

DIVULGAÇÃO

ARTIGO

A ansiedade embalada e vendida como uma promessa de saúde » 2



CULTURA

Das exposições aos palcos, Raô cria espaços que contam histórias » 4



DIVULGAÇÃO

Menos carbono no campo, mais vida ao ecossistema

Tecnologia já usada em lavouras de café e banana no Espírito Santo reduz emissões na fabricação de fertilizantes sem alterar o manejo do produtor » 3

ILUSTRAÇÃO/ESHOJE



MARIA AUGUSTA RIBEIRO

Ansiedade: saúde vira produto nas prateleiras

As prateleiras dos supermercados estão cada vez mais ocupadas por embalagens que prometem saúde. Barras proteicas, pães sem glúten e shakes com gosto de sobremesa formam as chamadas “gôndolas da ansiedade”. Elas não vendem apenas comida. Vendem a ideia de que o consumidor está sempre em falta e precisa de algo industrial para se sentir bem.

Li o artigo da nutricionista Desire Coelho que utilizou a expressão “gôndolas da ansiedade” e aquilo me marcou profundamente. Seu relato sobre a experiência em um supermercado e a crítica aos produtos que prometem saúde enquanto os alimentos de verdade ficam de lado inspirou esta reflexão.

A lógica por trás delas é simples e cruel. A indústria primeiro coloca no mercado alimentos que adoecem. Produtos ultraprocessados, cheios de aditivos, açúcares escondidos, gorduras e sais em excesso, criam o terreno fértil para o desconforto.

Depois, no mesmo corredor, oferece a solução com versões “saúdáveis” do mesmo problema. O consumidor passa a sentir culpa. Come o que adoce, sente o corpo pesado e corre atrás de produtos que pro-

metem consertar o que o próprio sistema criou.

Dados recentes mostram o tamanho dessa máquina. Entre novembro de 2020 e novembro de 2024, 62% dos novos alimentos embalados lançados no Brasil eram ultraprocessados, segundo relatório do Ministério da Saúde em parceria com a Anvisa e o Nupens da USP. Apenas 18,4% eram in natura ou minimamente processados. Os alimentos que adoecem não são acaso. São o motor do negócio.

Aí o mercado “fit” completa o círculo. Um outro estudo publicado em 2025 na revista Ciência & Saúde Coletiva analisou 146 produtos comercializados com o termo fit ou fitness no Brasil. 79% eram ultraprocessados. 75% apresentavam pelo menos um nutriente crítico ao nível elevado segundo critérios da Orga-

nização Pan-Americana da Saúde.

Os rótulos exaltam proteínas, fibras e zero açúcar, mas a lista de ingredientes revelava o mesmo padrão industrial de sempre. O consumidor olha a frente da embalagem e sente que está fazendo a escolha certa. Na verdade, está alimentando a mesma lógica que o deixou ansioso.

E você, como se comporta no supermercado? Quais motivos realmente te levam a colocar aquele produto no carrinho? Você escolhe pelo sabor, pelo preço, pela memória de infância ou pela promessa escrita em letras grandes na frente da embalagem?

Eu mesma já me peguei várias vezes andando pelos corredores e parando diante de uma embalagem com a palavra “proteína” em destaque. O design funciona. Cores, tipografia, fotos de pessoas sor-

rindo e frases que acalmam a culpa fazem o cérebro baixar a guarda. A embalagem tem poder. Ela não informa. Ela seduz.

E transforma um ultraprocessado comum em solução urgente para uma ansiedade que o próprio produto ajudou a criar. Estudos de marketing alimentar, como a revisão sistemática e metanálise publicada em 2025 no British Journal of Nutrition, mostram que a exposição a estratégias de promoção e embalagens de produtos menos saudáveis aumenta de forma significativa a intenção de compra, a escolha e o consumo desses itens tanto em crianças quanto em adultos.

Quando esse jogo migra para o digital, a compulsão escala. Algoritmos, influenciadores e anúncios personalizados empurram as mesmas gôndolas para dentro da tela

do celular. A compra deixa de ser deliberada e vira reflexo. Um clique, e o carrinho enche de produtos que prometem saúde e entregam mais ansiedade.

A internet amplifica o ciclo. O que antes era uma decisão no corredor do supermercado agora acontece em qualquer horário, com a sensação de urgência fabricada pela internet, e ficamos presos a um ciclo ruim que ganha cada vez mais velocidade e gente ansiosa.

A próxima vez que você passar por aquelas prateleiras coloridas, lembre-se de quem está no comando do seu carrinho de compras. A escolha de interromper esse jogo começa no momento em que a gente deixa de acreditar nas promessas e volta a confiar no que a natureza sempre ofereceu sem necessidade de propaganda.

Publicação Legal é aqui

 <https://eshoje.com.br/noticias/publicacao-legal/>
Impresso e digital diários

Contato:

bianca@eshoje.com.br/
27 99744-6251



Tecnologia leva baixo carbono às lavouras do ES

Fertilizantes produzidos com menos emissões já são utilizados em culturas como café

ESTHEFANY MESQUITA
jornalismo@eshoje.com.br

Produzir mais sem ampliar a pressão sobre o meio ambiente é um dos grandes desafios do agronegócio. E uma parte dessa equação começa antes mesmo de o fertilizante chegar à lavoura. Tecnologias capazes de diminuir as emissões de carbono durante a fabricação dos insumos agrícolas começam a ganhar espaço no país e já estão presentes em projetos desenvolvidos no Espírito Santo.

Entre as culturas que recebem fertilizantes de menor pegada de carbono estão o café arábica, o conilon e a banana. Projetos também estão em andamento na Bahia, Paraná, São Paulo, Minas Gerais e Goiás.

A proposta é reduzir as emissões associadas à produção agrícola sem exigir do produtor uma mudança na forma como trabalha no campo. Os fertilizantes mantêm os nutrientes e as características agrônômicas dos produtos convencionais, mas são fabricados por processos industriais de menor emissão.

Segundo a coordenadora sênior de Sustentabilidade e Cadeia do Alimento da Yara Brasil, Daiane Corsini, a tecnologia pode contribuir para a descarbonização de toda a cadeia agroalimentar.

“Nosso grande diferencial está na tecnologia utilizada na fabricação. A empresa investe em

catalisadores que ajudam a reduzir as emissões durante o processo produtivo”, explica.

REDUÇÃO DE CARBONO COMEÇA NA PRODUÇÃO INDUSTRIAL

Os fertilizantes nitrogenados são fundamentais para a produtividade de diversas culturas, mas sua fabricação também está associada à emissão de gases de efeito estufa. É justamente nessa etapa que as novas tecnologias buscam atuar.

Uma das possibilidades é substituir parte das fontes utilizadas na produção por matérias-primas renováveis. Outra envolve a chamada Captura e Armazenamento de Carbono (CCS), tecnologia na qual o dióxido de carbono gerado no processo industrial é capturado antes de chegar à atmosfera.

Nesse sistema, o CO₂ é separado, transportado e armazenado permanentemente em formações geológicas. O carbono, portanto, não fica no fertilizante nem é posteriormente absorvido pela planta. A redução acontece dentro do próprio processo de fabricação.

Para Daiane, a estratégia permite diminuir a pegada ambiental do alimento desde o início da cadeia. “Hoje, as cadeias de alimentos estão cada vez mais preocupadas em entender não apenas o que é produzido, mas também como esse alimento foi produzido”, afirma.

A tendência também acompanha uma pressão crescente de empresas dos setores de alimentos, bebidas e varejo para reduzir as emissões associadas aos seus fornecedores. Nesse cenário, a origem dos insumos passa a fazer parte da conta ambiental do produto final.



Produtora de café Daiane Casagrande considera parceria fertilização e fertirrigação promissora

Sustentabilidade e vendas

A ADOÇÃO desses insumos pode ganhar importância comercial. Empresas compradoras de produtos agrícolas vêm aumentando as exigências relacionadas à sustentabilidade ao longo das cadeias de suprimento.

Isso significa que o modo como determinado café, fruta ou outro alimento foi produzido pode se tornar um diferencial na negociação com indústrias e mercados.

“Na prática, o produtor continua contando com a mesma

qualidade nutricional, eficiência e desempenho agrônômico. O manejo também não muda: são os mesmos equipamentos, recomendações e objetivos de produtividade”, explica Daiane.

Para a especialista, fertilizantes de menor pegada de carbono tendem a avançar inicialmente nas culturas de maior valor agregado e, com a expansão das tecnologias, podem se tornar mais acessíveis.

Entre os caminhos aponta-

dos para os próximos anos estão a produção de amônia a partir de fontes renováveis, a captura de carbono, a utilização de energia de baixa emissão e ganhos de eficiência nos processos industriais.

“A solução não está em produzir menos alimentos, mas em produzir de uma forma mais eficiente. A agricultura do futuro não será uma agricultura que produz menos. Será uma agricultura que produz melhor”, conclui Daiane.



“A agricultura do futuro não será a que produz menos, e sim a que produz melhor”

DAIANE CORSINI, coordenadora

PARA O agricultor, uma das principais características da tecnologia é não exigir novos equipamentos ou mudanças significativas na rotina. A recomendação de nutrientes continua sendo definida conforme as necessidades de cada cultura e as condições da lavoura.

A produtora rural Daiane Casagrande relata que a combinação entre fertilização e fertirrigação tem contribuído para o desenvolvimento do café. Em regiões de temperaturas elevadas, a possibili-

dade de aproveitar o próprio sistema de irrigação para fornecer nutrientes também facilita o manejo.

“A diferença é nítida. O café reage muito bem aos fertilizantes, aos nutrientes, e o desenvolvimento da lavoura é muito bom”, relata.

Ela destaca ainda a redução da necessidade de mão de obra nas aplicações. Com a fertirrigação, parte do trabalho que seria realizado diretamente dentro da lavoura passa a ser feita por meio do



Daiane: “café reage muito bem aos fertilizantes, nutrientes”

sistema já instalado.

Os ganhos de produtividade, entretanto, não podem ser atribuídos especificamente à característica de baixo carbono. Segundo Daiane Corsini, eles estão relacionados à composição e ao desempenho agrônômico dos fertilizantes. A vantagem ambiental ocorre paralelamente: o produto mantém sua função nutricional, mas chega à propriedade carregando uma pegada de carbono menor decorrente da fabricação.

Arte e arquitetura para criar espaço e experiência

Raô construiu uma trajetória profissional com fusões entre cenografia, audiovisual e produções

REDAÇÃO MULTIMÍDIA
jornalismo@eshoje.com.br

Arquiteto e cenógrafo formado pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Raô construiu uma trajetória profissional marcada pelo diálogo entre arquitetura, fotografia, audiovisual, arte e produções culturais. Ainda durante a graduação, trabalhou como fotógrafo de peças teatrais e eventos, experiência que ampliou sua proximidade com os bastidores da criação artística e contribuiu para direcionar seu olhar para a construção de ambientes e narrativas.

Após iniciar a carreira com projetos de arquitetura e interiores e participar do projeto urbano do Parque Urbano Jesus de Nazaré, em Vitória, Raô passou a concentrar sua atuação na cenografia. Hoje desenvolve projetos para palcos, shows, eventos corporativos, televisão, cinema e exposições, além de trabalhar com direção de arte para produções audiovisuais. Em cada trabalho, busca articular conceito, estética, funcionalidade e a relação do público com o espaço.

Entre os projetos autorais recentes estão a expografia da Mostra Internacional Luz del Fuego de Fotografia, realizada no Museu Capixaba do Negro (Mucane), e a cenografia do reality show culinário Chef de Fa-

mília, da Rede Vitória. Raô também atua na execução da cenografia do MOV.Cidade, projeto de Flora Fiorio, executado por Brunelli Stúdio. São trabalhos que evidenciam diferentes possibilidades da cenografia e sua capacidade de transformar espaços em ambientes de encontro, comunicação e experiência.

ES Hoje: Como a arquitetura levou você à cenografia?

Raô: A arte e a cultura atravessam minha trajetória desde muito cedo, quando comecei a fazer teatro e pude vivenciar, como ator, os bastidores e a construção de um espetáculo. Essa experiência despertou em mim o desejo de estar também por trás dessas criações e de buscar caminhos para contar histórias e construir experiências.

Desde então, a arte passou a ser uma forma de expressão, comunicação e transformação. Acredito no poder que ela tem de provocar questionamentos, aproximar pessoas, apresentar outras realidades e ampliar nossa percepção sobre o mundo e sobre nós mesmos.

A arquitetura também teve um papel importante nesse percurso, principalmente por me ensinar a pensar o espaço a partir de diferentes escalas, usos e relações. Na cenografia, encontrei a possibilidade de levar esse olhar para contextos mais efêmeros, narrativos e experimentais, nos quais o espaço pode assumir diferentes significados e participar ativamente da experiência do público.

Acredito que a cenografia acabou sendo o encontro entre tudo aquilo que sempre me despertou: arquitetura, arte, cultura e sensações. Mais do que uma escolha profissional, sinto que foi um chamado de vida.

O que orienta a criação de seus projetos cenográficos?

O que orienta meus projetos cenográficos é o equilíbrio entre planejamento técnico, criação e experiência. Primeiro, busco entender as necessidades, a narrativa, as condições de produção, segurança e sustentabilidade de cada projeto.

A partir disso, entra a criação, baseada em repertório, referências e sensibilidade, pensando em como cores, formas, luzes e texturas podem transformar a percepção e criar experiências memoráveis. Gosto de pensar a cenografia não apenas como uma composição visual, mas como uma ferra-



Cenografia do evento Crias Alan 2025, realizado por Raô em São Pedro, bairro de Vitória

menta capaz de conduzir o olhar, criar atmosferas e estabelecer relações entre as pessoas e o espaço.

Também acredito que a cenografia é uma construção coletiva. Cada projeto reúne cenógrafos, produtores, técnicos, montadores e outros profissionais que transformam uma ideia em uma experiência real. Por isso, considero o diálogo entre criação e execução fundamental para que o conceito consiga se materializar com qualidade e coerência.

Como arte e cultura atra-

vessam sua trajetória profissional?

A arte e a cultura atravessam minha trajetória desde muito cedo. O teatro despertou em mim o desejo de buscar caminhos para contar histórias e construir experiências. Desde então, a arte passou a ser uma forma de expressão, comunicação e transformação.

Acredito no poder que ela tem de provocar questionamentos, aproximar pessoas, apresentar outras realidades e ampliar nossa percepção sobre o mundo e sobre nós mesmos.

“A arte e a cultura atravessam minha trajetória desde cedo, quando comecei no teatro”

A arte nos permite olhar para si, mas também para o outro, reconhecendo diferentes histórias, pensamentos e universos.

Essa relação também influencia a maneira como observo os espaços e desenvolvo meus projetos. Arquitetura, fotografia, audiovisual, teatro e cenografia acabam se cruzando no meu processo criativo, ampliando meu repertório e minha forma de perceber as possibilidades de cada trabalho.

É também por meio do meu trabalho que encontro essa possibilidade de expressão. Cada projeto carrega um pouco do meu olhar e das minhas referências, mas é sempre construído coletivamente. No fim, o que mais me interessa é criar espaços e experiências que despertem sensações, provoquem alguma reflexão e permaneçam como memória para quem os vivenciou. gado capixaba.



“Acredito no poder da arte em ampliar nossa percepção sobre o mundo e sobre nós mesmos”



Pórtico de entrada de Bambu e Madeira do Delírio Tropical