

**Leticia:** O ano é 2062. Você acorda para o trabalho, se espreguiça, e vai correndo para a cozinha fazer seu café da manhã. Mas isso não é um problema, afinal, sua cozinha está equipada com uma máquina que, ao toque de um botão, produz uma refeição completa em segundos. Parece ficção científica? Talvez. Mas se você cresceu assistindo *Os Jetsons*, essa cena soa familiar. Uma vida automatizada, onde até o almoço vira questão de apertar um botão.

**Gustavo:** Bom... nossa realidade ainda está um pouco distante daquela dos *Jetsons*. Não temos carros voadores nem empregadas-robôs com personalidade própria (ainda!), mas é inegável: a tecnologia já se instalou em nossas cozinhas e em todo o sistema alimentar.

**Leticia:** Hoje, da escolha das sementes ao design da embalagem que chega até a nossa casa, tudo é impactado por anos de pesquisa científica e avanços tecnológicos. A comida que consumimos é o resultado de uma cadeia complexa, que envolve biotecnologia, inteligência artificial, automação agrícola e, claro, inovação constante.

**Gustavo:** Dos hambúrgueres cultivados em laboratório aos snacks feitos com proteína de insetos, passando pelas impressoras 3D de comida e drones que polinizam plantações... o que antes era só imaginação de animadores dos anos 60, agora é pauta séria de pesquisadores, startups e governos.

**Leticia:** Mas...Será que as tecnologias que estão sendo propostas estão resolvendo nossos problemas? Aliás, que problemas são esses? Será que o nosso paladar e nosso sistema alimentar estão preparados para os desafios da alimentação do futuro?

**Gustavo:** Aperte o cinto — ou melhor, pegue seu garfo e faca — e venha com a gente nessa jornada entre superalimentos e agrotecnologia. Porque aqui no Prato de Ciência o futuro da alimentação... já está sendo servido.

## VINHETA

**Leticia:** Olá ouvintes do Prato de Ciência! Sejam bem vindos à terceira temporada do nosso podcast. Meu nome é Leticia Aristeu

**Gustavo:** E eu sou o Gustavo Torres. Nessa nova temporada vamos falar sobre os desafios

relacionados ao futuro da alimentação, e como a ciência vem trabalhando para garantir a produção da nossa comida do futuro.

**Leticia:** Durante décadas, imaginamos o futuro da alimentação através das lentes da ficção. Mas, e hoje? Mesmo sem carros voadores, a nossa cozinha já é, de certa forma, inteligente. Mas inteligente para quem? A realidade é bem mais complexa e muito mais humana. Afinal, comida nunca foi só sobre nutrição. Ela carrega cultura, afeto, tradição... e, ao mesmo tempo, reflete desigualdades, acessos e escolhas.

**Gustavo:** Hoje, vivemos um paradoxo: enquanto a tecnologia permite criar alimentos em laboratório e automatizar fazendas inteiras, ainda há milhões de pessoas passando fome ou com acesso limitado a comida de qualidade. Enquanto milhões não tem o que comer, outros milhares estão obesos, em busca de um novo superalimento ou dieta da moda que vai secar a barriga ou evitar o desenvolvimento de doenças crônicas.

**Leticia:** Tecnologia por si só não é solução, é ferramenta. E como toda ferramenta, pode servir a diferentes propósitos. Pode alimentar privilégios ou corrigir desigualdades. O que está em jogo não é apenas o que conseguimos criar, mas como, para quem e a que custo.

**Gustavo:** Mas afinal, como chegamos nesse ponto? Para entender o que está no nosso prato hoje, e o que pode estar amanhã, a gente precisa olhar para trás. Para o passado que moldou o presente, para os sistemas que ainda nos cercam e para as mudanças que já começam a surgir.

## MÚSICA DE TRANSIÇÃO

**Leticia:** Se alimentar é um ato natural e essencial à vida, mas a sua trajetória vai além dos nutrientes. A história da comida acompanha também a história da humanidade, na qual evoluímos de caçadores e coletores nômades para sociedades que cultivam o solo e domesticam animais. O domínio, desenvolvimento e expansão da agricultura foram um divisor de águas na história da humanidade, garantindo sobrevivência e dando início ao que entendemos hoje por civilização.

**Gustavo:** Por muito tempo, a produção de alimentos foi dependente do clima, da força humana e de práticas passadas de geração em geração. Mas, tudo começou a mudar com o processo de urbanização. No campo, aconteceu um processo de mecanização: tratores, arados, sistemas de irrigação... O objetivo era claro: alimentar uma população mundial em crescimento. E funcionou! A mecanização fez a produtividade disparar. Mas isso também

trouxe novas preocupações: impactos ambientais, perda de biodiversidade e uma relação cada vez mais industrializada com o alimento.

**Leticia:** Enquanto isso, nas cidades, a chegada das indústrias promoveu grande mudança nos hábitos de vida da população, que com o passar dos anos consolidou o consumo de alimentos processados. A alimentação deixou de ser sobre o *que* comemos para *como* comemos: comidas mais rápidas, duráveis e com pouco ou nenhum tempo de preparo passaram a ocupar grande parte das geladeiras e armários das famílias urbanas brasileiras. E com toda essa mudança na alimentação, somada às facilidades da tecnologia, a vida foi ficando mais parada, com menos movimento no dia a dia, aumentando nosso sedentarismo

**Gustavo:** Entender essa trajetória é apenas o começo para o que queremos discutir aqui. Porque por trás de cada etapa da produção e do consumo de alimentos, há também consequências que muitas vezes passam despercebidas. Do uso intensivo de recursos naturais à emissão de gases de efeito estufa, a forma como produzimos o que vai à nossa mesa vem transformando o nosso planeta.

**Leticia:** Em 2021, um artigo publicado na revista científica Nature Food revelou que um terço de todas as emissões de gases de efeito estufa causadas pelo homem estão ligadas à produção de alimentos. Esses gases que formam uma barreira invisível na atmosfera absorvem e liberam radiação infravermelha, o que acaba prendendo o calor e aquecendo o planeta. Eles são liberados de diversas maneiras ao longo da produção de alimentos: começando pelo desmatamento e limpeza de áreas para plantações e pastagens, passando pela criação de animais como bois e ovelhas e indo até o uso intensivo de fertilizantes, esterco e energia em máquinas agrícolas e embarcações de pesca, muitas vezes movidas a combustíveis fósseis.

**Gustavo:** Tudo isso faz da produção de alimentos um dos grandes responsáveis pelas mudanças climáticas... ou pior: pela emergência climática, que são esses eventos extremos que anos atrás pareciam realidades de ficção científica mas que hoje em dia estão cada vez mais frequentes. O cenário que temos visto nos noticiários nos últimos meses é prova viva disso: enchentes no Rio Grande do Sul, tempestades violentas, secas prolongadas... tudo isso são efeitos diretos das mudanças no clima do planeta. E aí talvez você esteja se perguntando: 'Ok, o sistema alimentar contribui para isso, mas ele passa ileso por esses problemas?' A resposta é: definitivamente não.

**Leticia:** Mas para explicar melhor, nós fomos atrás de quem entende bem sobre esse assunto. Pedimos ajuda para o Professor Doutor Arilson Favareto, Titular da Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis na Universidade de São Paulo, a USP, para nos ajudar a entender não somente como a produção de alimentos afeta as mudanças climáticas, mas também como as mudanças climáticas afetam a produção de alimentos.

**Arilson Favareto:** Quando se fala de mudanças climáticas, é, na cabeça da maior parte das pessoas, o que vem à mente é o tema do petróleo, as formas de produção e consumo de energias baseadas em fontes fósseis. Mas, ah, o sistema agroalimentar global, ele tem uma participação decisiva, não é? Para as mudanças climáticas.

Em escala global, eh a gente está falando de alguma coisa em torno de 1/3 das emissões globais de gases eh de efeito estufa vem do sistema agroalimentar, entendendo desde a produção até a distribuição. No caso do Brasil, esse número é ainda maior. A gente tá falando de 3/4 das emissões associadas direta ou indiretamente ao sistema agroalimentar. Eh, então há uma uma via de mão dupla, né?

O sistema agroalimentar é um dos principais vetores das mudanças climáticas globais e os sistemas agroalimentares são afetados pelas mudanças climáticas, porque a mudança no regime de chuvas, eh o o agravamento dos chamados eventos extremos, né, chuvas em excesso ou secas mais prolongadas, tudo isso tá afetando a produção de alimentos, né?

A gente tem em algumas regiões aqui no Brasil que até recentemente faziam três safras ao ano, eh em alguns lugares isso já está começando a se tornar impossível.

**Gustavo:** Caramba, três safras por ano... parece coisa de outro mundo, né? E pensar que agora tem lugar que já não consegue mais manter esse ritmo. Isso mostra como o clima e as condições para plantio estão mudando rápido, e como isso pega direto na produção de comida. No fim das contas, não é só sobre quem planta, é sobre o que a gente come. O professor Arilson também explica como esses impactos vêm sendo observados por aqui no Brasil..

**Arilson Favareto:** A economia brasileira, tem hoje uma participação muito grande da soja, o chamado complexo soja responde por aproximadamente 40% das exportações brasileiras, então é muita coisa, né, para um produto ou para um complexo é, de, de

produtos. E, ah, os dados produzidos pela Embrapa mostram que numa parte do Centro-Oeste brasileiro, é, a gente já, é, produz no limite da disponibilidade hídrica. Isso significa dizer o seguinte, que se houver, é, uma mudança ainda maior, que já tá acontecendo, no regime de chuvas naquela região, só vai ser possível continuar produzindo com irrigação. Mas a irrigação também tem problemas. Você tem o custo da irrigação, consumo de energia associado à irrigação e os usos concorrentes desse recurso que é a água.

Então, muitas cidades nessa nessa região, por exemplo, na região do Matopiba, as populações urbanas já tão fazendo, inclusive, mobilizações eh dizendo: "Olha, a a qualidade e a quantidade da água para o nosso abastecimento ou para o abastecimento humano, eh vem sendo afetada pelo uso muito intensivo da água para a irrigação". Então, esse é um caso típico, tô falando de um produto de exportação brasileiro. Um outro caso que a gente pode pode mencionar é o caso do semiárido do brasileiro, né? As mudanças climáticas mostram que nós vamos ter secas mais prolongadas no semiárido. As condições ambientais para produção agropecuária no Cerrado já são muito sensíveis, né? Eh, por conta de questões relacionadas a solos e a disponibilidade hídrica. Eh, e isso é um tema muito sensível porque eh no interior do semiárido eh se produz alimentos destinados ao consumo humano, né?

E ali a gente tem a maior concentração de população rural e condições de vulnerabilidade. Então qualquer abalo nos sistemas agro-alimentares do semi-árido brasileiro tendem a ter um custo humano muito alto, né? O Rio Grande do Sul. Rio Grande do Sul também é uma região que está muito suscetível aos chamados eventos extremos. A gente tem visto isso nos últimos anos com ondas de calor e chuvas em excesso. A produção agropecuária do sul do Brasil e o Rio Grande do seu em particular é muito expressiva e ela já está sendo afetada. Então, tudo isso quer dizer o seguinte, a gente precisaria hoje estar discutindo no Brasil não só uma melhoria de políticas como seguro que são, existem para fazer compensação com os produtores. Mas nós teríamos que estar discutindo de maneira mais veemente a adaptação do sistema agroalimentar brasileiro às mudanças climáticas.

E uma das coisas que seria necessário para isso é rediscutir a maneira como nós produzimos, onde nós produzimos, né, e o que nós produzimos. Mas ainda, eu diria que o debate público ainda tá um passo atrás do que deveria, na busca por esse tipo de solução.

**Leticia:** O sistema alimentar, que contribui para o aquecimento do planeta, acaba virando também uma de suas maiores vítimas. Nesse caso, pensar em sistemas alimentares mais sustentáveis deixou de ser apenas uma opção e virou uma necessidade. Isso quer dizer que a gente precisa repensar tudo, desde como os alimentos são produzidos lá no campo até como eles chegam no nosso prato. Ainda que não tenhamos um modelo ideal, já podemos discutir ideias sobre alternativas que tornem a cadeia mais sustentável. Escuta o que o professor Arilson pensa sobre isso.

**Arilson Favareto:** Então, nós precisamos não só conservar florestas, áreas ricas em biodiversidade, mas regenerar áreas que foram degradadas, recompondo a sua biodiversidade e a sua capacidade de prestar os serviços ecossistêmicos de que depende a vida humana e a própria produção agropecuária, a regulação do regime de chuvas, a o fechamento do ciclo de determinados elementos químicos, a etc, né?

A gente tem que valorizar a biodiversidade no interior da própria produção agropecuária, isto é, nas áreas em que hoje não existem florestas, a gente tem que ter uma preocupação com a biodiversidade também, né? Sob essa forma, né? Do uso de bioinsumos, da recuperação da biodiversidade dos solos, a uma série de aspectos relacionados com a biodiversidade que podem e devem ser praticados no interior da própria produção agropecuária. Nós temos que diversificar a oferta de alimentos, né?

**Gustavo:** O professor trouxe um ponto interessante: não dá pra pensar em um único modelo de produção de alimentos pra todo mundo. Cada lugar tem sua realidade, seus recursos, seu jeito de fazer. Segundo ele, o futuro tá na diversidade, diferentes formas de produzir convivendo lado a lado, cada uma adaptada ao seu pedaço do mundo.

## MÚSICA DE TRANSIÇÃO

**Leticia:** Pensar em diversidade na produção de alimentos também nos faz encarar uma verdade incômoda: as crises que enfrentamos hoje não acontecem isoladamente. Elas se reforçam umas às outras. E essa interação nas esferas da alimentação, saúde e meio

ambiente tem um nome ainda pouco conhecido, mas cada vez mais relevante: *sindemia global*.

**Gustavo:** Sim, a palavra pode soar muito técnica, mas a ideia por trás dela é bem simples...e urgente! Uma sindemia acontece quando duas ou mais crises interagem de forma a se agravar mutuamente. No caso da sindemia global, estamos falando principalmente de três frentes: fome, doenças crônicas e mudanças climáticas.

**Leticia:** Elas não estão isoladas. A forma como produzimos e consumimos alimentos impacta diretamente nossa saúde e o meio ambiente. E, por outro lado, as desigualdades sociais e o acesso desigual a alimentos saudáveis intensificam ainda mais esses problemas. Ou seja, não basta combater uma dessas crises de forma isolada, a gente precisa de soluções integradas, que considerem a complexidade do sistema como um todo.

E quem nos ajuda a seguir com essa reflexão é a Fernanda Marrocos. A Fernanda é nutricionista e pesquisadora da Cátedra Josué de Castro, e nos trouxe uma perspectiva que conecta diferentes dimensões do assunto.

**Fernanda Marrocos:** As pandemias de desnutrição e obesidade, as mudanças climáticas, apresentam um importante ponto de convergência, que é justamente a insustentabilidade do sistema agroalimentar atual. E é importante destacar que aqui nós não estamos falando apenas dos impactos sobre o meio ambiente, né? Mas também os impactos sociais, econômicos e sobre a saúde humana.

Isso porque existe uma lógica predominante que preside as formas de organização do sistema agroalimentar global principalmente a partir da **Revolução Verde**, que tem levado a impactos negativos, tanto do ponto de vista da saúde humana, quanto planetária.

**Gustavo:** Cortando a fala da fernanda rapidinho para dar uma explicação para você que está chegando agora no nosso podcast. A Revolução Verde que ela cita foi um período no qual ocorreu um conjunto de mudanças tecnológicas e estratégicas aplicadas à agricultura, que tinham o objetivo de aumentar drasticamente a produção de alimentos em escala global.

**Leticia:** E, de fato, em muitos lugares, a produção aumentou. Mas o que nem sempre é contado com a mesma ênfase são os efeitos colaterais desse modelo: degradação ambiental, contaminação dos solos e das águas, perda de biodiversidade e a terra cada

vez mais concentrada nas mãos de poucos. Pequenos agricultores, comunidades tradicionais e formas mais sustentáveis de cultivo acabaram sendo deixadas de lado.

**Gustavo:** Hoje, muitas das críticas ao sistema agroalimentar têm raízes nesse período. Por isso, entender a Revolução Verde é fundamental para a gente enxergar de onde vêm muitos dos problemas do sistema agroalimentar atual. E é justamente sobre isso que a Fernanda continua falando pra gente, trazendo um ponto que conecta a produção, o consumo e a saúde das populações. Ela destaca que a monotonia, tanto nas paisagens agrícolas quanto nas dietas, é uma consequência direta desse modelo, e isso tem impactos profundos na nossa saúde. Vamos ouvir o que ela diz:

**Fernanda Marrocos:** A monotonia que caracteriza o sistema agroalimentar global incluindo a monotonia das paisagens agrícolas e na criação de animais, ela também tem levado a uma consequente monotonia das dietas das populações.

Então, o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados de um lado e a diminuição do consumo de uma variedade de alimentos em natura e minimamente processados de outro, tem contribuído, por exemplo, para o aumento das diferentes formas da má-nutrição e outras doenças crônicas não possível. Então, aí a gente vai para o outro ponto que a gente vai discutir um pouquinho como essas pandemias se interligam, né?

Então, quando olhamos para a forma, né, como o sistema agroalimentar global está organizado, nós verificamos que o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, processados, ele está associado ao aumento da obesidade, das doenças crônicas não transmissíveis, como hipertensão, diabetes, os diferentes tipos de câncer e ao mesmo tempo esses sistemas não tem garantido um acesso adequado a alimentos nutritivos e minimamente processados, né?

Especialmente quando a gente olha para as populações mais vulneráveis, né? O que tem também contribuído para a desnutrição que pode ocorrer tanto na forma de subnutrição nutrição, né, com baixo peso, deficiência de nutrientes, quanto a fome em si, né, e a fome oculta, que é essa falta de micronutrientes essenciais.

E aí, para além dos impactos sobre a saúde humana, quando olhamos, né, o aspecto ambiental e esses impactos ambientais no sistema agroalimentar, nós observamos que a produção em larga escala, ela tá muito centrada em monoculturas e também na pecuária intensiva, o que tem sido um dos principais motores né, desses diferentes impactos, então,

emissões de gás de efeito estufa, desmatamento, a perda da biodiversidade e o uso excessivo de recursos naturais.

Em paralelo, as mudanças climáticas também, por si só, vão afetar a produção de alimentos.

Então, eh a partir, né, de eventos climáticos extremos, nós temos processo, né, eventos de seca, chuvas em excesso, que vai levar a perdas de safras, aumento dos preços dos alimentos que acaba piorando a insegurança alimentar e gerando uma dependência por vezes maior dos alimentos ultraprocessados, ou seja, os mesmos sistemas alimentares, né, em economia que causam a obesidade e a desnutrição, são também grandes responsáveis pelas mudanças climáticas na forma em que, né, quando olhamos o sistema alimentar predominante. E ao mesmo tempo, as mudanças climáticas, elas podem agravar os problemas de saúde de acesso a uma alimentação saudável, criando esse ciclo de impactos múltiplos e interdependentes.

**Leticia:** No fundo, o sistema atualmente alimentado adoce o corpo e o planeta ao mesmo tempo. Quanto mais pensamos em resolver isoladamente um pedaço do problema, mais nos afastamos da raiz dele.

## MÚSICA DE TRANSIÇÃO

**Gustavo:** Só que essa história não termina aí. Há outros desafios que também moldam o futuro da alimentação, e um bem importante são as dinâmicas populacionais. O mundo segue crescendo, e, por causa dos avanços da medicina, estamos vivendo mais tempo. Já temos estimativas de que até o final do século a população mundial deve ultrapassar os 10 bilhões de pessoas.

**Leticia:** Você consegue imaginar? Isso é o equivalente ao maracanã lotado... quase 127 MIL vezes. Além disso, pela primeira vez na história, o número de pessoas com mais de 60 anos é maior do que o de crianças com menos de cinco anos. É isso mesmo. Esse dado marca uma virada impressionante na forma como nossa população está distribuída, e revela uma transição demográfica sem precedentes. Como será daqui para frente? Esse envelhecimento populacional tem implicações diretas na forma como comemos: muda a demanda nutricional, os padrões de consumo, e exige adaptações na produção, no processamento e na distribuição dos alimentos.

**Gustavo:** E isso acontece porque a população idosa tem inúmeras particularidades em relação à alimentação que são decorrentes do envelhecimento. Seja pela perda de dentes naturais, que altera o padrão de mastigação, pelo surgimento de dificuldades para engolir alimentos e bebidas, ou ainda por mudanças metabólicas e necessidades nutricionais específicas, o envelhecimento traz uma série de adaptações que impactam diretamente a alimentação.

**Leticia:** E é aí que a tecnologia e a inovação entram com força: desenvolvendo alimentos com texturas adaptadas, fórmulas nutricionais personalizadas e métodos que facilitam a ingestão e a absorção dos nutrientes essenciais. Essas soluções são fundamentais para garantir que, mesmo diante dessas mudanças, as pessoas continuem se alimentando com dignidade, prazer e saúde.

**Gustavo:** Aqui na FEA existem alguns projetos sendo realizados nesse sentido. A professora Mirna Gigante coordena um projeto financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, a Fapesp, que tem o objetivo de desenvolver um iogurte de alto teor proteico com a substituição parcial das proteínas do leite por proteínas vegetais, com foco na população idosa. Além disso, a professora Marise Pollonio lidera outro projeto, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, o CNPq, que visa modificar a textura da carne e de produtos cárneos destinados ao público idoso com foco na melhora da digestibilidade e conforto oral dos produtos.

**Leticia:** Mesmo com tantos avanços científicos e tecnológicos no campo da alimentação, ainda é difícil garantir que essas inovações se traduzam em mudanças reais, eficazes e acessíveis para toda a população. Para que isso aconteça, políticas públicas bem estruturadas e iniciativas privadas comprometidas são essenciais para ampliar o alcance e os impactos positivos dessas soluções.

Nesse contexto, ao olharmos para o futuro do sistema agroalimentar, uma coisa é certa: estamos passando por uma transição sustentável. Vem ouvir com a gente o que o professor Arilson tem pra dizer sobre o tema.

**Arilson Favaretto:** Existem políticas públicas e eu diria, existem também iniciativas privadas que estão buscando dar resposta para essa situação. O fato da gente ter uma transição em curso não significa dizer nem que ela tá acontecendo na velocidade necessária e nem que ela tá indo na direção certa. Então, eu acho que nós já estamos

vivendo de uma transição, porque atores públicos e privados cada vez mais procuram respostas, mas eu não tô dizendo, né, que essa transição tá acontecendo na velocidade necessária e na direção correta

**Leticia:** Mas Arilson, por que que ela não tá acontecendo na velocidade necessária e na direção correta?

**Arilson Favaretto:** Eh, em primeiro lugar, porque a gente tem uma ambiguidade que hoje marca tanto o setor privado como o setor público. Vamos começar pelo setor privado. certo? No setor privado estão sendo produzidas uma série de inovações, é, as mais evidentes estão no campo da agricultura familiar, da agroecologia, é, de experiências de circuitos curtos de comercialização e etc. Mas para você ter uma ideia de como hoje já é dramática a necessidade de resposta às mudanças climáticas, mesmo o setor empresarial começa a adotar algumas medidas, é, que tão voltadas dialogar com impactos ambientais. Aí Vamos para o âmbito das políticas públicas. A gente tem uma série de programas muito inovadores na área de segurança alimentar e nutricional, na área de agroecologia, a gente poderia fazer uma lista aqui, mas ao mesmo tempo em que o mesmo governo implementa essas novidades todas, essas inovações todas, ele continua colocando muito dinheiro na agropecuária convencional. Ele continua financiando o uso de tecnologias convencionais.

Então, seja no setor privado, seja no setor público, a gente vive um momento paradoxal de proliferação de nichos de inovação, coerentes com a ideia de uma transição mais sustentável, mas ao mesmo tempo, tanto no setor público como no setor privado, a gente tem um incentivo às práticas convencionais. Que a gente precisa fazer no futuro?

Acelerar a adoção dessas práticas inovadoras, mas ao mesmo tempo desmontar os incentivos às práticas convencionais. Esse é o grande desafio que a gente tem que enfrentar hoje para colocar a transição que já está acontecendo num ritmo mais adequado à urgência das mudanças climáticas e numa direção menos ambígua do que ela tenha acontecido hoje.

**Gustavo:** É uma encruzilhada: ou impulsionamos mudanças consistentes no modelo agroalimentar, ou corremos o risco de caminhar em círculos presos a soluções que já não

respondem à complexidade dos nossos tempos. A transição exige coragem política, colaboração multissetorial e, principalmente, clareza de propósito.

**Leticia:** Mas se por um lado a transformação é urgente, por outro, ela é constantemente atravessada por um obstáculo silencioso e poderoso: a desinformação. Quando resultados científicos são distorcidos e interesses econômicos se sobrepõem ao bem comum, o caminho para um sistema alimentar mais justo e sustentável se torna ainda mais desafiador.

**Gustavo:** Com a popularização da internet e das redes sociais, nunca foi tão fácil acessar informações e, ao mesmo tempo, espalhar notícias falsas, teorias conspiratórias e mitos sobre alimentação, saúde e ciência.

**Leticia:** Informações equivocadas sobre alimentos geneticamente modificados, dietas milagrosas e segurança alimentar viralizam rapidamente, confundindo todo mundo e criando um cenário de incerteza e medo. Esse cenário reforça uma crescente desconfiança nas instituições tradicionais, como universidades, agências reguladoras e órgãos de saúde pública. Muitas pessoas passaram a questionar a validade dos estudos científicos, a segurança dos alimentos inovadores e a transparência das políticas públicas.

**Gustavo:** Esse fenômeno não é casual. Muitas vezes, ele está ligado a falhas de comunicação, interesses econômicos, crises políticas e escândalos que minam a confiança pública. Essa crise de confiança pode frear a adoção de tecnologias promissoras por medo, preconceito ou falta de informação clara. Além disso, abre espaço para o crescimento de discursos anti-ciência, que podem promover práticas alimentares menos seguras, aumentar o desperdício e dificultar políticas públicas eficazes.

**Leticia:** Por causa disso, combater a desinformação é parte fundamental dessa transição: não basta transformar o sistema produtivo, é preciso também transformar a forma como comunicamos ciência, saúde e sustentabilidade. E esse é um dos princípios que move este podcast: transformar informação de qualidade em conversa boa, acessível e relevante. Aqui, a ciência é a base, e o nosso compromisso é com quem quer entender mais (e melhor) o que está por trás do que chega à nossa mesa.

**Gustavo:** E assim a gente fecha o primeiro episódio desta nova temporada. Como deu pra ver, não faltam caminhos... mas também não faltam dúvidas. Fica ligado, porque essa temporada promete te levar do presente, direto para o futuro. Quase como se estivéssemos vivendo um episódio dos Jetsons. Só que, ao contrário dos desenhos, os problemas que enfrentamos aqui não podem ficar para o próximo capítulo.



**Leticia:** E por falar em capítulo, no próximo episódio, vamos explorar alguns alimentos e ingredientes que têm ganhado fama como verdadeiros “heróis” da alimentação. Mas será que eles são tão poderosos quanto dizem?

**Gustavo:** Não perca o próximo episódio do prato de ciência. Inscreva-se nos nossos canais e fique ligado nos nossos perfis nas redes sociais @pratodeciencia. Caso queira mandar uma mensagem, pode mandar nas redes ou no e-mail [pdccast@unicamp.br](mailto:pdccast@unicamp.br).

**Leticia:** O Prato de Ciência é um projeto da Secretaria de Pesquisa da FEA que conta com o apoio da Fapesp, do serviço de Apoio ao Estudante da Unicamp e da Pró-reitoria de extensão, esporte e cultura. O programa é coordenado pelo professor Eric Tobaruela e administração da Lais Glaser.

**Gustavo:** A produção e locução são minhas, Gustavo Torres e da Leticia Aristeu. A gente também realizou as entrevistas para este episódio. A edição de audio é da Elida Antunes. A edição e revisão do roteiro são da Ana Augusta Xavier, da Mariana Ribeiro e da Giovanna Rodrigues. A gente agradece o professor Arilson Favareto e a doutora Fernanda Marrocos pela participação e nos vemos no próximo episódio. Até lá!