ALIMENTOS ORGÂNICOS: UMA ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE HUMANA

Autor(res)

Gabriela Inocente
Elias Valeriano Garcia
Victor Hugo De Lima
Jonathas Henrique Elias Maiello
Carlos Gabriel Costa De Souza
Gabriel Dias Dos Santos
Victor Henrique Paes Da Silva Wiezenfad

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - ARAPONGAS

Introdução

O aumento por produtos orgânicos tem aumentado de forma crescente nos últimos anos, devido a preocupação com a saúde, o bem-estar humano e os impactos ambientais causados pelos produtos convencionais. Os alimentos orgânicos são produzidos sem uso de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos, preservando o meio ambiente, a saúde do trabalhador agrícola, a do consumidor, com o objetivo final de preservar a qualidade do alimento. A produção desses alimentos no campo exige práticas sustentáveis, como manejo integrado de pragas (MIP), rotação de culturas, utilização de adubos orgânicos como compostagem e adubação verde e o controle biológico de pragas e doenças. Essas técnicas maximizam a eficiência dos recursos naturais e minimizam o impacto ambiental, garantindo uma produção ética, econômica e saudáveis.

Objetivo

O objetivo deste trabalho é analisar o crescimento da demanda por produtos orgânicos, destacando suas práticas agrícolas sustentáveis na produção em campo, visando os benefícios para a saúde humana e o meio ambiente.

Material e Métodos

Esta revisão bibliográfica foi conduzida utilizando artigos científicos e manuais disponíveis em plataformas acadêmicas, como Google Acadêmico e outros sites sobre o assunto. Buscou-se por artigos publicados nos últimos dez anos que abordassem sobre o tema alimentos orgânicos e a relação entre práticas agrícolas sustentáveis, aplicações de microrganismos para combates de pragas e doenças no campo, gerando alimentos no campo mais seguros e saudáveis. Para a busca foram utilizadas palavras-chaves como “alimentos orgânico” “MIP” “alimentos saudáveis” “adubo verde”.

Resultados e Discussão

ISBN 978-65-01-54084-9

A saúde humana é um fator fundamental para o consumo dos alimentos orgânicos. Grande parte dos alimentos contém resíduos de agrotóxicos, o que representa risco à saúde (Denegri, Heck, 2018). No entanto, a produção de orgânicos enfrenta desafios, como o uso de práticas sustentáveis, que nem sempre são aplicados devido às dificuldades do controle de pragas e doenças no campo. Assim, a procedência e a qualidade dos alimentos orgânicos devem ser conhecidas e rastreadas, atendendo às exigências de certificação estabelecidas na Lei nº 10.831 (Gomes, Frinhani, 2017). Entre as práticas aceitas e necessárias para produção de alimentos orgânico destacam-se o manejo integrado de pragas (MIP), rotação de culturas e utilização de adubos orgânicos (compostagem e adubação verde). Quando corretamente aplicadas, essas práticas são eficientes para produção dos alimentos saudáveis, além de contribuir com o meio ambiente (De Souza, 2021).

Conclusão

Diante das informações apresentadas, os alimentos orgânicos se destacam como uma alternativa mais saudável e sustentável em relação à agricultura convencional, além de contribuir para redução dos impactos ambientais. Embora existam desafios aos produtores rurais, como o uso de práticas agrícolas sustentáveis, as certificações exigidas pela legislação asseguram a aplicação dessas práticas, garantindo a confiança dos consumidores e garantindo alimentos mais seguros, éticos e nutritivos para a sociedade.

Referências

DENEGRI, S.T.; HECK, R.M. Aspectos a tomada de decisão na inclusão de alimentos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição. SINERGIA-Revista do Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis, v. 22, n. 1, p. 65-76, 2018.

DE SOUZA, L. O. Gestão de Risco Alimentar: Uma Política Tributária Indutora da Agroecologia. Editora Dialética, 2021.

GOMES, C. V.; FRINHANI, F.M.D. Alimentação saudável como direito humano à saúde: uma análise das normas regulamentadoras da produção de alimentos orgânicos. REVISTA ELETRÔNICA LEOPOLDIANUM, v. 43, n. 121, p. 22-22, 2017.

ISBN 978-65-01-54084-9