em ocasiões comemorativas. Isso contribui para a construção de identidades dos adeptos deste tipo de comida.

Desta forma, percebeu-se que o entendimento da carne enquanto relevância cultural está inserida nas práticas alimentares que conformam os diferentes estilos de vida na contemporaneidade. Essas percepções, imersas em valorações simbólicas,

consideram que as escolhas alimentares estão imbricadas nos aspectos culturais. Sob este viés, destaca-se as ideias de Le Breton (2021):

Para definir uma cultura, fala-se correntemente em visão de mundo, fazendo assim da visão um primato sensorial, mas poder-se-ia ao mesmo tempo evocar uma gustação do mundo, já que as categorias alimentares ordenam o mundo à sua maneira e comandam justamente o prazer de viver (Le Breton, 2021, p. 424).

As considerações no que tange às escolhas alimentares revelam os sentidos e os valores atribuídos às categorizações sobre o que deve ou não deve ser comestível. Sob esta perspectiva, ainda segundo Le Breton (2021), quando se refere ao sabor do alimento, o bom não está vinculado à sua qualidade, ao seu preço, à sua disponibilidade, mas “justamente ao gosto comensal, ao sistema pessoal de valores, que não permite absolutizar nada” (Ibidem 2021, p. 415)

As considerações em torno das premissas éticas pautadas pelas causas animalista e ambientalista, associam-se às características condizentes com os estilos de vidas que conformam às práticas alimentares na contemporaneidade. As moderações que surgem em torno das escolhas alimentares, em boa parte, distinguem-se dos espelhamentos e identificações da infância. Em constituições que nem sempre se assemelham àquelas identificações culinárias familiares. Os adeptos da comida industrializada delineiam outros caminhos para (re) significação das práticas alimentares.

O próximo subitem teve como escopo discorrer sobre os vínculos e afetos relacionados aos sentidos atribuídos ao ato de comer. Para tanto, foram retomados os sentidos das seleções alimentares atravessadas pela ética animalista e ambientalista. Tais perspectivas engendradas ao estilo de vida vegano emergiram na constituição de práticas e memórias alimentares contemporâneas.

5.3 Práticas alimentares veganas: afetos, vínculos e relações entre espécies

O ato de comer se torna correspondente à experiência do afeto na construção de vínculos. Sob esse aspecto, Le Breton (2021) destaca:

Os sabores prediletos constituem um vínculo secreto e intemporal que religa o indivíduo às mesas da própria infância, à mãe, nutritiva em sua presença ou ausência, em sua vigilância ou indiferença. No fato de nutrir-se sempre existe esta raiz que nos faz encontrar na culinária algo que ultrapassa o nutritivo, um relicário de memória que se reviva toda vez que comemos. Em

outras palavras: não nos saciamos pura e simplesmente do alimento ingerido, mas principalmente do *sentido* que ele propicia. O prazer de comer, a degustação dos sabores é uma condição comum ao conjunto das culturas que não se satisfazem em usufruir dos alimentos da forma como a natureza os disponibiliza, mas segundo elas os selecionam e os preparam. Comer depende de uma sensualidade rotineira. O sabor do mundo se degusta em primeiro lugar na boca, ele é mastigado, na alegria de nutrir-se de manjares associados a uma história, a formas específicas de preparações, a alimentos reconhecidos e compartilhados com os outros. Comer é questão de saber em todos os sentidos do termo (Le Breton, p. 409, 2021).

As reflexões de Le Breton (2021) estão em consonância com as ideias de Mintz (2001, p.32), que defende que os hábitos alimentares “podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele, permanecem em nossa consciência”. Ainda sob essa perspectiva, considera-se a constituição dos hábitos alimentares como trazida por Giard (1996, p. 250), que define que: “os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidiana”.

As relações entre aprendizados sociais, hábitos e os sentidos atribuídos nas seleções alimentares podem ser verificadas no relato de Luiza (2023): “quando parei de comer carne, queria organizar uma forma de continuar acessando todas as variedades de alimentos que consumia anteriormente”. O desejo da interlocutora em permanecer degustando os sabores que remetem aos afetos, vínculos e aprendizados sociais de sua trajetória incentivaram as adaptações das receitas elaboradas com ingredientes que excluem o uso e exploração de derivados de origem animal.

A partir das expectativas evidenciadas no relato de Luiza, cabe ressaltar a perspectiva de Le Breton (2021, p. 406), ao apontar que a experiência culinária “constrói um modelo de apreciação para o resto da existência, mesmo sendo suscetível de pequenas variações”. Com a intenção de acessar a diversidade de receitas nas versões veganas, a interlocutora realizou a elaboração de vários tipos de carnes vegetais artesanais para consumo e, posteriormente, comercialização. Assim, continua consumindo uma diversidade de alimentos que remetem à carne de origem animal, tais como: hambúrguer, croquete, salgados para festa, entre outros.

Essas receitas são produzidas por Luiza de maneira artesanal. Sob essa perspectiva cabe destacar a dimensão comunicativa da comida expressa por Amon e Menasche (2008):

O caldo básico da relação entre comida e memória é a cultura. De modo particular – em comparação às formas de satisfação de outras necessidades biológicas naturais à espécie humana – a alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social têm e, assim, expressam uma cultura. O quê se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura (Amon; Menasche, 2008).

Ao ajustar as receitas ao estilo de vida vegano, Luiza, ao mesmo tempo que nutre os vínculos e afetos pessoais, realiza combinações de ingredientes que estejam em consonância com a ética animalista e ambientalista. Essas adaptações são respaldadas nas memórias, ressignificadas em aprendizados sociais e reafirmadas nas classificações alimentares que prezam pelo consumo politizado. Portanto, essas receitas comunicam os sentidos reservados às práticas alimentares veganas.

Essas evidências também podem ser encontradas no relato do Tiago (2023) ao destacar que: “A carne tem que estar no prato! Se estou no buffet, eu sirvo. Se estou em casa, eu preparo, mas todos os dias eu como carne vegetal”. O interlocutor atribui a essencialidade da carne vegetal em suas práticas alimentares e aos aprendizados com os grupos sociais que teve contato em sua trajetória. Sob esse aspecto, declara: “Comer carne faz parte da minha história. Na minha casa sempre teve carne”. Destaca-se que o preparo da carne vegetal trazido no relato está relacionado, sobretudo, à carne vegetal industrializada, pois essa converge com o seu ritmo de vida pela praticidade no preparo, além de suas características sensoriais.

Com relação às narrativas dos interlocutores sobre o consumo da carne vegetal, artesanal ou industrial, cabe mencionar Le Breton (2021, p. 137) quando diz: “o homem está afetivamente presente no mundo. A existência é um fio condutor de sentimentos mais ou menos vivos ou difusos, os quais podem mudar e contradizer-se com o passar do tempo e de acordo com as circunstâncias”.

Percebe-se que por meio do consumo das carnes vegetais, nas práticas alimentares veganas, os sentimentos se encontram vivos nos afetos, nos vínculos e nas memórias, mas, ao mesmo tempo, esses sentimentos podem ser entendidos como difusos nas (re) significações de sentidos engendrados pelas perspectivas éticas animalistas e ambientalistas.

As memórias das práticas alimentares anteriores ao veganismo influenciam no processo de adequação às pautas que excluem o uso ou exploração de animais. Isso

devido ao sentimento e a emoção estarem associados aos acontecimentos sociais. Sob esse aspecto, pontua-se:

A emoção preenche o horizonte, ela é breve e explícita em seus termos gestuais – mímicas, posturas e modificações fisiológicas. O sentimento instala a emoção no tempo, diluindo-a numa sucessão de momentos conexos: ele implica numa variação de intensidade que resta, entretanto, numa mesma linha de significado [...] Sentimento e emoção nascem de uma relação com um objeto, da definição, pelo sujeito, da situação em que se encontra, ou seja: eles requerem uma avaliação, mesmo que seja intuitiva e provisória. Essa última baseia-se sobre um repertório cultural que distingue as diferentes camadas da afetividade, misturando as relações sociais e os valores culturais ativados pelos sentidos (Le Breton, 2021, p. 140-141).

O dilema do animal não humano no prato aparece como característica marcante no processo de (re) significação das práticas alimentares veganas. A afetividade na preservação da vida se coloca renovada a cada refeição. A relação entre espécies emerge como emoção e sentimento no estilo de vida vegano.

Sob esse aspecto, a proposta de adesão da carne vegetal industrializada pode, em boa medida, ser entendida como uma ruptura aos projetos industriais de exploração animal e ambiental. Importa destacar que estes projetos, em um contexto mais amplo, estão em consonância com a perspectiva teórica de Tsing (2019):

Projetos escaláveis são aqueles que podem se expandir sem mudar. Meu interesse é a exclusão da diversidade biológica e cultural em projetos escaláveis. A escalabilidade só é possível se os elementos do projeto não formarem relacionamentos transformadores que possam alterar o projeto à medida que os elementos são adicionados, mas as relações transformadoras são o meio para o surgimento da diversidade. Projetos de escalabilidade banem diversidade significativa, o que significa acabar com diversidade que pode mudar as coisas (Tsing, 2019, p. 178).

Os projetos escaláveis, aplicados às produções padronizadas e imersas nas racionalidades industriais aprofundam a exclusão da diversidade biológica e cultural. Com isso, os caminhos para preservar outras formas de vida impulsionam projetos que modificam o percurso da lógica escalável. Os interlocutores desta tese, relacionam a abstenção à carne de origem animal como um ato de resistência à produção escalável, à exemplo, o hambúrguer de origem animal. Ponderam em suas ações a proteção animal e preservação ambiental. Estes direcionamentos apontam entrelaçamentos com a perspectiva de projetos que estejam no âmbito da não escalabilidade. Ainda para Tsing (2019, p.181) “A teoria da não escalabilidade é um aparato analítico que nos ajuda a perceber fenômenos não escaláveis”. Com isso,

propostas não escaláveis contribuem para projetos que prezam os relacionamentos transformadores promovidos por conexões entre espécies.

Com isso, a produção da carne vegetal industrializada apresenta possibilidade de relações entre espécies, pois pode ser entendida como uma dimensão transversal às distintas produções industriais com base na exploração animal. Contudo, ao mesmo tempo que ocorre a ruptura com a indústria escalável da carne de origem animal, incentiva o modo de produção escalável da carne vegetal industrializada. Portanto, mesmo sob os argumentos da proteção animal e preservação ambiental, se trata de um projeto escalável.

Nas práticas alimentares veganas, o reconhecimento ao direito à vida se expande para animais não-humanos que estejam distantes das domesticações por parte dos animais humanos. O respeito e consideração se estende às aves alocadas em aviários, aos gados em confinamentos e demais animais não-humanos tratados em rebanhos para o consumo. Estas manifestações de cuidado, ao mesmo tempo que tencionam o domínio humano, reiteram a pertinência da preservação de ecossistemas e o estreitamento de interações entre as diversas formas de vida (Sussekind, 2018).

As relações entre humanos e não-humanos permeiam as práticas alimentares e, por consequência, (re) significam as conexões entre espécies em interações transformadoras. Na busca de memórias relacionadas às práticas alimentares, o repertório de receitas à base de origem animal se adequa e encontra a (re) significação de sentidos nos valores da ética animalista e ambientalista. As associações realizadas por meio de práticas alimentares que admitem o consumo da carne sem origem animal, nesta pesquisa, entendida como carne vegetal industrializada, refletem nas particularidades que definem o comer na contemporaneidade.

Desta forma, este capítulo teve como intenção discorrer sobre as dimensões socioculturais do consumo de carne vegetal artesanal e industrializada. Para tanto, as práticas alimentares veganas subsidiaram as considerações que integram as justificativas de exploração dos recursos naturais e dos seres não humanos. Na próxima seção, serão apresentadas as considerações finais deste estudo.

Carne vegetal do futuro: considerações em torno da alimentação contemporânea

As considerações do que deve ou não ser ingerido passam por significados simbólicos que integram os estilos de vida. Comer passa por percepções éticas e morais, também na atualidade. Os valores morais e éticos que compõem as práticas alimentares contemporâneas estimulam novas concepções do que é comida, ao tempo em que aspirações por alimentos que estejam em consonância com as perspectivas animalistas e ambientalistas (re) significam hábitos alimentares.

Nesta tese, essas temáticas foram abordadas por meio dos sentidos atribuídos ao consumo da carne vegetal industrializada na constituição das memórias e práticas alimentares que compõem o estilo de vida vegano. As análises dessas práticas foram desenvolvidas por diferentes perspectivas, o que possibilitou conhecer intenções de consumo de carnes vegetais industrializadas, entender elementos que compõem os saberes culinários inseridos no preparo da carne vegetal industrializada, identificar formas de sociabilidades propostas no consumo da carne vegetal industrializada, observar anúncios comerciais inseridos em campanhas que propõem a inserção da carne vegetal nas práticas alimentares e apreender relações entre espécies que integram práticas alimentares veganas.

A centralidade dos vegetais na classificação alimentar dos adeptos ao estilo de vida vegano compõe o consumo politizado que tenciona as ações de boicote a produtos e serviços nas relações de exploração de animais não humanos. Ao mesmo tempo, inspiram combinações de ingredientes nas (re) significações de alternativas alimentares.

As práticas alimentares veganas atravessadas pelas perspectivas da ética animalista e ambientalista recorrem às experiências sensoriais trazidas pela carne vegetal industrializada. A comida satisfaz tanto a saciedade quanto o desejo de visitar o relicário da memória. Constroem-se nos afetos, vínculos e narrativas imersas em aprendizados sociais somados às éticas animalistas e ambientalistas.

As (re) significações de sentidos ocorrem por meio de substituição de ingredientes nas (re) leituras de receitas nas versões veganas. As adaptações das receitas através da carne vegetal industrializada acompanham, inovam e (re) inventam termos que sugerem a ausência de sacrifício animal. Essas analogias identificam o ativismo vegano para grupos que partilham valores e práticas distintas.

Por meio da carne vegetal industrializada, a memória alimentar constitui-se imbricada nessas transformações de sentidos, que colaboram para esboçar as construções de gostos e ritmos de vida dos grupos que apreciam este tipo de comida. A noção de *fast food* está associada ao ritmo das inovações tecnológicas e empreendedoras no campo da carne vegetal industrializada. As marcas das carnes vegetais, exclusivamente veganas, possuem preferência nessas práticas de consumo.

As adaptações das carnes vegetais artesanais contrariam a lógica de produção industrial. Pois, são priorizadas em situações que prezam pelas escolhas de ingredientes, temperos e modos de preparo. Essas iniciativas estimulam o consumo artesanal e alternativo nas práticas alimentares veganas.

Contudo, compartilham as predileções alimentares com as carnes vegetais industrializadas. Assim, ambos tipos de carnes vegetais – artesanais e industriais - podem ser comercializados nos mesmos espaços.

Isso porque o prático, adicionado aos sentidos sensoriais e as inovações alimentares, fomenta a dimensão global do estilo de vida vegano. A perspectiva do consumo alimentar pautado na ética animalista e ambientalista integra os perfis profissionais que comportam o ritmo de vida acelerado, através das inovações tecnológicas na constituição de subjetividades. Particularidade que constrói essa tendência inovadora de consumo. Afinal, a carne vegetal industrializada é vegana.

As carnes vegetais industrializadas, através de suas características sensoriais, praticidade e experiências de consumo, ao construírem memórias, deixam marcas. Atualmente, a Fazenda Futuro está na quarta versão do hambúrguer vegetal industrializado. As inovações propostas pelas inteligências artificiais não promoveram características sensoriais que contemplassem os consumidores em sua totalidade. Com essas atualizações sensoriais, boa parte dos consumidores preservam as recordações dos primeiros hambúrgueres. Portanto, o que era produzido no seio familiar agora é modelado pela indústria.

As constituições de sentidos alimentares se constroem em projeções de ideias demonstradas no prato. As memórias alimentares veganas podem ser consideradas em processos de (re) significações de sentidos introjetados nas relações entre espécies. O comer está atravessado pelos anseios de preservação de outras espécies.

As premissas éticas animalistas e ambientalistas nas escolhas alimentares tencionam as ideias de que os animais não humanos são bons para comer. O dilema

do animal não humano no prato aparece como característica essencial nas (re) significações das práticas alimentares veganas. Essas adequações alimentares emergem em conformidade com a noção de que o ser humano não é o único ser vivo que habita a terra. As memórias afetivas ligadas à comida, se (re) significa para as questões éticas ambientalistas e animalistas.

As relações entre humanos e não humanos na desconstrução da dicotomia natureza e cultura desafiam pensar a co-habitação e a co-constituição que emergem nas conexões entre espécies. A carne vegetal industrializada, como proposta de comida que leva em consideração o respeito à vida não humana, permite considerar relações entre espécies. Ainda assim, as carnes vegetais produzidas pela indústria reverberam na construção de projeto escalável.

A carne vegetal industrializada é, em boa medida, uma resposta acerca das relações entre espécies que estão engendradas nas diversas formas de vida. As (re) significações de sentidos, memórias e saberes culinários integram a ética ambientalistas e animalistas na (re) invenção da comida vegana.

Constata-se, ao final deste estudo, que a temática não se extingue. Foi aqui apresentado apenas um olhar sobre as infinitas transformações alimentares que se colocam na contemporaneidade. Espera-se que esta contribuição seja luz para outras pesquisas.

Referências

- ABRAMOVAY, R. O sistema alimentar mundial está doente e a culpa não é da Covid-19. **Uol**, 22 mai. 2020. Disponível em: <https://tab.uol.com.br/colunas/ricardo-abramovay/2020/05/22/o-sistema-alimentar-mundial-esta-doente-e-a-culpa-nao-e-da-covid-19.htm>. Acesso em: 23 jan. 2024.
- ABRAMOVAY, R. As carnes, entre a natureza e a cultura. **Valor Econômico**, 09 mar. 2023. Disponível em: <https://valor.globo.com/opiniaio/coluna/as-carnes-entre-a-natureza-e-a-cultura.ghtml> . Acesso em: 27 abr. 2024.
- ABSTARTUPS. **Associação Brasileira de Startups**. A definição de Startup. 2024. Disponível em: <https://abstartups.com.br/> Acesso em: 21 jul. 2024.
- ABSTARTUPS, Associação Brasileira de Startups. **Mapeamento do ecossistema brasileiro de startups**, 2023. Disponível em: <https://hub.abstartups.com.br/mapeamento-captacao> . Acesso em: 02 ago. 2024.
- ADAMS, Carol. **A política sexual da carne: a relação entre o carnivorismo e a dominância masculina**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2012.
- AKOTIRENE, Carla. **Interseccionalidade**. São Paulo: Sueli Carneiro/Pólen, 2019.
- ALTOÉ, Isabella; MENOTTI, Gabriel. A (re) invenção da carne: controvérsias e potências da carne artificial. **Núcleo de Antropologia Urbana**, v. 26, 2020.
- AMIOT, Catherine E; BASTIAN, Brock. Psychological Mechanisms Involved in Human–Animal Interactions: How Do Humans Cognize About Animals?, in Bob Fischer (ed.) **Routledge Hand-book of Animal Ethics**, New York, NY: Routledge, 2020.
- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- APPADURAI, Arjun. “Disjunção e diferença na economia cultural global” In: Featherstone, Mike (coord.). **Cultura Global: nacionalismo, globalização e modernidade**. 2.ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 1998, p.311-327.
- BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PACHECO, Janine K.; PINTO, Michele L. **Juventude Consumo & Educação**. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BARBOSA, Livia. Ética e estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana Thomé; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio (Org.). **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2016.
- BERTULUCI, Felipe B.; FERREIRA, Leila C.; JÚNIOR, Roberto D. S. Disputas classificatórias e controvérsias científicas: sociedade, natureza e cultura no Antropoceno. **Sustainability in Debate**, Brasília, v. 12, n.1, p. 172-184, 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 2, de 15 de janeiro de 2007**. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre aditivos aromatizantes. Brasília, DF: Anvisa; 2007 [citado 2 out. 2021]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2007/rdc0002_15_01_2007.html. Acesso em: 23 jun. 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia. Brasília, DF: Anvisa, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/aditivos-alimentares>. Acesso em: 20 jul. 2024.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Mapa vai regular mercado de plant-based para garantir concorrência justa**. Brasília, DF: Mapa; 2022. Acesso em: 25 de mai. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-vai-regular-mercado-de-plant-based-para-garantir-concorrenca-justa>

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Proposta de regulamentação de produtos de origem animal**. Brasília, DF: Mapa; 2024. Acesso em: 30 de mai. 2024. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/camaras-setoriais-tematicas/documentos/camaras-tematicas/inovacao-agrodigital/2024/2a-re/apresent_proposta-de-regulamentacao.pdf

BRASIL. Ministério da ciência, tecnologia e inovação. **Brasil também pode ser líder em proteínas alternativas, apontam especialistas no setor**. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mcti/pt-br/acompanhe-o-mcti/noticias/2023/06/brasil-tambem-pode-ser-lider-em-proteinas-alternativas-apontam-especialistas-no-setor#:~:text=O%20GFI%20%C3%A9%20uma%20organiza%C3%A7%C3%A3o,a%20transforma%C3%A7%C3%A3o%20de%20sistemas%20alimentares>. Acesso em: 20 out. 2023.

BRASIL. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Portaria Nº 540, de 27 de outubro de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares, definições, classificação e emprego. Diário Oficial da União, 28 out. 1997; Seção 1: página 49. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0540_27_10_1997.html. Acesso em: 20 jun. 2023.

BRYANT, Chris; KRELLING, Felipe. **Proteínas alternativas no Brasil**: um estudo de nomenclatura sobre carnes vegetais e carnes cultivadas, 2020. Disponível em: <<https://gfi.org.br/wp-content/uploads/2021/02/Estudo-denomenclatura.pdf>>. Acesso em: 04/2021.

BUDOLFSON, Mark; SPEARS, Dean. Quantifying animal well-being and overcoming the challenges of inter-species comparisons, in B. Fischer (ed.) **The Routledge Handbook of Animal Ethics**, New York: Routledge, 2020.

CARVALO, Rodrigo C. MOREIRA, Júnnia M. Níveis de Concordância com Regras Descritivas sobre Comportamentos Alimentares entre Veg(etari)anos. **Revista Psico-USF**, v.25, n.3, p. 533-545, 2020.

CHAMBERS, Maria Luisa. **Carne Vegetal**: O mercado que deixou de ser apenas uma semente. Universidade Federal do Rio de Janeiro: UFRJ Consulting Club, 2021. Disponível em: <https://www.consultingclub.com.br/post/carne-vegetal-o-mercado-que-deixou-de-ser-apenas-uma-semente> . Acesso em: 20 out. 2023.

COSTA, Andrey. M. L; Bezerra, Juscelino. E. Expansão territorial das Foodtechs no Brasil no contexto da Pandemia de COVID-19. **Caderno Prudentino De Geografia**, 4(44), 9–33, 2022. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/cpg/article/view/9014>. Acesso em: 17 mar. 2024.

COSTA, Larissa et al. Alimentos Plant-Based: inovação de alimentos. **Recima21 - Revista Científica Multidisciplinar**, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.47820/recima21.v5i3.5019>. Acesso em: 18 mar. 2024.

DA COSTA, Fernanda. Pandemia acelera processos de digitalização de produtores orgânicos. **Jornal da UFRGS**. Porto Alegre, 2020. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/jornal/pandemia-acelera-processo-de-digitalizacao-de-produtores-organicos/> . Acesso em: 27 abr. 2024.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**. Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22-23, 1987.

DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A nova razão do mundo**: ensaio sobre a sociedade neoliberal. 1. ed. São Paulo: Boi tempo, 2016.

DAVIS, Ângela. **A Liberdade é uma luta constante**. São Paulo: Boitempo, 2018.

DESCOLA, Philippe. **Outras naturezas, outras culturas**. São Paulo, Editora 34, 2016.

DHONT, Kristof; IOANNIDOU, Maria. Similarities and differences between vegetarians and vegans in motives for meat-free and plant-based diets. **Appetite**, 2024. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666324000333>. Acesso em: 30 jan. 2024.

DIAS, Elisson A. et al. Caracterização e potencialidades para o uso de Jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) no setor alimentício. **Textura**, v. 17 (1), p. 25 – 42, 2023. Disponível em: https://doi.org/10.22479/texturav17n1p25_42. Acesso em: 05 ago. 2024.

DOCHERTY, Devon; JASPER, Carol. The cheese paradox: How do vegetarians justify consuming non-meat animal products? **Appetite**, 2023. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666323024388> . Acesso em: 30 jan. 2024.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2004.

DUARTE, Fabíola; COLLAÇO, Janine. Veganismo no Ciberespaço. **VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo**, 2016. Disponível em: http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475764153_ARQUIVO_Trabalho_ENEC_Final_DUARTE&COLLACO.pdf. Acesso em: 06 ago. 2022.

ELIA, Camila, B. **O futuro da carne**: uma análise da indústria plant-based. Orientador: Fábio de Almeida Oroski. 2021. 72f. (Monografia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Escola de Química, 2021.

ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos** Organizado por Michael Schröter. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994.

ÉPOCA. Futuro Burger 4.0: foodtech brasileira usa IA para criar nova versão de seu hambúrguer plant-based. **Época Negócios**, 22 dez. 2023. Disponível em: <https://epocanegocios.globo.com/futuro-da-industria/noticia/2023/12/futuro-burger-40-foodtech-brasileira-usa-ia-para-criar-nova-versao-de-seu-hamburguer-plant-based.ghtml>. Acesso em: 19 set. 2024.

ERIKSEN, Thomas. H. The neoliberal person. In: **Journal of the Royal Anthropological Institute**, v. 21, p. 914- 917, 2015. Disponível em: https://pure.manchester.ac.uk/ws/files/59897128/Neoliberalism_as_conceptual_obstacle.pdf Acesso em: 04 ago. 2024.

ESCOBAR, Arturo. Bem-vindos à Cyberia: notas para uma antropologia da cibercultura. In: SEGATA, Jean; RIFIOTIS, Theophilos (Org.). **Políticas etnográficas no campo da cibercultura**. Brasília: ABA Publicações; Joinville: Ed. Letradágua, 2016.

EXAME. Plant-based: Fazenda Futuro capta R\$300 mi e chega aos R\$ 2,2 bi, **EXAME NEGÓCIOS**, 2022. Disponível em: <https://exame.com/pme/startup-fazenda-futuro-300-milhoes-vale-2-bilhoes/> Acesso em: 08 mai. 2024.

FARIA, Louise S. P.; **O Poder dos Sonhos**: Uma etnografia de empresas startup no Brasil e no Reino Unido. 223 f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.

FEDDERN, Vivian; BERNASCONI, Nicolás; et al. **I Jornada de Carne Cultivada**: uma visão sistêmica sobre terminologias, aspectos legais, nutricionais, considerações sobre consumidor e mercado potencial, métodos e meios de cultivo. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2022. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1149970/1/final10055.pdf>. Acesso em: 19 out. 2023.

FELIPE, Sônia. Ética na alimentação: o fim da inocência. In: **Conferência proferida no Encontro Temático da Sociedade Vegetariana Brasileira**, 16 e 17 de agosto de 2008. Disponível em: < <http://www.gatoverde.com.br/veganismo/etica-naalimentacao/> > Acesso em: 01 set. 2017.

FERRIGNO, Mayara. **Veganismo e libertação animal**: um estudo etnográfico. 280f. Dissertação - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 2012.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Ed.: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, Cláudia. O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia “em casa”. In: SCHUCH, Patrice; VIEIRA, Miriam; PETERS, Roberta (Org.). **Experiências, dilemas e desafios do fazer etnográfico contemporâneo**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.

FOOTE-WHITE, William. Treinando a observação participante. In: ZALUAR, Alba. **Desvendando máscaras sociais**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1990.

GARINE, Igor. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**. Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 4-7, 1987.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de (Org.). **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996. [p. 211- 332].

GREENPEACE. **Eating up the Amazon**. Report, 2006.

GREENPEACE. Bancando a Extinção: Bancos e investidores como sócios no desmatamento. **Greenpeace Brasil**. São Paulo, 2024. Disponível em: https://www.greenpeace.org/static/planet4-brasil-stateless/2024/07/c69cc5b8-bancando-a-extincao-greenpeace-digital-v22_singlepage.pdf. Acesso em: 05 ago. 2024.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HEREDIA, Beatriz M. A. **A morada da vida**: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013.

HINE, Christine. **Etnografía virtual**. Barcelona: Ed. UOC, 2004.

HINE, Christine. Por uma etnografia para a internet: transformações e novos desafios. **Revista Matrizes**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 167-173, 2015.

HIRDES, Lidiane. **O caderninho de receitas está nas nuvens**: um estudo on e offline sobre práticas alimentares veganas. 53f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Antropologia) – Departamento de Antropologia e Arqueologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2016.

HIRDES, Lidiane. **Eu faço carne vegetal, mas não sou açougueiro**: uma etnografia sobre produção e circulação de alimentos associados ao estilo de vida vegano. 107f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2018.

HOOKS, BELL. Mulheres negras: moldando a teoria feminista. Brasília: **Revista Brasileira de Ciência Política**, n. 16, jan./abr., p. 193-210, 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/0103-335220151608>

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Contas econômicas ambientais da terra, contabilidade física**: Brasil 2000/2020. Coordenação de Meio Ambiente, Rio de Janeiro, RJ, 2022. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101965.pdf>. Acesso em: 22 set. 2023.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro, RJ, 2023. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2022_v50_br_informativo.pdf. Acesso em: 30 set. 2023.

INCHAUSPE, Ícaro V.; NETO, Francisco Luiz P. S. O Sofá está na Rua: uma etnografia sobre pontos de encontros e formas de sociabilidades na região do Porto na cidade de Pelotas/RS. **Ponto Urbe**, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/pontourbe.7656>. Acesso em: 04 abr. 2024.

INACIO, Alexandre. Fazenda Futuro mira em “flexitarianos” para crescer no plant-based. **INFOMONEY**, 05 fev. 2024. Disponível em: <https://www.infomoney.com.br/business/fazenda-futuro-mira-em-flexitarianos-para-crescer-no-plant-based/>. Acesso em: 20 abr. 2024.

INGOLD, Tim. **Antropologia e/ou educação**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2020.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das letras. 2019.

KUHN, Thomas. **A estrutura das revoluções científicas**. 12. ed. São Paulo: Perspectiva, 1978. Disponível em: <https://ppec.ufms.br/files/2020/10/A-estrutura-das-revolu%C3%A7%C3%B5es-cient%C3%ADficas-Kuhn.pdf>. Acesso em: 13 out. 2023.

LABORDE, Gustavo. **El Asado Origen, historia, ritual**. Montevideo, Uruguay, 2011.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 14. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

LATOURE, Bruno. Para distinguir amigos e inimigos no tempo do Antropoceno. **Revista de Antropologia**, 57 (1): 11-31. 2014. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ra/article/view/87702/90680>. Acesso em: 11 de set. 2023.

LATOURE, Bruno. **Políticas da Natureza**: como fazer ciência na democracia. Bauru:

EdUSC, 2019.

LATOIR, Bruno. **Diante de Gaia**: oito conferências sobre a natureza no Antropoceno. São Paulo: Ubu, 2020.

LE BRETON, David. **Antropologia das emoções**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2019.

LE BRETON, David. **Antropologia dos sentidos**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2021.

LEAL, Rosana E. S. Trabalho, Globalização e Antropologia. **RELACult** – Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade, v. 05, n. 03, set-dez., 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/346403892_Trabalho_Globalizacao_e_Antropologia/fulltext/5fc0260792851c933f64ac71/Trabalho-Globalizacao-e-Antropologia.pdf. Acesso em: 14 ago. 2024.

LEIS, Héctor Ricardo. **A modernidade insustentável**: as críticas do ambientalismo à sociedade contemporânea. Petrópolis: Vozes, 1999.

LÉVY, Pierre. **Cibercultura**. São Paulo: Ed. 34, 1999.

LIMA, Daiane et al. Desenvolvimento de coxinha de mandioca sem glúten com ora-pro-nóbis: alternativa aos celíacos e à agroindústria familiar. **Revista Fitos** - Centro de Inovação em Biodiversidade e Saúde (CIBS), do Instituto de Tecnologia em Fármacos, da Fundação Oswaldo Cruz - FIOCRUZ, v. 15, n. 3, p. 298-306, jun. 2021. Disponível em: <https://revistafitos.far.fiocruz.br/?journal=revista-fitos&page=article&op=view&path%5B%5D=991&path%5B%5D=718>. Acesso em: 10 out. 2023.

LIRA, Gabriel L. **As novas subjetividades neoliberais: um ensaio etnográfico sobre startups em Berlim**. 106 f. Orientador: Prof. Dr. Antônio Carlos Mota de Lima. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2020.

LOVELOCK, James. **Gaia**: alerta final. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2010.

LUNELLI, Carlos Alberto. Direito ambiental e novos direitos. In: RECH, Adir Ubaldio; MARIN, Jeferson; AUGUSTIN, Sérgio (Orgs). **Direito Ambiental e Sociedade** [recurso eletrônico]. Caxias do Sul, RS: Educs, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 34-48, 1996.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Gauchismo busca integrar diferentes grupos e não representar a diversidade. **Instituto de Humanitas Unisinos**, edição 493, 2016.

Disponível em: <https://www.ihuonline.unisinos.br/artigo/6617-maria-eunice-maciel-3>. Acesso em: 10 ago. 2022.

MALINOWSKI, Bronislaw. Introdução: tema, método e objetivo desta pesquisa. In: **Os Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato de empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné, Melanésia**. São Paulo: Ed. Abril Cultural, 1997.

MARRAS, Stelio. Virada animal, virada humana: outro pacto. **Scientiae Studia**, São Paulo, v. 12, n. 2, p. 215-60, 2014.

MÁXIMO, M. E. et al A etnografia como método: vigilância semântica e metodológica das pesquisas no ciberespaço. In: MALDONADO, A. E. et al (org.). **Epistemologia, investigação e formação científica em comunicação**. Rio do Sul: Editora UNIDAVI, 2012. p. 286-319.

MILANEZ, Arthur; MAIA, Guilherme, et al. Carne vegetal e Cultivada: novas alternativas à carne tradicional. In: Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (Brasil). **BNDES**, v. 29, n. 57, p. 73-104, mar. 2023. Disponível em: <https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/23027>. Acesso em: 06 jan. 2024.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

OLIVEIRA, Daniel. **Comida, Carisma e Prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil**. Seropédica: Ed. UFRJ, 2020.

OSÓRIO, Andréa. A cidade e os animais: da modernização à posse responsável. In: PEREIRA, Jesus Marmanilo; SILVEIRA, Flávio Leonel Abreu da (Org.). **Pensando as cidades brasileiras no contemporâneo**. 1. ed. São Luís: EDUFMA, v. 1, p. 23-55, 2022.

PASTORI, Érica O. **Doces companheiras indispensáveis: um estudo antropológico sobre abelhas e habitabilidade**. 240f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Porto Alegre, 2017.

PEIRANO, Mariza G. S. Etnografia não é método. **Horizontes antropológicos**. 20(42), p.377-391, 2014.

PEIRANO, Mariza G. S. O Poder Da Etnografia: (Carnaval Carioca, De Maria Laura Viveiros De Castro Cavalcanti)". **Anuário Antropológico** 19 (1):273-80, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6593>. Acesso em: 30 mai. 2024.

PERSAD, Govind. Cost-Effectiveness in Animal Health: An Ethical Analysis, in Bob Fischer (ed.) **Routledge Hand-book of Animal Ethics**, New York, NY: Routledge, 2020.

POMPEIA, Caio. **Formação política do agronegócio**. 352f. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2018.

PORTILHO, Fátima. Consumo sustentável: limites e possibilidades de ambientalização e politização das práticas de consumo. **Cadernos EBAPE.BR**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 3, p. 01-12, 2005.

PORTILHO, Fátima. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. **Política e Sociedade**, Florianópolis, v. 8, n. 15, p. 199-224, 2009.

PORTILHO, Fátima. Ativismo alimentar e consumo político – duas gerações de ativismo alimentar no Brasil. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 25, n. 2, p. 12-33, 2020. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/15088>. Acesso em: 19 set. 2022.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, M.; CASTRO, I. R. R. de. A alimentação no contexto contemporâneo: Consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência e Saúde coletiva**, v. 16, n. 1, p. 99-106, jan. 2011.

PORTO, M. Luismar; BERTI, V. Fernanda. **Carne cultivada**: perspectivas e oportunidades para o Brasil. São Paulo: Good Food Institute BR, 2022. Disponível em: https://gfi.org.br/wp-content/uploads/2022/06/WP-Carne-Cultivada-no-Brasil-GFI-Brasil-05_2022_.pdf. Acesso em: 21 out. 2023.

RAMIREZ, Bruna; ANDRADE, Tiago, et al. Vegetais análogos à carnes e o futuro da alimentação: desafios da indústria de alimentos frente às crises ambientais. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v. 5, n. 1, p. 3409-3448, jan./fev. 2022. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/44351>. Acesso em: 13 fev. 2024.

RIBEIRO, Djamila. **Quem tem medo do feminismo negro?** 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.

RIFIOTIS, Theophilos; MÁXIMO, Maria Elisa; SEGATA, Jean. Etnografias do digital: um futuro mal distribuído na antropologia. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 30, n. 68, jan./abr. 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-9983e680201>. Acesso em: 11 ago. 2024.

ROCHA, Ana. Luiza. Carvalho; ECKERT, Cornélia. **Antropologia da e na cidade, interpretação sobre as formas da vida urbana**. Porto Alegre: Marcavizual, 2013.

ROCHA, Ana. Luiza. Carvalho; ECKERT, Cornélia. A arte de narrar as (nas) cidades: etnografia de (na) rua, alteridades em deslocamento. **Hawo - Revista do Museu Antropológico da Universidade Federal de Goiás**. Goiânia, Goiás, Brasil, v. 1, p. 1-52, 2020. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/hawo/article/view/63521/34822>. Acesso em: 29 de abr. 2024.

ROCHA, Everardo. Os bens como cultura: Mary Douglas e a antropologia do consumo. In: DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. **O mundo dos bens para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2004.

ROCHA, Everardo. Totem e consumo: um estudo antropológico de anúncios publicitários. **Revista Alceu**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 18-37, 2000.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002.

SANTANA, H. J. O vegetarianismo como ação política. **Revista Evocati**, Aracaju, n. 12, 2006.

SANTOS, Arthur S. **Ativismos digitais do movimento afro vegano: uma análise das narrativas performáticas nas mídias sociais**. 192f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2022.

SASSATELLI, Roberta. Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 10-34, 2015.

SCHNEIDER, Sérgio. **Agricultura familiar e industrialização: pluralidade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul**. 2. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

SCHNEIDER, Sérgio; CASSOL, A.; LEONARDI, A.; MARINHO, M. de M. Os efeitos da pandemia da Covid-19 sobre o agronegócio e a alimentação. **Estudos Avançados**, v. 34, n. 100, p. 167-188, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/kQdC7V3Fxm8WXzvmY5rR3SP/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 28 abr. 2024.

SEBRAE. **Ponto de equilíbrio: saiba como calcular o ponto de equilíbrio e sua importância na gestão**, 2024. Disponível em: <https://sebraeplay.com.br/content/ponto-de-equilibrio>. Acesso em: 12 ago. 2024.

SEGATA, Jean. Dos cibernautas às redes. In: SEGATA, Jean; RIFIOTIS, Theophilos (Org.). **Políticas etnográficas no campo da cibercultura**. Brasília: ABA Publicações; Joinville: Ed. Letradágua, 2016.

SILVA, Bernardo R. **Uma feira aprendente e ensinante: a extensão rural e a interculturalidade na experiência da FEICOOP**. 139f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, 2023.

SILVA, Marcelo.; BOAVENTURA, Vanda; FIORAVANTI, Maria. História do povoamento bovino no Brasil central. **Revista UFG**, Goiânia, v. 13, n. 13, Dossiê Pecuária, 2012.

SIMON, Everton. **Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas**. 346f. Tese (Doutorado), Programa de

Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, 2019.

SINGER, Peter. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2010.

SOLER, Antônio; DIAS, Eugênia; NETO, Francisco. Breves comentários sobre o marxismo e antropocentrismo em ecologia política. In: **Temas atuais de direito ambiental, ecologia política e direitos humanos**, Rio Grande, RS: Ed. FURG, 2013.

SOLER, Antônio. **O agir do movimento ecológico como fonte de educação ambiental**: A contribuição do Centro de Estudos Ambientais para a crítica da transformação. 249f. Tese (doutorado). Universidade Federal do Rio Grande - FURG, Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental, Rio Grande do Sul, RS, 2019.

SLOW FOOD BRASIL. Movimento Slow Food. Filosofia. **Convivium**. Slow Food Brasil, 04 jul. 2007. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/2007/07/manifesto-slow-food/?_ga=2.122870411.1655162049.16668082851397029167.1666808285&_gl=11ms0cj7_gaMTM5NzAyOTE2Ny4xNjY2ODA4Mjg1_ga_XLSWHME050*MTY2NjgwODI4NC4xLjAuMTY2NjgwODI4NC4wLjAuMA. Acesso em: 10 set. 2021.

SORDI, Caetano. O animal como próximo: por uma Antropologia dos movimentos de defesa dos direitos animais. **Cadernos IHU Ideias**, São Leopoldo: Unisinos, ano 9, v. 147, 2011.

SORDI, Caetano; LEWGOY, Bernardo. Javalis no Pampa: invasões biológicas, abigeato e transformações da paisagem na fronteira brasileiro-uruguaia. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 23, p. 75-98, 2017.

SPIVAK, Gayatri Chakravorty. **Pode o Subalterno falar?** Tradução de Sandra Regina Goulart Almeida, Marcos Pereira Feitosa e André Pereira Feitosa. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

SRNICEK, Nick. **Capitalismo de plataformas**. Tradução GIACOMETTI, A. Buenos Aires: 2018.

STEINFELD, Henning; GERBER, Pierre; WASSENAAR, Tom; CASTEL, Vincent; ROSALES, Mauricio; DE HAAN, Cees. **Livestock's long shadow: environmental issues and options**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2006.

SUSSEKIND, Felipe. Sobre a vida multiespécie. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, n. 69, p. 159-178, 2018.

THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural**: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800). São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

TSING, Anna L. Sobre a não escalabilidade: o mundo vivo não é submisso a escalas de precisão alinhadas. **Viver nas ruínas**: paisagens multiespécies no Antropoceno. Brasília: IEB, p. 175-200, 2019.

VEGAN BUSINESS. **Fazenda futuro**: foodtech tem valuation de R\$ 2,2 bilhões após captação, 2021. Disponível em: <https://veganbusiness.com.br/foodtech-fazenda-futuro/>. Acesso em: 12 ago. 2022.

VARGAS, Jonas. Abastecendo plantations: A inserção do charque fabricado em Pelotas (RS) no comércio atlântico das carnes e a sua concorrência com os produtores platinos (século XIX). **História (São Paulo)** v.33, n.2, p. 540-566, 2014.

VEGANBUSINESS. **Fazenda Futuro**: foodtech tem valuation de R\$ 2,2 bilhões após captação, 2024. Disponível em: <https://veganbusiness.com.br/foodtech-fazenda-futuro/#:~:text=A%20Fazenda%20Futuro%20tem%20valuation,MFO%20e%20a%20Enfini%20Ventures>. Acesso em: 20 abr. 2024.

WOORTMANN, K. Hábitos e ideologia alimentares em grupos de baixa renda. **Relatório final de pesquisa**. Brasília: Universidade de Brasília, 1978.