

o Fome Zero



o Fome Zero e o consumo
e o consumo
consciente de alimentos

consciente de alimentos



o Fome Zero e o consumo consciente de alimentos

realização

INSTITUTO
akatu
Pelo consumo consciente

patrocínio

 **Nestlé**
Good Food, Good Life



© Instituto Akatu, impresso no Brasil

Diálogos Akatu: Fome Zero e o Consumo Consciente de Alimentos/ Textos de Mattar, Helio; Moretti, Celso; Gorenstein, Ossir; Assaf, Omar; Farina, Elizabeth; Coscarelli, Paulo; Nori, Márcia; Chemin, Sandra; Klotz, Edmundo; Salay, Elizabete; Costa, Cristiane; Belik, Walter; Taddei, José Augusto; Boog, Maria Cristina; Pipitone, Maria Angélica; Grajew, Oded; Silva, José Graziano da.

São Paulo: Instituto Akatu, 2003

72: color

Diálogos Akatu é o resultado de discussões e mesa-redondas sobre o desperdício de alimentos do campo à mesa envolvendo os processos de produção, comercialização, industrialização e consumo de alimentos no Brasil.

ISSN 1677-8294



consciência e ação

A edição de Diálogos IV sintetiza o evento “O Fome Zero e o Consumo Consciente” e é um dos mais importantes e qualificados documentos a respeito do tema. Para nós, da Nestlé Brasil, é motivo de muito orgulho apoiar esta iniciativa, assim como o evento que a originou e também marcou o lançamento do livro “A Nutrição e o Consumo Consciente”, publicação do Akatu com consultoria e patrocínio da Nestlé.

A Nestlé é parceira do Akatu desde a sua fundação. Com mais esta ação, temos a oportunidade de renovar nosso compromisso social. Diálogos IV traz uma importante reflexão sobre a alimentação no cenário nacional e internacional, considerando questões como fome, obesidade, desperdício, políticas mundiais sobre o assunto e desafios do consumo consciente.

O país clama pela atitude e iniciativa das forças sociais. Vivemos um momento em que a crença deve prevalecer à passividade. A união entre sociedade, empresas e governo é o único caminho para atacar o problema da fome e do consumo. Respondemos a este chamado porque não acreditamos que uma empresa de alimentos possa ter sucesso num país de necessitados. Sabemos da importância da nutrição no desenvolvimento das crianças. Além de produzir alimentos de qualidade, estamos presentes neste movimento a fim de colaborar para a melhoria do nível de vida do brasileiro. Só assim existirá futuro para todos.

As empresas são julgadas pelos consumidores não só por seus produtos, mas por valores intangíveis, como seu comportamento ético e sua atuação junto à sociedade. Para a Nestlé, Responsabilidade Social é a prática da cidadania corporativa já incorporada em seus negócios. São vários os exemplos de iniciativas voltadas para a construção de um país mais justo e próspero, com atuações nas áreas de cultura, educação, sociedade e meio ambiente. A empresa sempre esteve conectada ao consumidor e às suas necessidades e continua ampliando os investimentos no aprimoramento das relações com seus públicos.



Mais uma vez, a Nestlé agradece pela oportunidade de contribuir com a publicação deste documento, uma iniciativa de especial importância quando consideramos a nobreza de propósitos da entidade que o promove.

Que a sua leitura contribua para aprimorar a consciência individual em relação ao problema da fome, do consumo e do desperdício de alimentos no Brasil.

Nestlé Brasil

Avenida das Nações Unidas, 12 495
CEP 04578-902 – São Paulo - SP
www.nestle.com.br

apresentação



por que diálogos akatu?

O Instituto Akatu é uma instituição não governamental criada em 15 de março de 2001, Dia Mundial do Consumidor, com a missão de educar para o consumo consciente, informando, sensibilizando, instrumentando, mobilizando e animando cidadãos a assimilar, em seus comportamentos e atitudes, o conceito e a prática do consumo consciente.

Akatu é uma palavra de origem indígena – tupi antigo – na qual o prefixo *A* significa, ao mesmo tempo, semente e mundo, e *Katu*, bom ou melhor. A essência individual da semente associada ao mundo, por definição, coletivo, permite traduzir a palavra Akatu por “semente boa para um mundo melhor” ou ainda “indivíduo bom para um coletivo melhor”. Assim, engloba em uma única identidade o indivíduo e o próprio mundo, colocado como o reflexo de todos os que nele convivem. De fato, cada semente contém a matriz de uma árvore que, embora única, se insere no coletivo da floresta e, portanto, do mundo. Esse conceito está na base das ações e princípios que o Instituto Akatu se propõe a disseminar: dar ao indivíduo a possibilidade de transformar o coletivo por meio de comportamentos e atitudes que expressem o conceito e a prática do consumo consciente. Ou seja: usar o consumo como a semente de um novo mundo, no qual o impacto dos atos de compra, uso ou descarte de produtos ou serviços, de fato, ressaltem o que ele contém de bom e de ruim. Essa é a única via que leva à transformação, pois gestos individuais reverberam no coletivo: indivíduos bons tornam o mundo melhor.

A formação etimológica da palavra “diálogos” associa o prefixo grego, *dia*, ao sufixo *logos*, o primeiro significando “por meio de” e o segundo, “verbo, palavra, pensamento”. Portanto, ao colocar Diálogos e Akatu juntos, queremos compartilhar, por meio da palavra e do pensamento, a construção de um mundo ambientalmente sustentável e socialmente justo. Um compartilhar que leve à mudança da consciência individual sobre a situação do mundo e sobre o poder de transformação contido na relação do individual com o coletivo.

Discutir o consumo consciente e suas implicações no cotidiano é o principal objetivo da série Diálogos Akatu. Esta edição é resultado de conversas sobre o resgate de um país onde a fartura de alimentos convive com a fome e a pobreza, onde a subnutrição caminha ao lado de um crescente índice de obesidade e onde o desperdício observado em todos os elos da cadeia produtiva pode significar alimento para 30 milhões de brasileiros. É mais uma iniciativa do Instituto Akatu, que se



soma ao lançamento do caderno temático “A Nutrição e o Consumo Consciente”, na busca de soluções capazes de educar o consumidor a comprar, adotar uma dieta balanceada, armazenar e preparar corretamente os alimentos e sensibilizar empresas e governo a adotar posturas que possam, efetivamente, acabar com a fome e promover a sustentabilidade econômica, ambiental e social de longo prazo.

Ao disponibilizar esta publicação, o Instituto Akatu reafirma e renova o seu compromisso de contribuir para a reflexão, a construção e a divulgação do pensamento e da prática do consumo consciente no Brasil.

Helio Mattar

Índice

painel 1	abertura	do campo à mesa: perdas e desperdícios no processo de produção, comercialização, industrialização e consumo de alimentos no brasil	09
	palestra	pesquisa, desenvolvimento e inovação tecnológica: buscando soluções para a redução do desperdício de alimentos no país [Celso Moretti]	10
	debatedor 1	a importância da regulamentação e da informação [Ossir Gorenstein]	15
	debatedor 2	políticas de abastecimento geram eficiência [Omar Assaf]	17
	debate	despertando a consciência do consumidor e dos responsáveis pela cadeia produtiva	20
painel 2	abertura	classificação, selos de qualidade e percepção do consumidor	22
	palestra	referenciais para o desenvolvimento do agro-negócio [Elizabeth Farina]	23
	debatedor 1	certificação garante critérios e normas de segurança [Paulo Coscarelli]	28
	debatedor 2	o gérmen de uma nova cultura no consumidor [Márcia Nori]	31
	debate	padrões melhoram as condições do pequeno produtor	34
mesa redonda	abertura	qualidade nutricional e sistemas de controle	36
	debatedor 1	equacionando tecnologia, mudanças culturais e alimentação [Sandra Chemin]	37
	debatedor 2	o ponto de vista das indústrias alimentícias [Edmundo Klotz]	40



	debatedor 3	fome zero: um passo em direção à conscientização [Elizabete Salay]	42
	debatedor 4	instituto polis: despertando ações mais conscientes [Christiane Costa]	44
	moderador	abrasileirando as informações sobre qualidade nutricional [Walter Belik]	47
	debate	questões polêmicas sobre produtos industrializados e saúde	49
painel 3	abertura	educação alimentar, combate à fome e o consumo consciente	51
	palestra 1	o controle dos desvios nutricionais na infância em uma sociedade consciente [José Augusto Taddei]	52
	debatedor 1	educação alimentar e aspecto simbólico dos alimentos [Maria Cristina Boog]	58
	debatedor 2	discussões sobre alimentação saudável na sala de aula [Maria Angélica Pipitone]	61
	debate	orientações sobre o consumo consciente de alimentos	63
encerramento	palestra 1	um por todos e todos por todos no combate à fome [Helio Mattar]	65
	palestra 2	transformando o Brasil no campeão mundial de desenvolvimento humano [Oded Grajew]	67
	palestra 3	fome zero: uma combinação de políticas estruturais e assistenciais [José Graziano da Silva]	70

do campo à mesa: perdas e desperdícios no processo de produção, comercialização, industrialização e consumo de alimentos no brasil

A conscientização dos consumidores e de todos os elos da cadeia produtiva é fundamental para reduzir os altos índices do desperdício de alimentos que se observam hoje.

Celso Moretti, pesquisador do laboratório de pós-colheita da Embrapa Hortaliças, faz um relato dos graves problemas estruturais que determinam essa situação, como a questão do transporte e da rede de frio, fatores já solucionados nos países desenvolvidos há mais de 30 anos. Na sua opinião, a educação do consumidor, adulto e infantil, é a maneira mais eficiente de minorar o problema e melhorar a qualidade sanitária e nutricional da população.

Ossir Gorenstein fala das medidas que poderiam ser postas em prática no Ceagesp e traz um índice de desperdício contestado por Omar Assaf, que analisa o tema sob o ângulo dos supermercados, sem isentá-los da responsabilidade que lhes cabe para reverter esse quadro.

painel 1 palestra

Celso Luiz Moretti *

pesquisa, desenvolvimento e inovação tecnológica: buscando soluções para a redução do desperdício de alimentos no País

É grande o desafio de abordar em meia hora o tema “Do Campo à Mesa: Perdas e Desperdícios no Processo de Produção, Comercialização, Industrialização e Consumo de Alimentos no Brasil”. Estudos demonstram que, infelizmente, esse mal não se restringe à área de alimentação, mas também está arraigado na construção civil, no uso da energia, na indústria e na agropecuária, que é o foco básico de atuação da Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

As perdas de alimentos variam de 20% a 60% de tudo o que se produz no campo e, às vezes, só 40% do que se cultiva é consumido, fato que nos coloca como um dos campeões do desperdício de alimentos no mundo. Em 2.002, os índices corresponderam a 1,5% do PIB, ou seja, aproximadamente 10 bilhões de reais – 14 milhões de toneladas de frutas, hortaliças e grãos literalmente jogados fora. Sem dúvida, um montante de recursos suficiente para prover sete milhões de famílias, de quatro a cinco membros, com uma cesta básica de R\$120,00 durante um ano. Cerca de 30 milhões de pessoas.

Perda, nossa pior praga – Passei a conhecer o Brasil do desperdício, visitando diferentes regiões do país onde a Embrapa desenvolve projetos: dos Pampas Gaúchos a Roraima, cruzando as margens do Rio Negro, observando colônias agrícolas e produtores de Iranduba, cidade próxima a Manaus. Fui a Mossoró e ao sertão baiano; vi o que acontece com a produção de banana, em Minas Gerais; o tratamento dispensado ao melão cultivado no Rio Grande do Norte e no baixo Jaguaribe, estado do Ceará. Constatei condições inadequadas de seleção e contaminação por microorganismos, pondo em risco não só a produção, mas a saúde do consumidor. Uma situação lamentável, com muitas frentes para atacar.

Quem trabalha com agricultura sabe da existência de pragas e doenças durante o processo de produção, passíveis de serem controladas com diferentes técnicas. No entanto, o controle da “praga do desperdício” requer muito mais do que a simples aplicação de um agrotóxico ou o manejo cultural bem feito. Felizmente, temos no País iniciativas como a do Instituto Akatu, o que me dá a certeza de que não estou pregando no deserto.

Entretanto, o combate à praga do desperdício é lento e exige atenção até mesmo dentro de nossas casas: uma família de classe média joga fora, em média, 500g de alimentos por dia, 15 quilos por mês, 180 quilos por ano e 3.600 quilos em 20 anos. Basta fazer um simples cálculo matemático. Esta quantidade desperdiçada é suficiente para fornecer um quilo de alimento diário para uma criança de zero aos 10 anos de idade, ou ainda, oferecer três refeições para uma cidade de sete mil habitantes por um dia. Ou seja, em casa, também contribuimos para aumentar o desperdício.



O manuseio dos alimentos – Vários aspectos afetam todos os elos da cadeia produtiva e o maior deles talvez seja a ignorância. Fico impressionado ao ver que muitas pessoas envolvidas no processo de produção, transporte, armazenamento e comercialização de produtos agrícolas esquecem ou nem mesmo se dão conta de que um tomate, uma banana, uma cenoura, um melão são organismos vivos que respiram, sintetizam pigmentos, degradam vitaminas. E apesar disso, são tratados como latas de cerveja, bolas de basquete.

Maus tratos não só contribuem para o desperdício como alteram a composição nutricional dos alimentos. A Embrapa tem feito um trabalho de treinamento junto aos supermercados e produtores, enfocando cuidados no manuseio. O treinamento dos diversos atores envolvidos na produção de alimentos contribui para a redução do desperdício. Fazendo uma analogia, essas ações correspondem a tapar os furos da “panela furada”, isto é, não adianta querer cozinhar com uma panela assim, pois não sobrá alimento algum para ser consumido!

Planejamento da produção – É longo o caminho do campo à mesa e nele ocorre todo o tipo de desperdício. Para tentar minimizar este problema, algumas ações podem ser adotadas. Podemos começar com o planejamento do plantio. O agricultor deve planejar sua produção de forma a ter um produto de boa qualidade, que seja transportado em condições adequadas e esteja disponível no mercado numa época de maior possibilidade de comercialização. Assim, são necessárias a criteriosa escolha do local de plantio, clima, e a seleção das espécies mais adaptadas à região e ao mercado ao qual se destinam. Não adianta vender geladeira para esquimó; temos que ter o produto certo para entregar ao consumidor no momento, na quantidade e com a qualidade desejada.

Transporte e danos mecânicos – O transporte é um dos pontos da cadeia responsável por perdas consideráveis. O transporte refrigerado dos produtos é altamente recomendado, mas, infelizmente, o Brasil possui uma capacidade frigorífica muito pequena. Dispomos aproximadamente de 80 mil caminhões com refrigeração, número insuficiente para transportar os mais variados produtos: sorvete, carne, laticínios, frutas, hortaliças e peixes. Ano passado lançamos em parceria com a Unicamp, o livro “Resfriamento de Frutas e Hortaliças”, onde esse ponto é abordado com mais detalhes.

A maior parte do transporte de alimentos, no entanto, é feito como “carga seca”, sem refrigeração. Vocês não podem imaginar o que acontece com o melão que sai de Mossoró (RN) e viaja 3.500 quilômetros até São Paulo. As frutas que chegam inteiras realmente merecem uma medalha, porque são tantos buracos, tantas temperaturas e tantos impactos, que é incrível supor que cheguem com qualidade para o consumo. Quando o caminhão não tem isolamento térmico, o calor favorece a deterioração da qualidade dos frutos. Se as caixas não forem colocadas de maneira adequada há formação de zonas de calor dentro da carga, como pudemos comprovar no estudo das condições de transporte dos melões que vinham de Mossoró à Brasília. Conclusão: a camada superior atingiu temperaturas superiores a 40° C, houve danos mecânicos sobretudo de vibração e em determinados pontos, a carga esteve submetida a até quatro vezes a força da gravidade. Como solucionar esse problema não é tarefa simples, o produtor colhe os frutos mais verdes, o que

umenta sua resistência. Desta forma é possível compreender por que muitas vezes compramos melão e saboreamos uma fruta com sabor de pepino. Mesmo fazendo a colheita na época certa de maturação, ela se dá de maneira equivocada, à uma hora da tarde, sol a pino, e não nas horas mais frescas do dia.

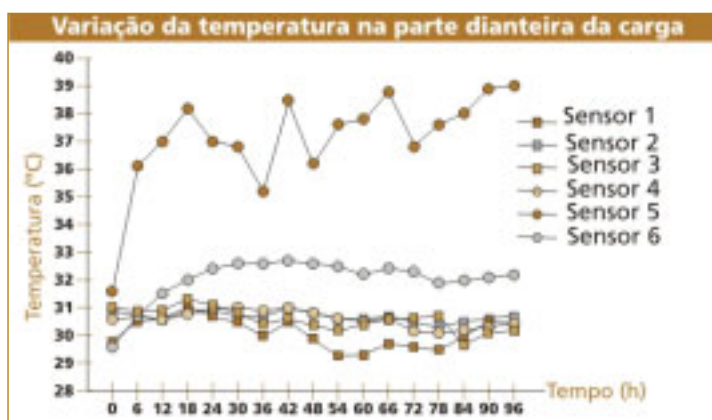
Controle e seleção de qualidade – Boa parte da produção de melões destina-se à exportação, mas a colheita e o transporte deficitários reduzem sua qualidade, o que pode até colocar em risco o comércio internacional destes frutos. Porque lá fora, o consumidor que compra melão não aceita comer pepino.

E os erros não terminam aí: esse melão que deveria passar por um processo de resfriamento em baixa temperatura é lavado com água à temperatura de 32°C, ficando praticamente cozido. Além disso não é difícil observar que nas plataformas de recepção dos frutos existe também um manuseio inadequado, sendo freqüente ver os responsáveis pela carga sentados sobre os frutos.

Problemas similares são verificados com as culturas da cenoura e do tomate, espécies que têm recebido atenção constante dos melhoristas da Embrapa. Em diversas casas de embalagem visitadas, constatou-se cuidadosa seleção de cor em equipamentos que utilizam células fotoelétricas, sensores e leitores óticos, investimento de cerca de 150.000 dólares feito por um produtor de Campinas, em São Paulo. Mesmo com a utilização de tecnologia eficaz para a uniformidade dos frutos, cuidados básicos de armazenamento ainda são negligenciados. Não é raro ver cachorros circulando e marcando território em volta dos engradados, quando não deitados sobre as embalagens do produto.

A cadeia de frio – A negligência em relação à temperatura não se restringe ao transporte, mas é deficitária também nas gôndolas dos supermercados. Tal problema está diretamente relacionado com as perdas verificadas anualmente em supermercados que, segundo dados da Abrasnet, chegam a 1% do faturamento dos supermercados ou 13 milhões de toneladas de frutas e hortaliças. Um estudo feito pela Embrapa em quatro hipermercados de Brasília detectou que as gôndolas refrigeradas que deveriam estar a uma temperatura de 5°C estavam acima de 12°C; e dos supermercados visitados, quatro apresentavam gôndolas de refrigeração acima de 10°C ou 12°C. O manejo inadequado da temperatura pode ser detectado pelo consumidor quando a embalagem apresenta condensação de água em seu interior, o que, na maioria das vezes, decorre da quebra da cadeia do frio, fator que leva à deterioração do produto e é bastante freqüente nas embalagens de saladas prontas.

De maneira geral, o que se verifica nos supermercados é a existência de uma ou duas câmaras frias para o armazenamento de produtos que serão posteriormente colocados nas gôndolas. Nestas câmaras são colocados produtos de origem tropical, temperada e subtropical, numa mesma temperatura, o que muitas vezes acaba causando a deterioração da qualidade de um ou outro grupo. Em alguns casos, é possível encontrar até gêneros não alimentícios, e este problema não é exclusividade nossa, pois a mesma batalha pude ver em contato com supermercados da América do Norte e Europa.



Uso de embalagens inadequadas – Anos atrás, uma empresa produtora de alface no Triângulo Mineiro, mais precisamente em Uberlândia, chegava a perder até 70% da carga no percurso até São Paulo. A Embrapa foi chamada para descobrir o que ocorria e pudemos verificar que além de

usar embalagens inadequadas, depois de percorrer 50 quilômetros, o motorista do caminhão desligava o controle de temperatura porque o barulho da refrigeração o incomodava. Só voltava a ligar novamente o sistema próximo à cidade de Jundiaí, em São Paulo, fato que só foi descoberto graças ao sensor que instalamos no compartimento de carga. Some-se a isso estradas mal pavimentadas e dá para imaginar em que estado as alfaces chegavam a seu destino final.

Outro fator decisivo para o desperdício é o uso da chamada “caixa K”. Utilizada durante a Segunda Guerra Mundial para transportar querosene, ainda hoje é muito empregada para embalar frutas e hortaliças folhosas. De tamanho, material e formato inadequados, acaba contribuindo muito para a perda de um percentual considerável do produto durante o transporte. Para reduzir o problema, a Embrapa fez uma parceria com empresas e produtores agrícolas e chegamos a embalagens construídas de material resistente, que permitem a troca de calor, alta exposição e empilhamento através do sistema de *pallets*. É intenção da Embrapa e do Ceagesp padronizar essas embalagens, em vários tamanhos e formas, para atender às diversas necessidades dos produtores. Convém ressaltar que o negócio da Embrapa não é vender caixas e sim, desenvolver tecnologia. Assim, a produção da caixa é de responsabilidade de uma empresa de embalagens que paga *royalties* para a Embrapa: é uma forma de possibilitar que a instituição pública busque a auto-sustentabilidade financeira, num país que tem sérios problemas de recursos.

Educando a mão de obra e o consumidor – Esta é uma ação que tentamos implementar em supermercados, junto aos produtores e atacadistas: treinamento de pessoal para trabalhar com produtos vivos, que precisam de temperatura adequada para o armazenamento e a comercialização. É um processo bastante amplo, cujo foco está embasado na educação do consumidor.

Em agosto e setembro passados, por exemplo, recebemos em Brasília mais de 1500 crianças de 1ª a 4ª série e mostramos como as hortaliças são produzidas, como é um pé de berinjela, onde nasce a cenoura e também demos palestras conscientizando o futuro consumidor sobre o desperdício. Nas diversas atividades desenvolvidas com as crianças, foi enfatizado o que deve ser feito para se evitar o desperdício, bem como outras ações que levam a jogar menos comida no lixo. Este projeto, denominado “Embrapa & Escola”, trabalha com crianças de tenra idade, pois o objetivo principal é conscientizá-las e despertar sua atenção para o problema. Existem várias ações, seminários, cartilhas, vídeos e programas institucionais que a Embrapa tem desenvolvido para contribuir com a redução do desperdício num país onde existem tantas pessoas carentes.

Ações para reduzir o desperdício – Finalizando, quero propor que governo, iniciativa privada e sociedade civil organizada trabalhem juntos para reduzir esses índices, criando ainda mais bancos de alimentos. Já existem mais de 15 em diversos municípios: São Paulo, Santo André, Craisa, um dos pioneiros. Em Campinas, o Instituto de Solidariedade Alimentar coleta mais de 900 toneladas de alimentos por mês e já atendeu mais de 2.000 famílias e 200 entidades de assistência social. Em São Paulo, no Sesc do Carmo, existe uma organização chamada “Mesa São Paulo”, criada em 94, que até hoje atendeu mais de 40.000 pessoas e mais de 40 instituições; a Associação Prato Cheio, iniciativa de jovens universitários de São Paulo, faz coleta de alimentos em supermercados e atende moradores de ruas, mães e crianças carentes. O “Só Sopão”, de Alagoas, distribui, em média, 38.000 refeições a 1.250 famílias por mês, com o custo mensal de R\$ 35.000,00.

“Ensinando a Pescar” – Este é um projeto que merece destaque pela abrangência e efetividade que pode alcançar. Acreditamos que um programa de distribuição de alimentos não deve se restringir apenas a doar o alimento. É preciso dar condições para que a pessoa carente tenha forças suficientes para sair de casa, procurar um emprego e receber treinamento, condições indispensáveis para a melhoria de sua qualidade de vida e para que a chance de entrar no mercado de trabalho se torne real. O pessoal de Alagoas faz um trabalho interessante, uma ação que coordena a distribuição do alimento com cursos profissionalizantes para a família.

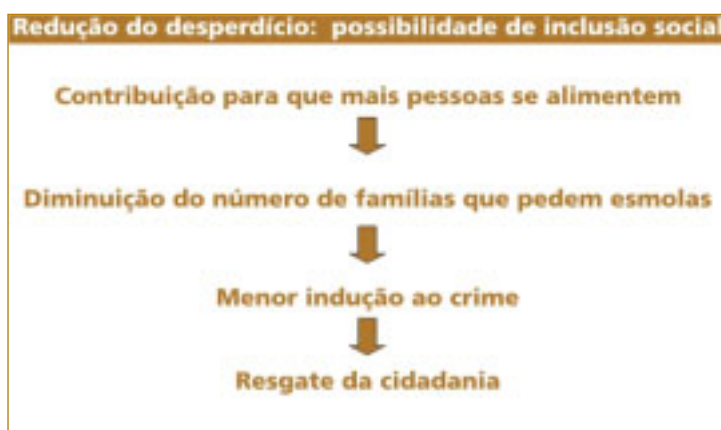


Coloco um raciocínio que pode ser muito linear, mas que tem grandes chances de funcionar: a possibilidade de inclusão social. A redução do desperdício contribui para que mais pessoas se alimentem, diminuindo o número de famílias que pedem esmolas. Isso gera menor indução ao crime e promove o resgate da cidadania num País que não deve viver somente da esperança em dias melhores.

A contribuição da Embrapa – Qual o papel da pesquisa? O que a Embrapa tem feito e pode fazer para ajudar o país nessa luta? Desenvolvemos tecnologias, produtos e serviços voltados para o agronegócio, para a indústria de alimentos do Brasil, visando contribuir para a diminuição do desperdício e a melhoria do perfil nutricional da população.

Recentemente lançamos uma variedade de cenoura com maior teor de beta-caroteno, pois na década de 80, o índice de xerofthalmia noturna infantil, ou seja, cegueira noturna do Nordeste, era muito grande devido à baixa ingestão de beta-caroteno, que é a pró-vitamina A. Um trabalho coordenado pela Embrapa, juntamente com outras empresas e instituições como a ESALQ/USP, conseguiu viabilizar a produção de um tipo de cenoura no Nordeste brasileiro capaz de contribuir para a diminuição do número de casos dessa doença.

Nosso objetivo não é só gerar, mas transferir essas tecnologias para a sociedade. Conscientizar a população e ensinar a dona de casa a consumir e comprar hortaliças. Para tanto, fizemos cartilhas e outras publicações para conscientizar o consumidor do seu papel nessa luta: reduzir o desperdício em casa, cobrar responsabilidade social das empresas no que diz respeito a redução de perdas, aspectos nutricionais, alimentos seguros. E cobrar do Governo transparência no fornecimento de informações relativas à produção e à perda de alimentos.



* **Celso Luiz Moretti** - Engenheiro Agrônomo, especialista em Marketing para a Gestão Empresarial – UF Santa Catarina. Mestre em Pós-colheita – Universidade Federal de Viçosa e Doutor em Pós-colheita, Universidade Federal de Viçosa/University of Florida. Professor visitante da UNICAMP, orientador e co-orientador de dissertações e teses de mestrado e doutorado da Universidade Federal de Lavras, UNICAMP, Universidade de São Paulo e Universidade de Brasília. É pesquisador do Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Hortaliças, desde 1994, e Gerente de Comunicação e Negócios da Embrapa Hortaliças.

painel ¹debatedor 1

Ossir Gorenstein*

a importância da regulamentação e da informação

Meu objetivo é trazer uma contribuição para a redução de desperdícios na área de pós-colheita de frutas e hortaliças. Atuei durante três anos como diretor do Procon, em Piracicaba, o que me deu tanto a consciência do direito do consumidor, como também da necessidade de se evitar o desperdício numa sociedade de profundas desigualdades sociais. Estas questões assumem grande importância. Temos que ser conscienciosos em relação ao problema do desperdício.

Concordo basicamente com todas as observações do Dr. Celso e vou deixar as discordâncias para apresentar no final. Efetivamente, quem atua em qualidade de frutas e hortaliças e está dentro de um mercado atacadista, onde ocorre a maior comercialização desses gêneros perecíveis, observa e sente quais são os problemas e quais as suas dimensões.

Primeiro emergiu bem da fala do Celso a questão da ignorância. Eu observo que boa parte das pessoas que trabalham com frutas e hortaliças não tem a noção de que se trata de uma matéria viva, um produto vivo – células e tecidos vivos que foram extraídos da planta mãe e caminham no sentido da degradação e da morte, por isso são perecíveis. Todo o esforço que se faz no sentido da conservação desses produtos vai contra a natureza, porque nela um fruto caminha para a morte, todo o seu metabolismo é na direção do perecer. A respiração, o processo fisiológico, a invasão de microorganismos atuam para decompor o fruto e liberar a semente, dando lugar a outro ser que propagará a espécie. O amadurecimento do fruto é sinal de que a semente está pronta e o sentido da atuação do homem é buscar, ao máximo, preservar as características e as qualidades de frutas e hortaliças como alimento, para melhor aproveitá-las.

Alterações em todo o processo – Faço essa preleção inicial para mostrar que muitas pessoas não têm essa noção. A desinformação é responsável pelos maus tratos e choques mecânicos a que as embalagens são submetidas. Todos sabemos que a “caixa K” é uma embalagem imprópria, porque exerce compressão sobre o fruto, provoca abrasão, machucaduras. Além desses danos, os carregadores responsáveis pelo movimento da carga arremessam as embalagens, aumentando ainda mais os danos a que os produtos são submetidos. É importante entender a lógica dessa embalagem, que não está no mercado por acaso, mas tem a finalidade de conter e movimentar a carga. Sua mudança só vai ocorrer quando houver uma alteração na movimentação das cargas, quando elas passarem a ser paletizadas, movimentadas através de *pallets*, porque aí teremos uma carga unitizada, que será transportada como uma única unidade. Isso reduz o manuseio, o choque mecânico e preserva a vida útil do alimento. Há dois fatores conjugados: mudanças de embalagem e da logística de movimentação de cargas, que deverá começar no produtor, passar pelo entreposto e chegar ao supermercado.



Perdas no mercado atacadista – Se eu afirmar aqui que a perda no mercado atacadista é de apenas 1% do que ingressa no mercado, vocês vão achar que estou mentindo, mas é esta a realidade. O que sai de lixo do Ceagesp, porque é medido, corresponde a 1,5% do que ingressa e se suprimirmos a parte desse resíduo que é formado por madeira, embalagens e papel, vamos ter menos de 1% de perda. Isso acontece porque muito do que seria perdido é aproveitado. O produto que vai entrar em degenerescência é doado para entidades sociais e mensalmente são doados de 60 a 80 toneladas entre frutas e hortaliças para entidades. Outro fator que reduz a quantidade de perda é a ação dos catadores, pessoas que têm acesso ao mercado e buscam ainda aproveitar produtos que teriam o lixo como destino.

O desperdício no produtor – Há sete anos o Centro de Horticultura do Ceagesp vem trabalhando no sentido de estabelecer padrões de qualidade através de critérios de classificação que já podem ser praticados no próprio estabelecimento rural. Só deveria ir para o mercado o que realmente apresenta qualidade, não tem defeitos ou sinais de doença que poderia contaminar outros frutos dentro da embalagem. Então a questão da classificação, a definição de padrões, é também uma questão importante, que já está sendo exemplarmente desenvolvida. Entretanto, a repercussão desse trabalho é lenta e há uma certa demora no Ministério da Agricultura para oficializar os 25 padrões estabelecidos para frutas e hortaliças, num trabalho desenvolvido por estagiários de agronomia e engenheiros agrônomos dentro do Ceagesp. É preciso dar um empurrão nisso.

Identificação dos produtos – Os consumidores estão submetidos a uma absoluta falta de informação sobre a qualidade do que compram. Com exceção do produto que já vem embalado e rotulado na gôndola do supermercado, identificando sua origem, a grande quantidade vendida a granel não traz nenhuma informação além do preço. Não diz qual é a variedade, nem de onde vem o produto. São dados importantes para o conhecimento e decisão do consumidor. Nesse sentido deveria haver uma pressão maior para que as tabuletas de identificação venham com mais informações. Quero citar um exemplo que está ocorrendo agora, de um produto novo que estão chamando de kino. É um parente do pepino, do melão e também do maxixe, que apresenta os espinhos do maxixe, a cor do melão e o formato do pepino. Se forem pesquisar o que é esse kino, qual seu nome científico, sua família, ninguém vai encontrar nada. Simplesmente parece que não existe. Originário do sul da África, o produto foi primeiro para a Nova Zelândia, passou a ser consumido nos EUA e na Europa com o nome de kiwano e seu nome científico é *Cucumis metuliferus*. Se algum médico ou nutricionista quiser saber se há algum inconveniente nutricional, não vai saber nunca, porque não vai encontrar nenhum fruto com o nome de kino, pode pesquisar na Internet. Por alguma razão de marketing, no Brasil este produto foi registrado com o nome de kino. O que se pode fazer? A norma de rotulagem diz que a informação obrigatória é o nome de venda, que deve estar de acordo com um regulamento técnico oficial, o que não ocorre para o caso em questão. Abordei esse item só para exemplificar o problema da desinformação, que é bem maior e atinge especialmente o consumidor.

* **Ossir Gorenstein** - Graduado em Engenharia Agrônômica pela Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"/ USP, com pós-graduação "Lato Sensu" em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Metodista de Piracicaba. Engenheiro Agrônomo SR. da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo, atuando desde 1998 junto ao Centro de Qualidade em Horticultura – CQH.

políticas de abastecimento geram eficiência

Não vim aqui para me defender como supermercadista, muito ao contrário. Faço parte de uma cadeia produtiva com os defeitos já apontados pelo representante da Embrapa, uma instituição que realmente faz um trabalho muito sério no desenvolvimento da agricultura nacional. Um belo exemplo diz respeito ao consumo de feijão, um dos principais ingredientes da mesa brasileira: a semente do tipo “Carioquinha”, concebida dentro da Embrapa, é uma das inúmeras contribuições que ela fez e faz para o país.

Um olhar consciente – Temos hoje no Brasil uma perda de 23% de tudo o que se produz e isso sem falar da mesa, do domicílio. Horrorizados, vemos que o Brasil produz um pouco mais de 70 milhões de toneladas só de hortifruti e, por incapacidade de gestão, jogamos boa parte dessa produção fora. Então, não vem com essa de dizer que no Ceagesp se perde 1,5%, porque no final vende-se um produto pela metade do preço e isto também é perda. O Brasil é campeão de dizer que não perde nada.

Temos um programa mostrando que o supermercado é o lugar mais eficiente do mundo, porque não temos a capacidade de ver o quanto há de perda. Dizemos que ela não chega a 2%, quando na realidade atinge 4%. Então precisamos tomar cuidado porque a mercadoria que sobrou no fim do dia, ao invés de vender a R\$1,00 eu vendo a R\$0,50. E isto é perda, sim senhor! Essas coisas nós não identificamos.

Baseados nos números que o Dr. Celso coloca, o que o mundo perde? O mundo civilizado – não que nós não sejamos – mas o mundo que procura dar soluções e com isso dar uma mesa um pouco mais farta à sua população perde de 6% a 7% da produção. Nós perdemos 15%. Preocupados com isso, fomos ao Ministério da Agricultura e não conseguimos respaldo. Tanto caminhamos que fizemos, a muitas mãos, um programa paulista de classificação e padronização dos hortifruti. Foi uma idéia para que tivéssemos, lá na ponta, uma perda menor e, infelizmente, o Brasil não tem a competência de dar a cada produto ou a cada segmento a atenção necessária. O que nos falta são políticas de abastecimento, de como fazer a coisa chegar ao consumidor. Até há pouco tempo a universidade não tinha uma cadeira para o varejo, felizmente hoje tem. O comércio e o abastecimento sempre foram apêndices de ministérios ou de secretarias. Já tivemos Ministério da Desburocratização, mas nunca um Ministério do Comércio ou do Abastecimento. Eu falo isso porque o Ministério da Justiça nos impôs a colocação de etiquetas, mas isso deveria vir de políticas de quem conhece o setor comercial, que seria um Ministério específico, que junto com o Ministério da Agricultura, o Ministério da Indústria e órgãos como a Embrapa e outros pudesse estabelecer



políticas que levassem, lá no final, à eficiência, ao invés de a perdas de 23% da produção – que são 15 milhões de toneladas.

É claro que não vamos evitar a perda dos 15 milhões, mas poderíamos estar perdendo 5 milhões ou economizando 10 milhões, que por si só, no preço da hortaliça, do fruto, daria um pouco mais do que o Fome Zero. Acho que o Fome Zero é um solução, mas tem que ser uma grande bandeira, como está sendo propagado, não só no Brasil como no mundo, para termos políticas conscientes de abastecimento. E essas políticas começam com a criação de ministérios, de secretarias que cuidem do consumidor final e que trabalhem juntos na construção da cidadania, proporcionando à população carente, comida mais fácil à mesa.

Políticas de longo prazo – É claro que temos problemas de refrigeração e outros mais, mas também já tivemos ministros – Andrade Vieira – que em um mês queria mudar toda a comercialização de carne num país de 8 milhões e 400 mil quilômetros quadrados, com diferenças regionais absurdas. Mais absurda ainda, era sua proposta de descartar todo o transporte, toda a logística, todas as câmaras frias que estavam funcionando, como se tivéssemos dinheiro farto para investir, e condições para fazer isso em pouco tempo. Essas políticas são para se fazer a longo prazo.

Fizemos o “Programa Paulista de Padronização e Classificação” porque sabíamos o que estava acontecendo nas nossas lojas, e dói na consciência ver que se está jogando comida fora, enquanto 25 milhões de pessoas ou mais, estão abaixo da linha de pobreza. Fizemos isso com o Governo paulista, tivemos sucesso e trabalhamos juntos nos Galpões do Agro-negócio, não ficamos apenas na classificação e na padronização para fazer chegar um produto muito mais perfeito ou para que pudéssemos ganhar eficiência. Seria melhor se, ao invés de ter um comprador indo para o Ceagesp, eu pudesse comprar por uma bolsa eletrônica. Hoje eu vou para o Ceagesp e não sei quantos quilos vêm na caixa de tomate que eu compro; se eu compro uma com 22 quilos tenho que calcular 19, porque pode vir com 19. Essas políticas estão faltando.

O Galpão do Agro-negócio permite que as pequenas produções familiares possam comercializar o seu produto sem passar pelo atravessador. Eles podem vender na própria região, levar seu produto até o Galpão, ter os técnicos a seu lado para ensinar a classificar e padronizar, permitindo que nossas regionais de supermercado espalhadas pelo país inteiro tenham acesso e possam comprar direto deles. E aquele produto que tem defeito, passou do ponto de maturação, que não consegue chegar até ao ponto de venda, seja industrializado lá mesmo, pelo próprio produtor, para dar a ele uma renda maior.

Eu sou do tempo em que se ia a uma avícola comprar um frango, dar um corte na cabeça, botar numa maquina para tirar as penas, jogar na água quente e esperar de meia a uma hora para levar o frango do sábado ou domingo. E não faz muito tempo: apenas 15 anos nos separam dessa época, e hoje somos a segunda maior indústria de frango do mundo. Perdemos para os EUA, que

subsidiar o produto em mais de 50%. Então, veja o potencial que nós temos de competitividade! Quando falo de ministérios para criar essas políticas, falo de brigar na OMC, para que se tire 60% ou 70% de subsídio sobre os produtos agrícolas, que hoje matam o nosso produtor. Quando nos vendem tecnologia, fazem questão de pisar em cima: pisam quando vendem a tecnologia e pisam quando não têm condições de competir no campo, mas subsidiam 60% ou 70% da produção, deixando nossos produtores como mendigos. Não adianta ficar choramingando. É preciso saber que temos 8 milhões e 400 mil quilômetros quadrados, 180 milhões de pessoas, um povo fantástico e ordeiro, que sabe e tem condições de trabalhar. Clima Deus deu, só falta brigarmos por uma condição melhor e acho isso muito viável!

* **Omar Ahmad Assaf** - Bacharel em Administração de Empresas e Direito. Está na diretoria da APAS desde 1980, tendo se destacado como porta-voz da entidade, na vice-presidência de Comunicação. Foi Presidente da APAS – Associação Paulista de Supermercados e atualmente preside seu Conselho Deliberativo. É vice-presidente da ABRAS – Associação Brasileira de Supermercados.

despertando a consciência do consumidor e dos responsáveis pela cadeia produtiva

A Embrapa tem programas de combate à contaminação de alimentos?

Celso Moretti – A Embrapa tem 39 unidades de pesquisa no Brasil, 8.500 funcionários e uma unidade em Jaguariúna, São Paulo, que se preocupa especificamente em fazer o monitoramento e orientar o uso de agrotóxicos. Em parceria com o SENAR elaboramos cartilhas que ensinam ao agricultor a utilização correta e consciente do agrotóxico, inclusive incentivando o uso de equipamentos de proteção individual. Mas a Embrapa não tem a força de fazer uma lei; pode apenas mostrar resultados e induzir a adoção de novas regras.

Como podemos obter as cartilhas elaboradas pelo Embrapa?

Celso – As cartilhas foram feitas em parceria com a Associação Brasileira de Supermercados e todo domingo, durante 33 semanas, foram encartadas no jornal Correio Braziliense, promovendo determinada hortaliças.

Como contrapor competitividade a mecanismos perversos de preço, que possibilitam a obtenção de lucro apesar dos desperdícios? Dar visibilidade às cooperativas seria uma alternativa?

Celso – A reclamação dos produtores é sempre a mesma: pressão do supermercado, do comprador, do atacadista, redução de preço, desconto de bonificação, etc. É um processo muito difícil; não sou economista, não tenho conhecimento nessa área, mas vejo que cada vez mais o produtor está sendo espremido, de um lado por quem fornece os insumos, semente, adubo, agrotóxicos (com preços baseados no dólar), e do outro lado pelo setor que faz a comercialização. Ele fica espremido e muitos saem do mercado. Por mais tecnologia que o produtor utilize, acaba esbarrando na venda de seu produto. Na tentativa de amenizar o problema, a Embrapa tem orientado para o planejamento da produção, porque muitas vezes uma região começa a produzir muito tomate e o preço cai devido à lei da oferta e da procura.

Qual o papel do comércio na redução do desperdício? Como ele pode contribuir para o programa Fome Zero?

Omar Assaf – Você precisa ter uma via de duas mãos, onde o conhecedor do mercado seja considerado consciente e não inimigo, porque muitas vezes o comércio é tido como aquele que faz, que ganha, sem participar da cadeia produtiva. Quando levamos programas que apresentam soluções, assumimos a responsabilidade não só de evitar perdas, mas de como comercializar o produto. Ainda nos deparamos com feirões e mercadorias comercializadas na rua, mas quando se fala do comerciante final, tido como vilão, vem a palavra supermercado, que na realidade é o único setor tecnologicamente preparado – pode não ser 100% – mas está bem melhor preparado do que outros meios de levar o produto até o consumidor final.

Um produto que custa R\$1,00 e pode chegar a R\$ 0,50 no final do dia para evitar a perda, gera um problema que não poderia ser resolvido se a margem de lucro do supermercado fosse menor?

Omar – R\$ 1,00 é o que se calcula entre pagar tanto, vender a tanto, pagar despesas e sobrar alguma coisa. No final do dia, vender abaixo do custo significa não perder 100%. Nossa sugestão é o produto classificado e padronizado, que possa evitar desperdícios ao longo da cadeia produtiva. Essa mercadoria vendida pela metade do preço faz parte do desperdício. Essa dinâmica se perpetua, qualquer que seja o valor da mercadoria, pois é um mecanismo de comercialização que todo mundo usa com produtos perecíveis.

O que o Ceagesp faz para melhorar a qualidade de seus fornecedores?

Ossir Gorenstein – Temos feito um trabalho intenso de divulgação dos padrões de classificação, e estudado a mudança das embalagens. Há uma nova instrução normativa, que já está em vigor, com esse objetivo: um ato oficial subscrito pelo Ministério da Agricultura, pela Anvisa e pelo Inmetro. Temos buscado não só conversar, mas também exigir e pressionar os fornecedores no sentido de cumprir com as exigências dessa nova rotulagem.

O que o Ceagesp poderia fazer para colaborar com o Fome Zero?

Ossir - Queremos centralizar a doação dos alimentos que não são vendidos, porque hoje ela é feita sem muita organização, sem o caráter oficial de um banco de alimentos.



painel **2** abertura

classificação, selos de qualidade e percepção do consumidor

Os padrões estão além da simples troca e constituem a base da divisão do trabalho e do desenvolvimento das nações. Esta é a vertente que orienta a exposição de Elizabeth Farina ao discutir a fome e o consumo consciente. Na sua opinião, eles são o principal ponto de referência no momento da compra, pois asseguram que o alimento sempre tenha as mesmas características, mostram ao que equivalem e garantem a estabilidade de produtos e processos.

Márcia Nori aponta que se deve levar em conta as características específicas que variam de acordo com as referências culturais do consumidor, ressaltando a importância de se desenvolver um novo tipo de percepção nos cidadãos. Paulo Coscarelli, do Inmetro, acredita que o consumidor crítico e consciente é um poderoso indutor do processo de melhoria da qualidade dos produtos e serviços, e é nesse processo de conscientização e desenvolvimento que, segundo ele, não só o Inmetro e o Akatu, mas muitas outras entidades estão trabalhando.

referenciais para o desenvolvimento do agro-negócio

Junto com o Prof. Décio Zylbersztajn, coordeno um Programa de pesquisa na USP denominado PENZA – Programa de Estudos dos Negócios do Sistema Agroindustrial, cujo objetivo é discutir questões associadas ao agro-negócio. Esse grupo já existe há 12 anos e é formado por um conjunto de professores da Universidade de São Paulo e de outras universidades. Conta ainda com uma rede internacional de colaboradores e a participação de muitos empresários.

Foi-me solicitado pela organização do evento discutir o papel da padronização e classificação, da certificação, dos selos, e da percepção do consumidor no contexto do abastecimento e da segurança alimentar e, por último, o papel do Estado, das organizações privadas e das associações nesse processo.

Uma questão ampla - A padronização vai muito além do desejo de ver uma “caixa K” moderna. Na verdade, o desenvolvimento econômico é baseado em um processo de divisão do trabalho que permite, via intensificação das trocas, o crescimento da produtividade. Esta, por sua vez, está relacionada ao bom funcionamento do sistema de preços, que depende totalmente da existência de um conjunto de padrões estabelecidos. Precisamos saber o que trocamos, pelo quê e a que custo. Portanto, o padrão vai muito além de uma simples troca: está na base da divisão do trabalho e do desenvolvimento das nações.

Os padrões são importantes porque não dispomos de informações completas e sua disseminação entre as pessoas também é desigual. O produtor de hortaliça que envia seu produto para o Ceagesp tem menos informação do que o vendedor, que está mais próximo do mercado. Portanto, com informação incompleta e mal distribuída cria-se um problema para a troca, que aumenta quando é preciso fazer a inspeção física do alimento. No caso de hortaliças, essa inspeção representa custo, especialmente se pensarmos em economias complexas, onde o alimento está cada vez mais distante da mesa do consumidor por razões óbvias.

Existe um custo de busca e outro de transação, e como os padrões reúnem informação (dizem o que é, para que serve, com o que combina) tornam-se redutores da necessidade de inspeção física e dos custos, representando um papel importante para a eficiência, dentro do sistema capitalista.

Eles constituem um ponto de referência no momento da compra, pois asseguram que o alimento sempre tenha as mesmas características. Mostram ao que ele equivale e garantem a estabilidade de produtos e processos. Sem padrões, o que é melão pode virar pepino, impossibilitando reproduzir a produção desejada.

A falta de padrão causa muitos problemas associados à compatibilidade e à coordenação das cadeias produtivas. A estratégia de uma empresa distribuidora, que adota um processo de conscientização do consumidor a respeito da qualidade dos produtos que vende, vai ser comprometida se não for possível coordenar verticalmente seus fornecedores. Para isso, precisa ter padrões que compatibilizem as suas ações tecnológicas e estratégicas.

Efeitos dos padrões – Existe um elemento importante que nem sempre é muito claro: os efeitos de rede que a adoção de padrões disseminados pode gerar. Tal adoção cria efeitos positivos em todos aqueles que participam de uma rede de produção, pois além de viabilizar a formação da rede, amplia a abrangência dos benefícios, reduzindo custos e melhorando a eficiência do sistema de troca e do sistema econômico em geral.

Existem algumas dimensões diferentes na questão do papel dos padrões e, na verdade, tem havido mudanças ao longo do tempo. O padrão sempre esteve muito associado à questão da eficiência dos mercados: quanto mais disseminados, melhor funcionam o sistema de preço e os mercados e maior sua eficiência. Quanto mais padronizado o produto, mais barata fica sua troca. Por outro lado, o mercado também requer produtos diferenciados, porque as ambições, necessidades e desejos variam de consumidor para consumidor, determinando a existência de produtos distintos. Nosso sistema não será eficiente se não for capaz de suprir o alimento ou qualquer outro produto que não atenda a este anseio. Portanto, os padrões têm que ter variações de nuances, daí a idéia das classificações dentro de padrões, permitindo essa adaptação.



Essa discussão está na base da eficiência dos mercados, mas evoluiu, principalmente, para a estratégia competitiva das empresas que vão usar a diferenciação de produto e de mercado para ampliar o atendimento a seus consumidores e, com isso, melhorar sua condição competitiva, sua receita, seu lucro e seu investimento. O objetivo é a segmentação do mercado e, para tanto, alguns padrões são necessários. Se esse padrão está na base da estratégia empresarial, tem um valor, portanto, ao dizermos que um padrão é superior ao do concorrente, surge uma vantagem competitiva que cria o interesse em padrões privados.

Quando pensamos em eficiência de mercado, pensamos nos padrões públicos, que com dificuldade o Ceagesp vem tentando implantar na área de hortaliças. Eles permitem o aumento geográfico da comercialização, possibilitam a comercialização eletrônica, melhoram a eficiência e reduzem a possibilidade de lucros fáceis. Mas existe também o padrão privado que permite um lucro diferenciado, como é, por exemplo, o "padrão Carrefour", que quer se impor como um padrão superior de produto e para isso precisa ter uma boa coordenação vertical, garantindo que a estratégia da empresa seja atendida por seus fornecedores. Se por um lado o padrão privado amplia o mercado e atende os desejos de diferenciação do consumidor, por outro determina custos de adaptação.

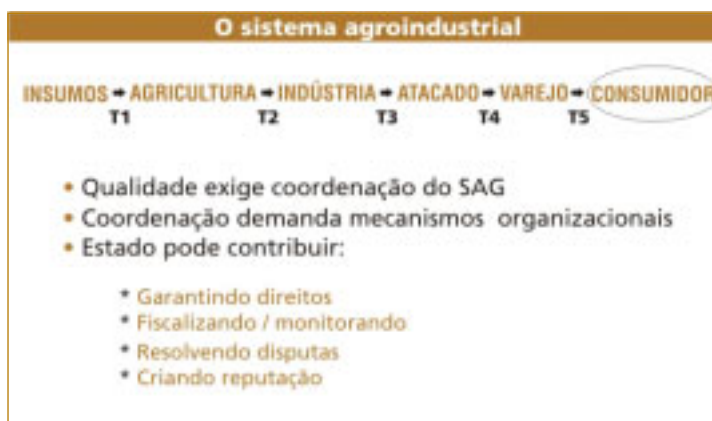
Produto ou processo produtivo? – A padronização pode estar vinculada a ambos e isto significa a possibilidade de desenvolver atributos físicos observáveis e outros difíceis de avaliar. Assim, a padronização do processo produtivo de um produto orgânico precisa contar com informações sobre o cultivo, pois este atributo é difícil de identificar e avaliar. Mas se defino um atributo no produto final que tem a ver com tamanho, coloração e embalagem – fácil de verificar por amostragem – como é o caso

de um conjunto de grãos de café com determinada classificação, defino também mudanças nos sistemas de monitoramento e controle, e nos agentes envolvidos na transação. Quando existem atributos difíceis de qualificar e avaliar, esse sistema, em geral, exige a certificação por um terceiro agente. Portanto, padrões e certificação estão umbilicalmente associados a dificuldades naturais de monitoramento e controle que estão na base da comercialização de alimentos.

A importância da certificação – A certificação garante a presença ou a ausência de atributos, reduz a assimetria da informação, incentiva a cooperação horizontal e a vertical, atribuindo responsabilidades àqueles que participam da produção e da distribuição de um produto com um determinado padrão que está sendo certificado, por exemplo, um produto orgânico. Esse órgão certificador tem que ter poder de exclusão, ou seja, ele tem que dizer: “seu produto não é orgânico, você está fora desse mercado”. Caso contrário, o certificador não serve para nada. Então, qual a ligação entre certificação e padronização? O que se certifica é o enquadramento em padrões. Se não tiver um padrão que determine o que é um produto orgânico, eu não sei o que estou certificando, então eu posso ter “n” padrões e “n” certificados.

Marca x certificado de qualidade – Ao comprar um alimento, o consumidor tem problemas com atributos que não sabe avaliar, alguns observáveis, mas a maior parte não. Quando não há certificação ou padrão claro e de baixo custo de monitoramento e controle, a marca da empresa ou de um grupo de produtores passa a ser usada como garantia da reputação do produto, pois a confiabilidade dessa marca privada dá o reconhecimento conquistado depois de anos de utilização.

A certificação garante um atributo que reúne diversas características: a denominação de origem “café do cerrado” identifica-se com sabor, aroma, paladar e confere os atributos característicos do café que é produzido na área do cerrado mineiro ou baiano. Isso é importante para o consumidor e agrega valor adicional ao produtor, pago pelo mercado. Outro exemplo é o Certificado Nestlé de Qualidade Assegurada. É uma estratégia associada à reputação da marca, à qualidade dos produtos, mas também, é uma questão de eficiência industrial. Matéria prima ruim gera custo para a empresa, gera “retrabalho”. Tais certificados servem para reduzir os custos de manter a coordenação dos fornecedores e esta coordenação interna tem até valor comercial. Quando a Nestlé confere um certificado ao seu fornecedor, ele mais do que depressa vai a uma revista de ampla divulgação e diz: “Olha, ganhei o Certificado Nestlé de Qualidade Assegurada”.



Qualidade é eficiência – Há um círculo vicioso no qual qualidade envolve um custo, o consumidor não pode pagar, por isso não consegue obter qualidade. Temos que mudar essa visão, no sentido de perceber que gestão de qualidade leva à eficiência e, portanto, à redução de custo. O consumidor não tem que pagar mais, ele só vai pagar mais por um produto que é funcional, que é orgânico, que tem um processo produtivo, de fato, mais caro. Mas produto para ser seguro não precisa ser mais caro. Acompanhei de perto a discussão da indústria de laticínios, em que se dizia que não dava para melhorar nada no leite porque o consumidor não poderia pagar. Com a abertura da economia e a consolidação do Mercosul, a Argentina invadiu o Brasil com um leite muito melhor do que o nosso e, de repente, todo mundo percebeu que tinha que ser eficiente e a gestão de qualidade foi um instrumento super importante nessa busca para reconquistar o consumidor. A qualidade não tem, necessariamente, que ter um preço maior. Temos que passar essa visão

para o empresário. No livro *Gestão de Qualidade*, publicado pela editora Atlas, há estudos de caso nos quais se discute como a gestão de qualidade é geradora de redução de custo, independentemente de ser criadora de valor. Falamos em usar menos para produzir mais e melhor.

A credencial do certificador – Quando caminhamos para uma economia segmentada e diferenciada, onde atributos não visíveis do produto são valorizados (segurança do alimento, segurança do meio ambiente, etc.), é necessário que alguém de confiança diga se o produto foi feito de maneira adequada. Como o sistema é complexo, necessita de uma credencial extra para atestar o certificador. Ambos precisam ter boa reputação, como qualquer marca de empresa. Exemplo disso é o frango caipira, padrão difícil de definir, alvo de um estudo no PENSA. Qual o padrão desse frango? Ele precisa ciscar ou só não pode tomar o hormônio?

Segurança alimentar – Quando discutimos segurança alimentar queremos saber se há abastecimento suficiente e se os alimentos são seguros, funcionais e convenientes, valores que posso atribuir no momento da compra. Isso significa que, do ponto de vista da segurança alimentar, qualidade e quantidade são fundamentais, especialmente porque a sofisticada demanda por produtos orgânicos convive lado a lado com a fome.

Este seminário faz uma feliz combinação de temas porque estamos discutindo a fome e o consumo consciente, não para matar a fome de qualquer jeito, mas para falar sobre qualidade, que é uma questão de atributos. No meio disso tudo há o sistema de preços que vai funcionar bem se tivermos padrões, certificações, selos e marcas que nos dêem a segurança dos atributos e estimulem a disponibilidade adequada de diferentes produtos para diferentes consumidores.

Pesquisa de campo – Fizemos um estudo sobre o perfil de consumidores de tomate orgânico, base de uma tese de mestrado realizada no âmbito do PENSA para o PRONUT - Programa de Nutrição Humana Aplicada, da Universidade de São Paulo. Nessa tese a mestranda entrevistou consumidores de uma região de São Paulo, onde se concentra o consumo de produtos orgânicos no Brasil. A pesquisa trabalhou com uma amostra aleatória numa feira de orgânicos pois queríamos entrevistar compradores de orgânicos. Observando o perfil desses entrevistados, descobrimos que 75% têm nível universitário, 47% têm renda acima de 15 salários mínimos, 63% compram freqüentemente produtos orgânicos e 65% o fazem há mais de dois anos. Estávamos preocupados com a qualidade e a segurança do alimento, mas ao perguntar se eles se preocupavam em reduzir ou eliminar microorganismos, apenas metade respondeu afirmativamente, apesar de serem consumidores não exatamente ignorantes a respeito das coisas. Do total, 99% compram porque são saudáveis, 72% porque são saborosos e não poluem o meio ambiente, não contêm agrotóxicos, nem qualquer tipo de substância química. Os consumidores de produtos orgânicos buscam um produto isento de qualquer contaminação, sinalizando que um certificado, um selo dizendo que o produto é orgânico deveria, pelo menos, contemplar essa possibilidade. Nenhum alimento deveria estar contaminado, todavia sabemos que isso não acontece.

Percebemos também que o consumidor de produtos orgânicos se importa quando, por exemplo, o tomate é pequeno ou furadinho, atestando a existência da minhoca ou da mosca que morreria com agrotóxico. Isso já ficou no passado. Eles querem produtos com atributos verificáveis e de boa qualidade. Também reivindicam bom preço e não fazem exigências quanto às embalagens.

Estudo semelhante foi feito para o frango alternativo (caipira ou natural). Descobrimos dados semelhantes: consumidores com alto nível de instrução, 21% com pós-graduação, renda muito alta, que prefere esse tipo de alimento porque é saudável e não utiliza antibióticos e anabolizantes. Os pesquisados revelam disposição para pagar mais por um produto com selo conferido por uma certificadora independente, entretanto ressaltam que a marca ainda é o instrumento que agrega confiabilidade, mais até que o próprio selo.

A relação com o preço – Os selos estão se tornando instrumentos de comunicação e informação para o consumidor e podem dizer respeito à segurança, que é uma forma de qualidade, ou comunicar algum atributo que se pretende valorizar. Posso manifestar o meu desejo pelo pagamento de um prêmio de preço, mas sem dúvida esse item continua sendo muito importante na decisão de compra. Na época da pesquisa do tomate, o orgânico custava cinco vezes mais que o convencional, mas o consumidor que procurava um produto sem qualquer tipo de contaminação manifestava sua disposição de valorizar aquele atributo e não questionava o preço.

Por outro lado, temos uma preocupação enorme com a esmagadora parcela da população brasileira que não tem acesso a qualquer alimento. Nesse caso a questão do preço é fundamental, porque é a escolha entre comer ou não comer. Se o melão tem gosto de pepino, mas alimenta, ele vai comer. E se puder pegar o fim de feira do Ceagesp, vai comprar. Em situações e países onde a carência de renda e de informação é tão grande, organizações públicas e instituições como o Akatu têm uma responsabilidade especialmente grande, porque a presença do alimento tem que ser assegurada para aquele consumidor que não pode pagar o prêmio de preço que ele desejaria.

Uma questão de parceria – Certificar e colocar padrões são ações ligadas à gestão de uma cadeia produtiva inteira. No ambiente institucional é preciso normas de certificação; do ponto de vista das organizações, é preciso certificadores e pessoal qualificado para credenciar, e isso pode envolver organizações internacionais, entidades públicas e organizações privadas. É preciso um ambiente tecnológico, como o Inmetro para dizer como medir e acompanhar padrões de qualidade.

Podemos ter certificados para todo o sistema ao longo da cadeia produtiva ou uma competição entre certificados e gerar um tremendo negócio lucrativo na área. Mas padrão é difícil de ser adotado, apesar dos esforços do Ceagesp e da ABRAS, porque exige investimento e existem efeitos redistributivos na cadeia produtiva. Tem gente que ganha, mas tem gente que perde, então surgem resistências ao ajustamento.

Voltando à nossa cadeia, qualidade e consciência exigem coordenação no SAG – Sistema Agroindustrial de Alimentos, o que demanda estruturas organizacionais, mecanismos de controle, incentivo e monitoramento. O Estado pode contribuir garantindo direitos, fiscalizando e monitorando, resolvendo disputas e criando reputação. Mas não faz o serviço sozinho. Isso é tarefa para uma parceria entre setor privado, setor público, associações e o próprio consumidor.

Exemplos	
+	Certificação Coletiva : denominação de origem
	▪ Café do Cerrado
+	Certificação Interna : sistemas coordenados
	▪ Certificado Nestlé de Qualidade Assegurada para fornecedores
+	Certificação Individual / Rotulagem / Marca:
	▪ Orgânicos: IBD / IFOAM
	▪ Frango caipira / natural
	▪ Sanidade: SIF
	▪ Pureza: ABIC
	▪ Sócio-ambiental:
	– PSC (Forest Stewardship Council) – IMAFLOA
	– Café – IMAFLOA – DaTerra

* **Elizabeth Maria Mercier Querido Farina** – Graduada em Economia, Universidade de São Paulo, com doutoramento em Economia e Livre-docência pela Universidade de São Paulo, USP. É docente, membro de conselhos, comissões e consultorias da Universidade de São Paulo. Atua na área de pesquisa em defesa da concorrência e estratégias no setor de alimentos e agro-negócios. Tem inúmeros artigos e livros publicados.

painel 2 debatedor 1

Paulo Coscarelli*

certificação garante critérios e normas de segurança

O Inmetro acredita que o consumidor crítico e consciente é um poderoso indutor do processo de melhoria da qualidade dos produtos e serviços disponibilizados no mercado. Começo contando uma história. No primeiro painel, Dr. Celso falou sobre a ignorância, o que é fato: nós não temos as informações necessárias para sermos bons consumidores. Depois, perguntou por que os europeus podem comer melão enquanto nós temos que comer pepino. Na verdade, eles comem melão porque exigem isso. Eles querem comer melão porque estão comprando melão. Nós, consumidores brasileiros, num país ainda em processo de desenvolvimento, nos contentamos em comprar melão e saborear pepino, e é nesse processo de conscientização, de desenvolvimento de um consumidor crítico que, o Inmetro e o Akatu trabalham.

Ainda sabemos, e Dra. Elizabeth comentou, que temos outros atributos além do preço, que devem ser considerados. Temos mais informações, comparado ao que tínhamos na década de 90, antes do Código de Defesa do Consumidor – CDC – completar a lacuna que existia em termos de direitos.

Na década de 90, em função do mercado fechado, nós não tínhamos informações do que consumir e como consumir bem, e depois, com a abertura, identificamos uma verdadeira invasão de qualquer tipo de produto e falta de informação para orientar a compra. Será que esse produto atende ou não atende minha necessidade ou especificação? Isso termina sempre numa grande discussão sobre os selos de qualidade.

Ética versus lei – Gostaria de registrar a importância que o Inmetro dá a essa iniciativa, principalmente no setor produtivo, mas será que os selos de qualidade seriam necessários? Será que eu, como fabricante de um produto ou prestador de um serviço, teria a necessidade de um selo de qualidade para dizer que meu produto atende a um determinado critério? Será que isso não teria que ser um princípio meu como fabricante? Será que o Código do Consumidor deveria colocar essa obrigatoriedade por meio de uma lei? Será que não deveria ser um princípio ético meu, como fabricante, colocar para meu consumidor – que um primeiro momento é consumidor, mas que eu quero que vire cliente – a partir do momento em que eu crio uma relação de confiança com ele? Será que eu precisaria criar um selo de qualidade?

Essa é uma grande questão, porque nós sabemos que, ao contrário do que ocorria no início da década de 90, quando não tínhamos qualquer informação, hoje lemos o rótulo de um produto e ficamos assustados com a quantidade e com o nível de informação lá presente. Em determinadas embalagens nós encontramos “n” selos de qualidade, e muitas vezes, esses selos são colocados como uma forma de informar, mas nós, como somos consumidores, não temos todas as informações necessárias, nem sabemos o que significam.

O Inmetro trabalha nesse sentido, quando fala de certificação. A dra. Elizabeth também comentou as definições de padrões por parte do Inmetro – vamos deixar claro que o Inmetro não define padrões de qualidade. Na verdade, quando o Inmetro certifica algum produto, colocando nele a sua marca, está obrigando que um determinado fabricante atenda a critérios e padrões estabelecidos por um órgão público. Quando temos num preservativo masculino, por exemplo, o selo do Inmetro, na verdade estamos certificando que os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde estão sendo cumpridos, e é essa informação que tentamos passar para vocês e fazer com que a sociedade tenha uma noção mais exata. É para isso que estamos trabalhando.

O selo Inmetro – Será que o consumidor tem noção do que significa a marca do Inmetro? Será que o consumidor sabe que essa marca num brinquedo significa segurança e não qualidade? Porque o brinquedo pode ter a marca do Inmetro, que significa que ele é seguro, mas em função do uso que a criança faz, o brinquedo pode quebrar em três dias. Aí o pai ou a mãe bate na porta do Inmetro: “mas tem a marca do Inmetro, como quebrou?”

Na verdade, nós garantimos a segurança, e é isso que o selo de qualidade do Inmetro tem o objetivo de garantir: a segurança do produto. Ele tem que garantir que o produto tem o selo porque atende a determinados critérios. É isso que tem que ser passado para o consumidor.

Falamos tão mal do nosso povo, que somos consumidores ainda tão pouco informados ou tão pouco críticos, citamos até estatísticas feitas nos EUA, mas temos que tirar o chapéu para eles, porque medem absolutamente tudo. Aqui no Brasil, somos carentes de estatísticas, que seriam fundamentais para orientar nossos trabalhos.

Vou citar o exemplo de uma pesquisa feita no Estado do Oregon sobre o selo ambiental. Existiam dois produtos absolutamente iguais, só que apenas um tinha o selo ambiental. Tinham exatamente o mesmo preço e o consumidor, consciente e crítico, na hora da compra priorizava o produto portador do selo. A partir do momento em que esse diferencial passou a representar 2% a mais no preço final do produto, toda a consciência crítica do consumidor norte-americano (que aparentemente é tão mais desenvolvida que a nossa – ao menos, temos a mania de acreditar nisso) se alterou. Ele voltou a preferir o produto sem o selo, confirmando que o preço ainda é um atributo muito importante tanto lá, quanto aqui. Mas será que o preço tem que ser o principal atributo do produto? Às vezes, o barato sai caro, como costumamos dizer. É por isso que o consumidor precisa ser munido de informações.

Assumindo responsabilidades – Como bons brasileiros temos a mania de delegar aos outros a responsabilidade por determinado tema. Não consumo bem porque a empresa não demonstra responsabilidade social ou não me informa sobre isso. Não consumo bem, mas a responsabilidade de colocar a marca e fiscalizar o produto é do Estado, como se a fiscalização fosse a solução para todos os problemas de qualidade no país. Como consumidor individual ou através de entidades, tenho que ter a noção de que estou presente na cadeia de consumo e que, munido de



informações, tenho condições de escolher o melhor produto. Tenho que atuar como indutor do processo de melhoria da qualidade daquele produto. Mas, simplesmente comprando sempre pelo preço, em vez de melão vou comer pepino e não atuarei como um bom consumidor.

Esse é o objetivo de nossa conversa, mas pretendo deixar uma reflexão para vocês. Será que eu, como consumidor, exerço corretamente o meu poder de compra? Será que sou um bom consumidor ou só consumo preço?

* **Paulo Roberto Coscarelli de Carvalho Junior** - Engenheiro Mecânico-Têxtil, pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), em convênio com o Centro de Tecnologia da Indústria Química e Têxtil – SENAI/CETIQT. Mestrando em Sistema de Gestão pela Qualidade pela Universidade Federal Fluminense. Desde 1997 atua no desenvolvimento de projetos voltados para a educação e informação da sociedade, desenvolvimento de projetos voltados para a educação e informação da sociedade e, desde 2002, é Gerente da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade, da Diretoria da Qualidade do Inmetro – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

painel2debatedor 2

Márcia Nori *

o gérmen de uma nova cultura no consumidor

Esse debate é muito importante, principalmente porque temos dois tipos de selos: o de atributos diferenciados – relacionado a características sensoriais ou de origem do produto – e os de atributos de qualidade – obtidos através da implantação de sistemas de gestão da qualidade nos processos produtivos. Nos últimos 13 anos, após o lançamento do Código de Defesa do Consumidor - CDC, tivemos uma mudança muito grande no comportamento do consumidor, pois o respaldo legal permitiu que este passasse a exigir mais os seus direitos. Sem dúvida alguma, o CDC aliado à abertura de mercados no governo Collor – que permitiu a entrada de produtos estrangeiros com qualidade e preços competitivos para atender as necessidades de um grupo e despertar a curiosidade de outro – obrigou a indústria de alimentos a se tornar mais competitiva e determinou, também, a necessidade de criar produtos que pudessem interagir mais com o consumidor. Nesse sentido, enquanto técnicos/empresários, passamos a ter que entender o consumidor.

Etapas do ato de compra – Segundo Roger Blackwell, especialista em comportamento de compra, o processo de decisão tem seis etapas, a saber:

1. Identificação da necessidade ou problema
2. Busca de informações para encontrar aquilo que satisfaça a necessidade detectada
3. Avaliação das opções disponíveis em função da importância que se confere a certos atributos ou benefícios do produto
4. Realização da compra propriamente dita – influenciada por fatores como a facilidade e rapidez para efetuar a transação
5. Utilização do produto ou serviço para atestar o atendimento de suas expectativas, podendo neste momento instituir a fidelidade ou não.
6. Percepção do potencial de “desinvestimento” do consumidor diante dos problemas ambientais e sociais que envolvem a empresa e seus produtos.

Esta última etapa vem se tornando a mais importante de todas. É uma tendência!!! Entretanto, observa-se em muitas regiões do Brasil a existência de consumidores e indústrias que desconhecem ou não sabem como exigir seus direitos garantidos pelo CDC, pois a realidade em que vivem é completamente outra. Eu mesma hoje moro na Bahia e o que encontro nas feiras de lá é totalmente diferente do que acontece em São Paulo. Então, qualidade é algo que tem que ser muito discutido.

O consumidor não está atento ao fato de que qualidade de alimento tem a ver com redução do gasto do poder público com saúde. As pesquisas internacionais mostram que temos consumidores diferentes e, ao mesmo tempo, o consumidor espera que qualidade seja um atributo intrínseco do produto. Espera que quem fabrique, fiscalize a fabricação ou faça a legislação sobre o tema, preveja isso. Qualidade é intrínseco, não se discute.

Os selos de qualidade estampados na embalagem de alguns produtos também têm despertado a atenção do consumidor e, para algumas classes sociais, são referência para o processo de decisão de compra. Hoje, a certificação para obtenção de selos de qualidade pode tornar o alimento de 20 a 60% mais caro em um primeiro momento, mas este valor pode ser amortizado, a médio prazo, por reduções de até 30% no custo do processo, em consequência da implementação de sistemas de gestão da qualidade.

Temos vários certificados que são exigidos em compras internacionais, alguns por imposições da Organização Mundial do Comércio – OMC, com a finalidade de estabelecer padrões que garantam preço aliado à qualidade. Temos cada vez mais requisitos para atender, principalmente em relação aos produtos consumidos na Europa, que faz exigências em relação à responsabilidade social e rastreabilidade sobre nosso principal produto de exportação, o suco de laranja. Se não forem atendidas, corremos o risco de, daqui há seis meses, reduzir a venda. Que cultura do povo europeu dá respaldo a essa situação? Porque os alemães, por exemplo, querem saber o que está por trás do produto que é vendido e o nosso consumidor ainda não tem essa percepção?

Um exemplo baiano – Enquanto respondíamos a uma consulta pública da Anvisa em termos de quantidade de fragmentos de insetos permitido em uma farinha, tínhamos o exemplo de um centro de abastecimento na Bahia, que vendia a farinha exposta, aberta, certamente com uma quantidade de fragmentos muito acima do aceito pela legislação. Eu perguntei para alguns comerciantes o porquê de comercializarem daquela forma e eles disseram que o consumidor tem a exigência de comprar a granel, não quer farinha empacotada e isso é um problema cultural. Essa mudança só vai acontecer se mudarmos a cultura de um país.

A própria definição de engenharia fala claramente para qualquer área: “engenharia é a transformação de recursos naturais em bens de consumo, com viabilidade, qualidade, responsabilidade e segurança, inclusive do meio ambiente, para atender as necessidades do consumidor”. No agro-negócio, que tem várias produções envolvidas, isso tem que ser considerado. Ao mesmo tempo, temos o problema da responsabilidade social, do que estamos extraindo do meio ambiente. Essa cultura tem que ser mudada, em termos da responsabilidade envolvida nessa transformação, de forma a garantir a qualidade. Na prática, a diferença entre engenharia elétrica e de alimentos é que ninguém faz energia elétrica ou telefone em casa, mas em casa, todo mundo cozinha. É nela que começa a qualidade dos alimentos, que depois passa pelo restaurante, até chegar na indústria média ou de grande porte.

Dados da realidade – Do total de empresas de alimentos, 90% são microempresas e 10% estão distribuídas entre pequenas, médias e grandes. Já vimos a preocupação desses 10%, que incluem as médias e grandes empresas, com as certificações internas de qualidade, mas isso ainda precisa acontecer com os 90% restantes, as microempresas que podem ser abertas sem qualquer conhecimento prévio da área de alimentos. O consumidor é colocado em risco porque a economia precisa crescer, e boa parte dela é movimentada por esses 90%, de quem não se exige conhecimento maior.

Quando falamos em selo, surge a preocupação de “para quem esse selo vai servir?” Porque, na verdade, 68% da população brasileira são classe C e D e cada certificação gera um custo adicional no produto. Se o consumidor espera que a qualidade seja intrínseca, como fazer com que esses selos dêem garantia sem aumentar o preço?

Em 1.984, 18% do orçamento familiar ia para alimentação. Hoje, 30% são gastos com alimentos, outros 30% com habitação. Os selos de qualidades são válidos, mas devem esclarecer ao consumidor o que realmente significam, porque 68% da população não conseguirão pagar pelo seu custo adicional de qualidade. Os atributos diferenciais (características sensoriais ou de origem) atendem às demandas, principalmente, das classes A e B, que representam cerca de 24% da população disposta a pagar por isso.

Se considerarmos ainda que, segundo recente notícia veiculada no Jornal Nacional, o consumo de alimentos caiu cerca de 4,3% em comparação ao mesmo período do ano anterior, pergunto: quão preparado está o consumidor brasileiro, que hoje tem um poder aquisitivo reduzido, para consumir produtos com selos de qualidade, que podem custar talvez 15% mais caros? Isso considerando a economia para a indústria da implantação de um processo de qualidade, principalmente quando ele espera que pelo menos a qualidade química, microbiológica ou física seja um atributo intrínseco do produto garantido pelo CDC.

Existem mudanças necessárias, sem dúvida, mas estão além da fronteira das indústrias de alimentos, cuja regulamentação se dá pelo cumprimento da legislação, competitividade no mercado e existência de profissionais devidamente habilitados, junto ao consumidor, esclarecendo a população, principalmente das classes C, D e E, sobre “alimento seguro” nas etapas de comercialização, manipulação e armazenamento adequados nos lares brasileiros.

Certamente, um trabalho de conscientização, junto ao consumidor, sobre os riscos à saúde causados pela ingestão de alimentos não seguros permitirá ao governo reduzir seus gastos anuais com programas de saúde.

O consumidor atento a sua saúde certamente exigirá qualidade como um direito e poderá ser um instrumento de apoio ao governo na fiscalização, através da fidelidade aos pontos de venda que adotem condições higiênico-sanitárias como diferencial de competitividade em seus estabelecimentos, sejam indústrias, supermercados, mercearias, bares ou restaurantes. Mas, para que isto ocorra, precisamos socializar o conhecimento. Deixo então a seguinte pergunta: que caminho tomar no sentido de mudar a cultura do consumidor, não focando apenas o consumidor de São Paulo, que é diferenciado, mas pensando nas outras realidades do país, que são bem diferentes?

* **Márcia Nori** - Presidente da ABEA, Docente da UEFS (BA), Engenheira de Alimentos (UNESP/88), Doutoranda da FEQ/UNICAMP, Especialização em Gestão e Marketing (FGV), Mestre em Ciência dos Alimentos (USP/96). Nos últimos oito anos, atuou em Desenvolvimento de Novos Negócios e Produtos em empresas multinacionais de aromas. Possui cursos diversos na área de Planejamento Estratégico e Atendimento ao Consumidor.

padrões melhoram as condições do pequeno produtor

Sou responsável pelo que consumo, mas o Estado não pode se eximir da responsabilidade pelo bem estar da população. A informação é pouca e o acesso é para poucos. Fica fácil atribuir a responsabilidade da certificação ao fabricante, mas que garantias podemos ter?

Paulo Coscarelli - Não estou eximindo a responsabilidade do Estado em informar bem o consumidor para torná-lo mais crítico. Vou contar outra historinha, associada ao que foi colocado no painel anterior. Toda fruta brasileira que entra na comunidade europeia tem que ser certificada, atestando sua salubridade. Por que essa exigência? Será que a fruta comercializada dentro do país não é saudável? Visitamos uma fazenda na região de Petrolina, Juazeiro, na divisão entre Bahia e Pernambuco, onde há duas culturas diferentes de uva, uma tradicional e outra pela produção integrada. Na tradicional, as frutas são pulverizadas com agrotóxico e fertilizante até 10 vezes, e pela produção integrada, apenas duas. Utilizando a ferramenta de gestão da qualidade, foi possível reduzir em cinco vezes o número de pulverizações, obtendo uma fruta mais saudável. Só que essa fruta só é consumida pelo mercado externo porque, ao contrário dos europeus, não fazemos essa exigência. O Estado tem essa responsabilidade sim, e trabalhamos nesse sentido. A cada 15 dias vamos ao programa da Rede Globo divulgar o resultado de um produto que analisamos ou então publicamos uma cartilha educativa de um programa de certificação que fizemos. Tentamos informar o consumidor, só que nosso desafio é do tamanho de um país com 170 milhões de habitantes e uma diversidade cultural imensa.

Qual o impacto da padronização para o pequeno produtor, sob o ponto de vista econômico? Ela não causaria grande índice de falências?

Elizabeth Farina – O padrão ajuda o pequeno. Essa é uma inversão total de percepção. Exige um investimento e uma mudança de cultura e até dá condições ao pequeno produtor de saber para onde vai seu produto. É comum um produtor de batata, um tubérculo que pode ter qualquer tamanho, não tem padrão, embarcar sua produção no caminhão e receber como pagamento do intermediário R\$10,00. Ele não tem a menor condição de saber se de fato a batata foi vendida por R\$10,00 ou R\$30,00, e ele sequer consegue saber se o seu produto é aquele que está sendo comercializado por aquele preço, porque o intermediário diz “Não estava no padrão, não estava em conformidade”. E não tem como saber. A adoção de padrões é inclusiva, não é excluyente, mas não é um problema trivial; se fosse, já estaria resolvido.

Já que a certificação resulta em um investimento elevado, como o consumidor de baixa renda pode ter acesso a esses produtos?

Elizabeth – Certas coisas não precisam necessariamente de certificação, nem tais custos são tão

elevados. Mas algumas coisas ajudam a baixar o custo. Concorrência é um santo remédio para tornar as pessoas eficientes. Já começa uma competição entre certificadores, mas é desejável que existam regras para regular essa atividade, desde que não impeçam a entrada de certificadoras de alta qualidade. O consumidor de baixa renda não está tão preocupado com esse tipo de certificação, está mais preocupado em saber se tem SIF, que é do Estado, e nesse sentido o Estado tem uma importância para garantir o mínimo de segurança, que eu imagino, venha intrinsecamente com o produto. Entretanto, sabemos que não é bem assim.

Paulo – Quando o Inmetro faz uma certificação compulsória, ou seja, passa a ser obrigatória a marca do Inmetro, há uma intervenção do Estado naquele setor. Essa medida gera um impacto, pois nem toda empresa está tecnicamente capacitada para atingir o nível mínimo de qualidade que a certificação compulsória exige. O Inmetro também desenvolve, até por conta de minimizar esse tipo de impacto, alguns projetos como a certificação em consórcio. Há necessariamente um custo, por mais que a qualidade seja gerida, mas através da certificação em consórcio, cria-se um *pool* de pequenas e microempresas, que se unem e dividem os custos. Olhamos a questão da defesa do consumidor, mas também estamos preocupados com o impacto que uma certificação compulsória pode causar no setor produtivo.

Essas certificações e selos valem para alimentos transgênicos? De quem o consumidor deve cobrar para não comer mais pepino e sim, melão e não consumir alimentos mutantes?

Elizabeth – O Estado tem que definir as regras e o ambiente institucional é fundamental para definir o objetivo das organizações. Então, saber sobre a comercialização de um produto transgênico tem a ver com as regras recentemente aprovadas, que provavelmente são semelhantes às da comunidade européia, que propõe comercializar o produto, informando no rótulo a porcentagem de um determinado conteúdo.

Existe alguma publicação que analisa a perda do poder de compra de alimentos?

Elizabeth – No site do Pensa, www.fia.com.br/pensa, há uma série de trabalhos, um deles sobre o comportamento dos preços relativos aos alimentos. As pesquisas de orçamentos familiares têm mostrado que a participação de gastos com alimentos tem decrescido, ao passo que há um aumento na participação de gastos com habitação e serviços. Entre 1.994 e fim de 1.997, o preço dos alimentos chegou a cair 40% em termos reais; em média eles caíram 25%. Depois param de cair, mas não sobem. Só agora, em 2.002/ 2.003, começam a ter uma pequena elevação, mas houve uma contribuição importante do sistema produtivo para manter o salário real, mesmo com perda de salário nominal. E essa contribuição não foi só da agricultura. Comparando os preços relativos de agricultura, indústria, comercialização etc., houve contribuição de vários setores. Tivemos a questão da gestão de qualidade, apareceu uma estratégia de redução de custo para sobreviver à queda de 40% que não gerou quebra de empresas. Quebram umas, mas nascem outras e atualmente observa-se um crescimento.

Paulo – Quero convidá-los a acessar o Portal do Consumidor, www.portaldoconsumidor.gov.br, onde há muita informação e publicações úteis sobre diversos temas.



1 mesa abertura

qualidade nutricional e sistemas de controle

Qualidade nutricional, biodisponibilidade e características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais requerem a adoção de medidas relativas à produção, aproveitamento biológico do alimento e aspectos de higiene sanitária. Essa colocação de Sandra Chemin dá início aos debates. Edmundo Klotz analisa o tema sob o ponto de vista da indústria de alimentos, defendendo a idéia de que a pirâmide alimentar é uma boa solução para estabelecer critérios mais saudáveis e conscientes no consumo de alimentos.

Elisabete Salay concorda que a qualidade nutricional deve ser vista em termos de dieta, parâmetro que deve nortear ainda, a legislação que diz respeito à produção de alimentos e seu respectivo sistema de controle de qualidade. Christiane Costa fala sobre a experiência do projeto Polis e dos eixos que direcionam a atuação do Instituto: intervenção direta na realidade, disseminação de informações e articulação e mobilização.

Por fim, Walter Belik faz a distinção entre *food security* (segurança alimentar) e *food safety* (segurança dos alimentos), defendendo a idéia de que no atual estágio é preciso “abrasileirar” as informações sobre qualidade nutricional, pois o que nos rege ainda são critérios vindos de fora.

equacionando tecnologia, mudanças culturais e alimentação.

É freqüente me fazerem a seguinte pergunta: “Você acha que o programa Fome Zero vai ser só para esse governo, ou ele realmente vai emplacar?” E a minha resposta é sempre a mesma: “Depende de nós”. Depende de querermos que ele continue. Depende de estarmos numa mesa como essa, discutindo com a platéia possíveis contribuições; depende de se fazer ouvir, de fazer com que o programa melhore sempre.

Discutir qualidade nutricional é um grande desafio, porque o termo pode ser definido num campo fundamental de investigação, que envolve três aspectos diferentes. O primeiro é a produção e o acesso aos alimentos e aí, eu relaciono quantidade à qualidade; o segundo aspecto fundamenta-se no alimento como fonte de nutrientes e então, vou discutir a qualidade diretamente relacionada com a biodisponibilidade dos nutrientes. E um terceiro aspecto, que também envolve a qualidade nutricional, refere-se às características químicas, físicas, microbiológicas e sensoriais, que posso chamar de qualidade organoléptica, e higiene sanitária. Portanto, se queremos alcançar a qualidade nutricional, isso vai implicar, sem dúvida nenhuma, na adoção de medidas relativas à produção, aproveitamento biológico do alimento e na própria segurança sanitária.

Saneamento básico – Não posso pensar apenas num programa que destina alimento para uma comunidade, se essa comunidade não tem saneamento básico. Sabemos e podemos provar nutricionalmente que se uma criança tiver, por exemplo, seis episódios diarréicos num ano, ela terá um *deficit* significativo no seu crescimento. E sabemos que, onde não há saneamento básico, não basta dar o alimento de boa qualidade, é preciso olhar a questão como um todo.

Tecnologia e produção – Aspectos tecnológicos devem suprir as necessidades de todos, mas ainda existe um grande desafio a ser enfrentado – o desperdício dos alimentos, causado pelas inúmeras deficiências nos sistemas responsáveis pelo armazenamento, transporte e ponto de venda. A tecnologia, sem dúvida nenhuma, tem como objetivo avaliar a produção e fornecer alimento de boa qualidade a todos os consumidores, em todas as estações do ano. E é essa tecnologia que deve representar o elo de ligação entre as etapas de produção e o consumo. Deve, portanto, estar ligada a todos os processamentos por que esse alimento vai passar, e sem dúvida nenhuma, aos aspectos de higiene e nutrição. Sem esquecer o aproveitamento integral dos alimentos. Nesse contexto, acredito que a ciência da nutrição possui uma enorme importância, pois leva em consideração, não só os elementos que vão estar relacionados à seleção dos alimentos, mas também ao consumo e à alimentação correta, e principalmente, a relação entre os nutrientes.



Hábitos alimentares – Não adianta nada uma tecnologia produzir um alimento, por exemplo, rico em ferro para ser incorporado ao leite, porque o ferro vai interferir na biodisponibilidade do cálcio. Nós sabemos também, que a maioria das doenças crônicas é advinda de hábitos alimentares errôneos decorrentes das próprias facilidades trazidas pela tecnologia. A expectativa de vida do homem aumentou devido a uma série de fatores que, sem dúvida nenhuma, está relacionada à variabilidade de alimentos disponíveis. No entanto, no momento atual, o indivíduo, geralmente, tem condições de optar pelo que aprecia, mas nem sempre o que ele aprecia é adequado. Tivemos a oportunidade de acompanhar uma tese de doutorado que verificou a inserção de anúncios de *snacks* e de bebidas em programas *kids* e *teens*, e verificou-se que 60% dessas propagandas estavam relacionadas apenas aos alimentos, sem contemplar uma educação nutricional adequada.

Qualidade nutricional – Ao fazermos referência aos valores nutricionais de uma dieta, não invocamos apenas a sua composição no que se refere a proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais, mas invocamos também, as possíveis interações entre os nutrientes e os processamentos diversos, que interferem não só na qualidade organoléptica dos alimentos, como também na sanitária. Portanto, quando discutimos qualidade nutricional, não basta pensar apenas na produção, mas especialmente na tecnologia que agrega alguma suplementação ao alimento e como isso vai interagir com outros nutrientes.

Os problemas relacionados à má alimentação têm como determinantes o processo acelerado e intenso de urbanização e industrialização. Com isto, grande contingente da nossa população se distanciou de suas raízes culturais e, conseqüentemente, alimentares. Os apelos derivados desse estilo de vida urbana, aliados a fatores econômicos, restringiram uma variedade de dietas e alteraram a qualidade alimentar. A entrada da mulher no mercado de trabalho também afetou diretamente seu papel de responsável pela preparação da alimentação, determinando novos padrões de organização familiar. Houve uma valorização de pré-preparados, congelados, pré-cozidos e *fast foods*, devido à falta de tempo para preparação de alimentos. Quero deixar bem claro que não sou contrária à tecnologia, pois sem ela não teríamos a disponibilidade de alimentos que temos hoje. O que não se pode é fazer disso a única bandeira, o único padrão.

A perda de rituais – Outra conseqüência direta desse processo de mudanças culturais foi a perda do caráter de celebração e convívio ligado ao ato de alimentar. Como resultado, temos os “modernos” problemas de saúde, como excesso de peso, doenças crônicas degenerativas, intoxicação alimentar e etc., também relacionadas à falta de saneamento, falta de água potável, contaminação de produtos industrializados, uso inadequado e excessivo de aditivos químicos, ingestão exagerada de gorduras e calorias, excesso de alguns minerais e carências de outros. Tudo graças ao desequilíbrio qualitativo e quantitativo de nutrientes.

Paradoxalmente, cumpre-nos lembrar que os aspectos higiênicos e sanitários sofreram aperfeiçoamento tecnológico, tanto em nível social como doméstico, aumentando desta forma a



disponibilidade de alimentos para o consumo. O problema é que esse aumento de disponibilidade não atingiu a todos os habitantes do planeta, tornando-se o grande desafio da alimentação moderna.

A qualidade nutricional deve, ao mesmo tempo, inserir e assumir seus pressupostos nos campos da informação, comunicação e educação alimentar, permitindo à sociedade maior autonomia e sustentabilidade nas escolhas alimentares diante de opções múltiplas, agressivas e, muitas vezes, sedutoras e contraditórias, presentes no mundo contemporâneo. Portanto, o processo de elaborar, comparar, comprar, estabelecer prioridades, combater as compulsões e resistir aos breves impulsos também é outro grande desafio a ser superado.

Enfrentando paradoxos – As estratégias a serem acionadas devem permitir o enfrentamento de paradoxos como monotonia *versus* alternância, segurança *versus* variedade, questões a serem contempladas à medida que reproduzem o complexo sistema de fatores biológicos e comportamentais inatos ou adquiridos. Sem dúvida, não podemos esquecer nenhuma influência social ou cultural relacionada aos alimentos. As estratégias para realizar o processo de promoção da saúde e qualidade nutricional devem contemplar a elaboração de políticas públicas que incorporem a formação de uma aliança ampla de cooperação entre governo, sociedade e setor produtivo. Acredito que só esse tripé governo, sociedade e setor produtivo pode alavancar o crescimento brasileiro. Esta estratégia visa, fundamentalmente, pactuar novas tecnologias nas áreas de alimentação e nutrição por meios de práticas de produção, comercialização e consumo de alimentos saudáveis. Portanto, quando falamos de sistemas de controle e qualidade nutricional, não podemos deixar de levar em consideração um conjunto de estratégias de monitoramento, acompanhamento e avaliação nas diferentes situações. Somente com a realização de debates como este e a implementação de saúde pública voltada para o setor, haverá uma modificação na realidade alimentar da população brasileira.

* **Sandra Chemin** - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública - USP, mestre em Ciência dos Alimentos pela USP. Conselheira do Conselho Federal de Nutricionistas, do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional e do Ministério de Segurança Alimentar

1 mesa debatedor 2

Edmundo Klotz *

o ponto de vista das indústrias alimentícias

Gostaria de agradecer a honra de participar e dizer alguma coisa a respeito do tema qualidade nutricional e sistemas de controle, como representante das indústrias de alimentos. Isso nos atinge diretamente, porquanto estes são os dois principais fundamentos que norteiam toda nossa existência. Sem um controle de qualidade e sem uma qualidade nutricional nos produtos que fabricamos não haveria mercado. Estamos falando de algumas exigências e me sinto à vontade para dizer que é com muito prazer que estamos aqui. Não vou acrescentar muito ao que minha antecessora já falou, pois além de mais conhecimento, ela sabe falar melhor do que eu sobre o assunto. Minha área é muito mais política.

Hoje, o tema foi exposto de uma maneira extremamente interessante. Nós temos dois Brasis: um que tem fome e outro com problema de obesidade, ou seja, excesso na ingestão de alimentos. O que nos leva a concluir que algumas coisas estão erradas. Existe um problema extremamente sério, que é a maneira como a educação alimentar é apreendida e como é distribuída para que tais opostos aconteçam. É preciso falar sobre os conceitos básicos de segurança alimentar, o acesso aos alimentos, – sua disponibilidade à população, a famosa *security*. E também do que é saudável, próprio, sem os ingredientes químicos, o *food safety*. É com base nisso que temos que começar a olhar para a alimentação no país.

Sem dúvida nenhuma, geramos uma quantidade de alimentos necessária e suficiente para alimentar toda a população brasileira. Não nos faltam recursos, não só de tecnologia, mas terra, produtores, equipamentos, e não nos faltam empresas, indústrias que transformam esses produtos.

Educação alimentar – Não basta o alimento ter qualidade, ele deve fazer parte de uma dieta com qualidade nutricional adequada, ou seja, com equilíbrio correto entre os nutrientes. Além disso, existem outros aspectos que interferem com esse fator: saneamento básico, questão de higiene e limpeza, quantidade de água. Talvez o que é ingerido não seja uma fonte nutricional, e cause efeitos negativos, exatamente o oposto daquilo que se pretende em benefício da nutrição.

A prática de uma alimentação saudável depende diretamente da educação alimentar, e essa educação alimentar e nutricional é uma ferramenta importante na formação desses hábitos, que devem se iniciar nas escolas primárias, pois é muito difícil mudar os hábitos alimentares de um adulto.

A população brasileira não se alimenta adequadamente. É crescente o problema de obesidade, principalmente nas classes C e D, devido à alta ingestão de alimentos ricos em gorduras, carboidratos simples e calorias, sem qualquer valor nutricional relevante. Hoje é um problema de



saúde sério, que exige soluções locais, pois é necessário rever todos os componentes críticos à saúde. Educação e informação ao consumidor são essenciais, assim como dietas saudáveis, estilos de vida, atividades físicas. Parcerias entre setor público e privado precisam ser incentivadas e segmentadas, porque daí nasce o verdadeiro interesse pelo futuro da população.

Recentemente, a OMS publicou um relatório técnico sobre dieta, nutrição e prevenção de doenças crônicas que é a base científica da futura estratégia do programa da OMS: dieta, atividade física e saúde. Todos os alimentos, sem exceção, podem fazer parte de uma dieta balanceada, até aqueles que alguns consideram inócuos. Todos os alimentos podem ser direcionados para uma dieta mais saudável. E não existem alimentos bons ou ruins. Existem dietas más e boas. É nisso que devem se concentrar aqueles que têm por obrigação profissional exercer essa vigília.

Desenvolvimento e introdução de dieta saudável e comunicação de programas educacionais de estilo de vida devem ser parte da parceria entre governo e iniciativa privada.

A rotulagem de produtos precisa ser mais informativa e mais compreensível ao consumidor, a fim de surtir o efeito desejado, ser mais efetiva. Concordo que nosso sistema é falho, pois em alguns momentos são tantas informações, que 99% das pessoas sequer lê, e o restante não consegue enxergar o que está escrito. Além disso, algumas informações são tão irrelevantes...

Eu recomendaria a pirâmide de alimentos como guia para uma alimentação saudável. Tudo o mais, tenho a impressão que seria ficção. E o consumidor, apesar de muito mais esclarecido e exigente, precisa entender as informações que constam nos rótulos, portanto, ela precisa ser clara, absolutamente objetiva e informativa. Não estou falando de quem olha apenas quanto tem de gordura ou colesterol porque está de regime, falo de uma maneira geral para quem quer uma orientação para a vida.

* **Edmundo Klotz** – Formado em Engenharia Civil, Industrial e Agrimensura pelo Mackenzie, membro de inúmeros conselhos ligados à alimentação, Presidente da ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, membro da CIPAM – Coordenaria das Indústrias de Produtos Alimentícios do Mercosul.

1 mesa debatedor 3

Elizabete Salay *

ações que levam à conscientização do consumidor

Meu enfoque vai ser direcionado à informação do consumidor na hora da compra e ao sistema de controle da qualidade nutricional. Concordo com Dr. Edmundo: a qualidade nutricional tem que ser vista em termos de dieta. O consumidor tem que saber o valor nutricional dos alimentos e entender o que isso representa na sua dieta, princípio que também deve nortear toda a legislação alimentar, permeando o sistema de controle de qualidade. Em relação à segurança dos alimentos, discordo um pouco do Belik e da Sandra, porque considero que a segurança dos alimentos está relacionada ao risco à saúde do consumidor. Ou seja, o alimento pode conter algum componente ou perigo causador de riscos, por exemplo, resíduos de pesticidas, microorganismos, etc. Qualidade nutricional diz respeito à dieta que vai prover energia e nutrientes para a pessoa se manter saudável.

O Estado deve controlar - Minha abordagem será a área de Economia da Segurança Alimentar. Nela, consideramos que existe um mercado para os atributos nutricionais, uma demanda do consumidor para consumir alimentos enriquecidos, por exemplo, com ferro. Esse mercado está fornecendo informações que são um bem público, ou seja, a informação nutricional é um bem que, oferecido ao mercado, beneficiará toda a sociedade e não somente o agente privado ou o consumidor que tem a percepção em relação àquele bem. O Estado tem que controlar esse mercado, porque em geral o consumidor tem menos informação do que o produtor em relação à qualidade nutricional.

O agente privado pode ter a tendência de mostrar o aspecto positivo do seu alimento e não algum fator não tão desejável. Por exemplo, pode mostrar o conteúdo de vitaminas do seu alimento no rótulo e não mostrar o alto teor de sódio, então o Estado realmente tem que regulamentar. Esse sistema de controle pode abranger desde a regulamentação de um rótulo (dizendo que tipo de informação deve ser colocado), um processo (obrigando a indústria a usar um processo ou outro), até a aprovação do produto antes do lançamento no mercado. Isso gera implicações tanto para os consumidores quanto para indústria, e é essa área de pesquisa que temos desenvolvido.

A questão das informações - Tivemos avanços em relação aos rótulos, como a Resolução de 2001 sobre a rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embaladas. Outro avanço veio um pouco antes, com a Resolução de 1999, que trata do registro de alimento com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde. Esse processo é dinâmico, tem que ser atualizado frequentemente, porque as recomendações nutricionais mudam e as indústrias de alimentos inovam continuamente.

Temos ainda outros problemas e desafios que governo e indústrias precisam resolver. O primeiro é inspecionar se os rótulos são feitos de acordo com a legislação. Fizemos uma pesquisa com alimentos importados e notamos que 50% dos produtos que deveriam ter a declaração de glúten obrigatória não tinham e isso é importante para pessoas alérgicas. Então, é necessário melhorar esse controle.

Ainda é necessário aprimorar a informação dos rótulos, pois muitos são baseados em análises reais, apresentando valor nutricional correto, enquanto que outros se baseiam em estimativas. É preciso elaborar uma tabela nacional de composição nutricional dos alimentos, para fornecer ao consumidor a informação correta do quanto aquele alimento realmente representa em termos de calorias e nutrientes. O erro ao se usar tabelas de outros países, muitas vezes chega a 40%.

A alimentação fora de casa – Outro desafio é o fornecimento de informações no caso de alimentação fora do domicílio, aspecto que já consome cerca de 20% dos gastos alimentares em grandes cidades brasileiras. Como resolver este problema específico? Algumas cadeias de restaurantes norte-americanas foram pressionadas pelos consumidores e já fornecem essas informações no cardápio. A rede Mc Donald's, por exemplo, dá um livreto demonstrando a quantidade de calorias e de gordura saturada de cada item. Como vamos fazer aqui no Brasil? Algumas Prefeituras como dos municípios de Santo André e Campinas, no estado de São Paulo, a Embratur e outras organizações criarão selos de qualidade para restaurantes. Mas esses selos têm mais a ver com a qualidade sanitária do que nutricional. Precisamos de um ambiente mais rico de informações, porque estudos já mostraram que o consumidor usa pouco o rótulo no momento da compra.

Criando ações integradas – Também é preciso aproximar o legislador da indústria e dos consumidores para que as políticas tenham um resultado mais efetivo. Precisamos criar campanhas mais abrangentes e quem sabe o Fome Zero seja um passo em direção à conscientização. Ainda temos que desenvolver ações integradas, para não criarmos o indivíduo chamado de "obeso consciente", que não muda seus hábitos apesar de informado.

Uma pesquisa permitiu avaliar o impacto do Programa de Análise de Qualidade de Produtos do Inmetro no consumidor: ele se lembra do órgão que faz a análise do alimento, mas pouco lembra das marcas, nem dos problemas divulgados, confirmando a necessidade de uma maior integração das ações para tornar as políticas mais eficazes.

* **Elisabete Salay** - Engenheira de Alimentos pela Unicamp, com especialização em Desenvolvimento Sócio-econômico na Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris. Mestrado em Tecnologia de Alimentos, na Unicamp, doutorado na Ecole des Hautes Etudes e pós-doutorado no United States Department of Agriculture, Estados Unidos. É coordenadora do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e docente da Faculdade de Engenharia de Alimentos na Unicamp.

1 mesa debatedor 4

Christiane Costa *

instituto pólis: despertando ações mais conscientes

O Instituto Pólis é uma instituição não governamental, criada em 1.987 e o trabalho com segurança alimentar existe desde 1.992 direcionado, basicamente, em três diferentes eixos:

1. Intervenção direta na realidade: grupos comunitários, associações de bairro, grupos de mães, assessoria em creches de algumas prefeituras e implantação de programas de segurança alimentar.
2. Disseminação de informações: seminários e banco de experiências de segurança alimentar. O Pólis tem um projeto que se chama Dicas de Ação Municipal, que disponibiliza às prefeituras ações inovadoras em várias áreas como habitação, cultura, meio ambiente.
3. Articulação e mobilização: participação no Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo.

Fazemos um trabalho que é anterior ao Fome Zero, ao longo da Rodovia Raposo Tavares, numa favela que, segundo o IBGE, tem nove mil moradores. Vou falar especificamente sobre a educação para o consumo, intimamente relacionado ao tema que estamos trabalhando aqui, mas esse trabalho é parte de um conjunto maior de ações. As questões relacionadas à segurança alimentar dizem respeito a educação, saúde, abastecimento, assistência alimentar, esporte.

Todas as políticas descentralizadas no âmbito das subprefeituras – saúde, educação, assistência social, abastecimento, meio ambiente, esportes – guardam relação com o tema da segurança alimentar. Estamos realizando uma assessoria aos técnicos dessas diferentes secretarias, visando elaborar um programa local de segurança alimentar a partir de três eixos de trabalho:

1. Fazer um diagnóstico local da insegurança alimentar ou um “mapa da insegurança alimentar” levantando todo o tipo de informação existente nas diferentes secretarias. Realizamos também, em parceria com a FISP – Faculdades Integradas São Paulo, um mutirão de pesagem de todas as crianças que estão em equipamentos públicos dessa favela e o resultado foi um índice maior de sobrepeso e obesidade do que de desnutrição, aspecto mais presente nas crianças pesadas pela Pastoral da Criança. Estamos procurando juntar as informações que vêm da Pastoral da Criança, que é uma comunidade civil, com os dados da Secretaria de Saúde, acreditando que essa junção pode equacionar o tamanho e a qualidade do problema.
2. Inserção de componentes de segurança alimentar em programas já existentes. No nível das políticas públicas, procuramos juntar as ações no âmbito de saúde, educação, abastecimento, meio ambiente, que guardam sinergia com a questão alimentar, e estamos estudando uma

requalificação desses serviços à luz da segurança alimentar. Procuramos mostrar que se pode promover segurança alimentar com programas que já existem nas diversas secretarias. O Governo já faz muita coisa nesse âmbito, apenas requalificamos esse serviço.

3. Elaboração de ações inovadoras. Por último, vêm ações inovadoras que cada secretaria está procurando fazer. Temos trabalhado com grandes grupos de técnicos municipais e entidades da sociedade civil como a Pastoral da Criança, Uniões de Moradores, Associações de Mulheres. Entre as ações destacam-se:

- a) Programa de agricultura urbana – articulação entre a Secretaria do Verde e do Abastecimento. Programa de vigilância sanitária para ambulantes que trabalham na região, cuja ação de vigilância sanitária é inovadora, por ser preventiva e não apenas punitiva.
- b) Banco de alimentos - Programa Feira Solidária. Em todas as feiras da região, há uma barraca e os feirantes doam alimentos para serem distribuídos pelo pessoal da ação da cidadania.
- c) Mutirão de pesagem das crianças – em parceria com a FISP
- d) Capacitação de merendeiras no aproveitamento integral de alimentos – procuramos trabalhar sempre receitas mais criativas e temos conseguido colocar, por exemplo, suco verde na merenda escolar da região, alterando algumas receitas com ótima aceitação das crianças.
- e) Curso de educação para o consumo – para lideranças locais. Abordam-se questões de alimento seguro, desperdício e meio-ambiente. De início há um pouco de resistência por parte das mulheres, que depois vão abraçando a mensagem. As receitas são saborosas e elas vão assimilando e multiplicando para vizinhas, parentes, etc. Este é um compromisso que assumem para participar da capacitação.

Resgatando a cultura alimentar – Nós também incentivamos a utilização de plantas alimentícias rústicas que não são das mais conhecidas, como caruru, beldroega, tanchagem, dente de leão, serralha, etc. Focalizamos o resgate de hábitos alimentares saudáveis e nesse ponto trabalhamos a importância do milho como o verdadeiro cereal brasileiro.

Procuramos trabalhar também a importância da formação da memória alimentar das crianças. Quem não lembra de um algum prato da infância, um bolinho de chuva, uma receita preparada pela mãe ou avó? Questionamos a memória alimentar que essas crianças vão ter no futuro.

Mostramos dados e informações sobre a estreita relação entre as mulheres e a segurança alimentar. Elas são, no mundo, as mais pobres, as que detêm menos terra e que têm mais responsabilidade nessa questão de segurança alimentar.

Trabalhamos muito o tema da alimentação monótona, de sempre dar a mesma coisa para a criança. Sempre leite com chocolate. Desafiamos as mulheres a realizarem pratos mais saudáveis e criativos. Algumas crianças não gostam de legumes? Colocamos na pizza, que elas adoram.



Ensinamos as crianças a fazer brotos. Focalizamos também o tema do consumo sustentável, onde fazemos um mesmo prato em duas diferentes modalidades: utilizando fritura e assando no forno. O primeiro comprado em bandejas de isopor já cortado, limpo e mais caro. O outro comprado a granel, em mercadinho. Cronometramos o tempo. Analisamos depois o custo, o tempo de realização, o valor nutricional, a aceitação, o lixo gerado. Chamamos a atenção para o fato de uma receita gerar um quilo de lixo, enquanto o outro, apenas 220 gramas.

As oficinas sempre terminam em confraternização, onde se procura recuperar a importância desses rituais em nossas vidas. Em lugares onde o trabalho acontece há mais tempo, houve redução de 60% do uso de medicamento, sem gastos adicionais. Apenas não jogando fora o que antes seria lixo, aproveitando melhor os alimentos. Uma coisa curiosa foi o fato dos médicos passarem a se interessar pelo tema a partir deste dado.

A redução de lixo orgânico gerou uma campanha “Lixo zero na cozinha”.

Outro resultado que pudemos observar foi a implantação de hortas nas escolas, interesse maior das crianças pela cozinha, redução do consumo de açúcar, de óleo, desenvolvimento de instrumentos de acompanhamento do desenvolvimento infantil nas próprias creches, oficina de alimentação em fins de semana para as famílias e lideranças locais, maior reflexão sobre o padrão de consumo.

Em resumo, trata-se de uma metodologia simplificada em nutrição, de cunho popular, que tem colaborado na prevenção e cura de doenças.

Na região da Raposo Tavares onde estamos atualmente trabalhando, existe um refeitório com 80 lugares, abandonado há anos e estamos buscando apoio para recuperá-lo. O objetivo é implementar um programa local de segurança alimentar, com participação cidadã e que temos chamado de Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional. Procuramos fazer com que mesmo as ações assistenciais, distribuição de cesta, doações, tenham sempre um componente educativo, emancipador e organizativo.

* **Christiane Costa** - Socióloga, coordenadora da área de Segurança Alimentar do Instituto Pólis, membro do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo (COMUSAN) e da coordenação nacional do Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (FBSAN)

abrasileirando as informações sobre qualidade nutricional

Esta mesa tem um lugar importante, porque quando discutimos o Fome Zero, a primeira consideração diz respeito à quantidade e à necessidade de fornecer alimento, garantindo a nutrição e a alimentação das famílias pobres. Mas o fator qualidade também é fundamental, constituindo a segunda dimensão da segurança alimentar.

Os americanos normalmente trabalham o termo *food security* para considerar a segurança alimentar e *food safety* para determinar a segurança dos alimentos. Só que no português utilizamos sempre o mesmo termo, tornando-se necessário reforçar essa distinção, mostrando que o tema tem essas duas dimensões. O Fome Zero também tem essa preocupação, uma vez que a qualidade acaba determinando uma série de desdobramentos na área da saúde, do abastecimento, influenciando inclusive na geração de renda de produtores e distribuidores.

Quando falamos de qualidade não nos restringimos a aspectos objetivos colocados nos rótulos dos produtos, mas às suas variáveis culturais. Existe uma qualidade intrínseca ao produto que é percebida de forma diferente pelas diferentes pessoas. Como se mede essa qualidade intrínseca? Obviamente, o que é importante para determinados grupos sociais, não é para outros.

Quando se imagina o Brasil como um país exportador, o quê nós, brasileiros, consideramos qualidade e o quê isso significa para o europeu, para um estrangeiro?

O que importa para uns é irrelevante para outros - Como se sabe, a rotulagem no Brasil tem muito a desenvolver. Inclusive, hoje discutimos a questão com bastante profundidade.

Observando o que ocorre nos diversos países do mundo, podemos verificar que a rotulagem pode ser mais ou menos frouxa, variando em função da maneira como a qualidade é percebida por grupos culturais de diversos países do mundo. Se pegarmos o tipo de informação encontrada no rótulo de um produto norte-americano, percebemos que é menos explicativa do que a de um produto europeu, porque o consumidor europeu dá importância a determinados aspectos que a cultura americana, por ter uma origem bastante liberal, não atribui aos alimentos.

Recentemente presenciei um debate de pesquisadores estrangeiros, onde se discutia uma orientação do departamento de agricultura americana, por meio da qual os produtores e os fabricantes deveriam trazer no rótulo o quanto haveria de desperdício no processo de fabricação do produto. Há uma diretiva do governo americano no sentido de estudar esse aspecto para informá-lo ao consumidor, além de uma classificação variando de A a D, de acordo com o grau de desperdício



no produto. Essa é uma grande discussão nos EUA, que infelizmente, não chegará a conclusão alguma sobre como as empresas deverão agir. Cito esse dado para mostrar como essa discussão ganhou amplitude e relevância, embora os resultados práticos sejam ainda muito modestos.

Na Inglaterra, por exemplo, os produtores de leite chegam a colocar no rótulo do produto a distância do ponto onde o leite é coletado, para que o consumidor saiba qual o gasto de combustível embutido no transporte da mercadoria. Na Alemanha existem selos de consumo solidário, que beneficiam produtores de países subdesenvolvidos ou grupos em situação de risco, que passam a vender para o mercado alemão tirando vantagens do apelo do comércio solidário.

Toda essa discussão está chegando ao Brasil a partir de agora. Mas o processo é longo, pois sequer temos idéia da composição dos alimentos que consumimos: usamos tabelas importadas, que dificultam informar ao consumidor o que ele realmente está comprando. Assim, esse debate tem como função primordial abrir nossas cabeças e avaliar essas questões à luz da nossa realidade institucional e, mais recentemente, das propostas que estão sendo discutidas sob o enfoque da qualidade no Programa Fome Zero.

* **Walter Belik** - Professor livre-docente do Instituto de Economia da Universidade de São Paulo, é orientador de teses de mestrado e doutorado na UNICAMP, tem inúmeros artigos em jornais internacionais, capítulos de livros e assina nove títulos de livros especialmente voltados a políticas nutricionais e de combate à fome.

questões polêmicas sobre produtos industrializados e saúde

Alguns estabelecimentos comercializam alimentos embalados com seus próprios rótulos nutricionais, a partir de dados obtidos no site da Anvisa. Existe alguma mobilização no sentido de atribuir uma responsabilidade técnica ao profissional de nutrição?

Sandra Chemin - Existe, principalmente no Conselho Federal de Nutricionistas, que participa de uma série de debates junto à Anvisa. Não conseguimos grandes avanços, mas existe a mobilização social. Dou meu voto de louvor à Dra. Rosane Nascimento, presidente do Conselho Federal, que quando não vai às reuniões, encaminha seus representantes para lutar pela categoria, não só por uma questão corporativista, mas para que as informações contidas nos rótulos sejam de interesse do consumidor e não apenas "Não contém colesterol e óleos vegetais".

O que você acha da mudança nos cardápios das cantinas e merendas escolares, eliminando frituras?

Sandra – Acho fundamental, mas não adianta mudar a oferta dos alimentos se essa mudança não for trabalhada dentro do aspecto nutricional. Temos uma série de exemplos positivos de instituições privadas, e algumas públicas, onde demonstramos a necessidade de se trabalhar esse aspecto na cantina. O Dr. Edmundo comentou o alto índice de obesidade e alguns estudos indicados pela ABESO mostram que 40% das nossas crianças estão com sobrepeso ou até obesas. Um trabalho desenvolvido em uma das escolas particulares em que atuo, que, entretanto, não é muito significativo estatisticamente, porque não abrange todas as crianças da região, detecta um índice de peso 10% maior, na faixa etária entre 7 a 12 anos. Esses dados dão um sinal de alarme: "Olha, tome cuidado! Preste atenção na educação nutricional. Pense no que vai acontecer no futuro!" Sem dúvida nenhuma, se não agirmos agora vamos precisar de muito incentivo fiscal para medicamentos no futuro.

O atual sistema de produção de alimentos faz comida para lucrar e não para alimentar. O senhor concorda?

Edmundo Klotz – Existe no país uma abundância na produção que precisa ser escoada, porque grande parte dela acontece no Sul e tem que ser levada ao Norte. Não está sobrando comida e eventualmente a que sobra é exportada para produzir os dólares necessários para pagar as dívidas do país, pagar os serviços de juros e pagar também coisas para continuarmos a ser um país soberano. Se olharmos bem os balanços, apenas dois setores no país têm lucros. Essa história de que a indústria está ganhando dinheiro, produz, avilta, isso é tudo falácia. Sugiro rever esse ponto.

Não seria possível apresentar a rotulagem segundo a quantidade de determinado produto, ou seja: cada 28 gramas contém "x"; cada bolacha contém " y"?



Edmundo – Existem parâmetros determinados pela Anvisa que, às vezes, vêm embutidos na própria lei, dificultando nossa definição sobre o assunto. O que muitas vezes acontece é colocarmos as duas – a obrigatória e a nossa, que é mais fácil de entender: corresponde a um copo de... Damos uma informação adicional, coisa que não estava prevista. O resto é regulamentação governamental que temos que respeitar.

O que existe para incentivar a indústria pesqueira, que segundo o Sr. William Lisboa, resolve parte das questões colocadas pelo Fome Zero?

Edmundo – Temos um dos maiores litorais do continente, a necessidade de defender até 200 milhas marítimas, nosso direito à exploração marítima e, no entanto, nossa dieta ainda é paupérrima em pescado e peixe. Isso se deve a muitos fatores e a muitas distorções. Lamentavelmente, quando um barqueiro japonês vem pescar nas nossas águas, o combustível que ele consome não paga tributo, o navio que ele usa não paga as leis e o marinheiro que ele emprega não paga INSS, nem todos os tributos que temos no país. Portanto, quando saímos daqui, saímos com uma desvantagem de 70% a 80%. É mais barato importar bacalhau da Noruega, sardinha de Portugal ou Espanha do que explorar nossa costa. A não ser que essas distorções sejam corrigidas, teremos pouca atividade pesqueira. Estamos fazendo todo o possível para despertar a atenção do governo para, inclusive, tratar o pescado como um produto de exportação, não apenas para suprir o consumo interno. Mas existem esses empecilhos.

Existe alguma publicação que compare o valor nutricional dos alimentos pesquisados no Brasil com tabelas de outros países para comprovar qual nossa margem de erro?

Elizabete Salay - A área de análise de alimentos não é bem a minha, mas posso adiantar que existe um projeto desenvolvido pela UNEPA, da UNICAMP, de uma metodologia aplicável ao Brasil todo, que tem a amostragem adequada e o cadastramento de laboratórios para fazer a análise adequada. Foram analisados 168 alimentos e em pouco tempo esses dados estarão disponíveis para consulta na Internet. Há também duas teses que fazem essa comparação, na faculdade de engenharia de alimentos e de farmácia, da USP.

Sabemos que o Instituto Pólis utiliza e indica a multimistura em programas institucionais de merenda escolar. Entre outros, como fica a questão dos anti-nutrientes desses compostos, bem como o parecer contrário do CRN para a sua utilização?

Christiane Costa – Temos trabalhado usando apenas o farelo de trigo e não o farelo de arroz. Na Pastoral da Criança, participei com a Dra. Zilda Arns e a Denise Coutinho desse debate, que acontece há pelo menos uns 10 anos. Acho que evoluímos e temos que evoluir um pouco mais, pois não há dados conclusivos. Entretanto, todas as recomendações que as nutricionistas fizeram na Pastoral da Criança têm alguma relação com a nossa metodologia, que não preconiza o uso do farelo de arroz. Trabalhamos com a granola, com o uso de sementes e o aproveitamento de alguns complementos alimentares que as mulheres podem fazer nas próprias casas, sempre respeitando as questões colocadas pelos nutricionistas.

educação alimentar, combate à fome e o consumo consciente

É preciso ter um perfeito entendimento das questões que envolvem a educação alimentar para corrigir distorções nutricionais. Caso contrário, a transição que hoje vivemos será para pior. Essa é a visão aguçada do professor José Augusto Taddei, que mostra claramente em sua exposição a necessidade de ações efetivas para corrigir tanto as carências nutricionais como a obesidade decorrentes da forma errada de se alimentar.

Maria Cristina Boog analisa a questão sob o ponto de vista do significado simbólico da alimentação e Maria Angélica Penatti Pipitone conta sua experiência de educadora, propondo programas de educação alimentar mais eficientes nas escolas, pois os que vêm sendo feitos até agora investem altos recursos públicos sem gerar os resultados que se espera, em termos de consciência para o consumo consciente de alimentos no país.

painel 3 palestra 1

José Augusto A C Taddei *

o controle dos desvios nutricionais na infância em uma sociedade consciente

Separei minha apresentação em três partes:

1. A transição nutricional, situando a questão dos desvios nutricionais
2. Ações conscientes no controle dos desvios nutricionais associados ao consumo insuficiente de alimentos e,
3. Consumo excessivo de alimentos

Transição nutricional e inclusão social – A transição nutricional faz parte de uma série de transições inter-relacionadas a tecnologia, economia, demografia e saúde, que juntas ajudaram a definir o desenvolvimento industrial no século 20. No Brasil, que está no estágio intermediário dessa transição, a população incluída nesse mercado de consumo apresenta doenças associadas aos excessos alimentares, enquanto que os ainda excluídos, ou parcialmente incluídos, continuam a apresentar doenças devidas à ingestão insuficiente de alimentos, à desnutrição energético-proteica e à anemia.

A urbanização e a industrialização promovem mudanças importantes que são partes dessa transição nutricional. Então, a mudança de hábitos e costumes da população pode levar à obesidade e ao sobrepeso. Assistir televisão e jogar vídeo game associados à disponibilidade de veículos, elevadores e eletrodomésticos, promove sedentarismo e associa-se ao maior consumo de alimentos de preparo mais fácil e rápido. Por outro lado, as indústrias de alimentos crescem para satisfazer tal demanda, moldando-a aos seus interesses comerciais e oferecendo alimentos mais saborosos, com maior conteúdo de gordura, sal, açúcar e muito pouca fibra.

Em economias emergentes como a nossa, que têm uma distribuição muito desigual de bens e serviços, um importante contingente populacional não tem acesso aos alimentos em quantidade e qualidade suficientes para manter a saúde, por isso continua sofrendo com a desnutrição.

Outro conceito importante é que indivíduos com distúrbios nutricionais, tanto por falta como por excesso, são mais suscetíveis às doenças, apresentando redução na expectativa e na qualidade de vida. A desnutrição energético-proteica e a falta de minerais promovem problemas de saúde, preponderantemente na infância. Já os excessos alimentares se fazem sentir mais intensamente na maturidade. O controle da obesidade e dos excessos alimentares, no entanto, deve se fazer desde a primeira infância, para que se desenvolvam hábitos alimentares adequados. Daí a importância desse tema em pediatria.

Uma estimativa da proporção de crianças com diferentes distúrbios nutricionais no Brasil, feita pelo IBGE, em 2.000, mostra que tínhamos 16 milhões de brasileiros menores de cinco anos. Segundo estimativas do Ministério da Saúde, que não são recentes, nem abrangem o país como um todo, metade dessas crianças, portanto, oito milhões, teriam anemia por consumo insuficiente de ferro. Alguma coisa como 12,5% ou dois milhões teriam desnutrição crônica, medida por um déficit de estatura. E algo como 6,25%, ou seja, 1 milhão de crianças menores de 5 anos teriam obesidade.

Podemos traçar um paralelo entre crianças com distúrbios nutricionais – de carência e de excesso – projetando as conseqüências das duas situações na vida adulta dessas crianças. As obesas terão dificuldades importantes para se tornarem adultos produtivos e felizes, do ponto de vista emocional. Estudos mostram que o excesso de peso desencadeia mais problemas de relacionamento, dificultando o estabelecimento de laços de amizade, interferindo nas entrevistas de emprego, determinando salários inferiores e maior rejeição na hora de arrumar namorado e constituir família.

Por outro lado, crianças que sofrem de desnutrição podem ser consideradas sobreviventes quando atingem a vida escolar. Muito provavelmente já nasceram desnutridas, com baixo peso e durante a infância foram vítimas de erros alimentares, como desmame precoce e falta de alimento em casa, aspectos que determinam um *deficit* considerável em relação a outras crianças da mesma idade que recebem uma dieta adequada. Sobreviveram a várias infecções associadas à desnutrição, determinando uma desaceleração no processo de crescimento longitudinal que as torna muito baixinhas. Além disso, crianças anêmicas não têm hemoglobina suficiente para carregar oxigênio, acarretando maior dificuldade de aprendizado, de crescimento, e maior suscetibilidade a infecções.

Algumas teorias, como a de Backer, por exemplo, mostram que crianças desnutridas intra-útero também teriam facilidade para desenvolver obesidade na idade adulta. Estudos de laboratórios, feitos com cobaias, comprovam essa hipótese, mas ainda não existem estudos clínico-epidemiológicos definitivos sobre o tema.

Planejamento e execução conscientes dos programas de controle da desnutrição e anemia – O que se faz em geral, porque é mais fácil, é distribuir alimentos. A suplementação de 100 calorias/dia durante um ano custa cerca de 85 dólares por criança beneficiada, portanto, extremamente caro. As ações de controle na área de suplementação de micro-nutrientes ou fortificação de micro-nutrientes, são de menor custo e mais efetivas. Mas essas considerações muitas vezes não entram na pauta de discussões. Temos observado e acompanhado as políticas públicas na área de promoção nutricional, desde o primeiro Pronan, em 1.974/1.975, inclusive objeto de tese do meu doutorado, e algumas coisas saltam aos olhos na execução desses programas. Seria interessante utilizar essa experiência do ponto de vista histórico, para que os erros não se repetissem no momento em que se propõe um novo caminho em um programa como o Fome Zero. Os recursos dos programas acabam sendo utilizados pelas elites Federais, Estaduais e Municipais para aumentar seus ganhos financeiros ou influência política. É reconhecido

mundialmente que programas de suplementação alimentar muitas vezes são instrumentos políticos. Programas que crescem nos períodos pré-eleitorais e depois desaparecem, e seus objetivos principais – controlar os distúrbios regionais – são relegados a um segundo plano.

Estive recentemente no Nordeste e tomei conhecimento de um programa do leite, que é uma sinalização de que isso está mudando um pouco. Serão comprados um milhão de litros de leite por dia, diretamente de produtores que produzem menos que 50 litros por dia. É um programa que tenta atingir de fato os que estão necessitados, pois toma conta da produção e depois faz a distribuição para pessoas carentes do Nordeste.

Uma outra coisa que salta aos olhos é a inexistência de recursos para treinamento de recursos humanos para atividades de avaliação e supervisão continuada. Em geral, os recursos chegam nas escolas para merenda escolar, vão para suplementação alimentar nos centros de saúde, e as cestas básicas são distribuídas sem que haja uma alocação mínima de recurso, da ordem 0,5% ou 1% do custo total da intervenção, possibilitando uma avaliação continuada e uma supervisão do que está sendo feito. De forma pouco consciente, passa-se a acreditar que uma vez escrito, planejado e alocado algum recurso, o programa está acontecendo. Fomos testemunhas, nas vezes em que avaliamos programas, e os relatórios mostram isso com bastante clareza, que as ações não estão sendo executadas minimamente da forma que foram propostas. Existe também alguma sinalização de mudanças e estamos muito esperançosos de que isso aconteça no recente convênio do Fome Zero com a Unesco, para contratar serviços de avaliação e supervisão continuada.

Na utilização consciente dos benefícios, é importante que também os gerentes e o corpo técnico responsável pela operacionalização sejam conscientizados de que se tratam de atividades que utilizam recursos da população brasileira para diminuir as injustiças e o sofrimento humano, e que isso não seja percebido como algo que algum político conseguiu e que parte dele o benefício para a população. Precisamos romper com esse conceito de caridade, de benfeitoria por alguém que não faz mais do que sua obrigação em tentar equacionar os problemas da comunidade na qual é líder político. Essa conscientização é super importante, do ponto de vista de quem executa, porque é ele quem tem que repassar para quem recebe.

Além de ter essa percepção paradigmática do que representam os programas sociais, eles devem conhecer e repassar aos beneficiários os objetivos do programa, a população alvo a ser atendida e os detalhes operacionais referentes ao armazenamento, distribuição e forma de utilização dos alimentos e medicamentos. Um ótimo exemplo disso, na área de saúde, é o Programa Nacional de Imunizações, no qual essas coisas são feitas de forma adequada. Ninguém acha que está recebendo uma caridade do governo quando vai tomar a vacina. Todo mundo sabe que aquilo é um direito do cidadão, diferentemente do que acontece na distribuição de alimentos ou remédios. Por outro lado, os beneficiários devem ser devidamente informados sobre a proposta e os objetivos do programa, sentindo-se parte do esforço da sociedade para diminuir as injustiças e problemas associados à fome e desnutrição. Devem ter a percepção clara de que não é uma atividade pontual que aparece para simplesmente diminuir o grau de deficiência, de carência, de fome, mas algo com um significado maior na busca do desenvolvimento humano, de forma que passem a evitar perdas ou contaminação dos alimentos que recebem. Evitem diluir o que é recebido entre os membros da família que não fazem parte do grupo alvo, o que em geral é difícil de conseguir, pois muitas vezes também são insuficientes os alimentos para os irmãos e pais do beneficiário.

A participação nas ações de educação nutricional e de promoção de saúde – como, por exemplo, programas de vacinação, saúde da família e de agentes comunitários de saúde – é indispensável como ação integrada aos programas de nutrição.

Obesidade entre os menos favorecidos – A obesidade é um distúrbio nutricional que está, cada vez mais, atingindo de forma mais intensa os menos favorecidos, tanto nas sociedades desenvolvidas como nas em desenvolvimento. Quando isso ocorre nos primeiros anos de vida e na adolescência, leva a

aumentos importantes do risco de obesidade na idade adulta, e dessa forma, é imprescindível enfatizar a importância de se prevenir desde a infância. Filhos de pais obesos que foram lactentes obesos, adolescentes obesos e que são filhos únicos têm grandes chances de desenvolver a obesidade. Do ponto de vista clínico, é importante iniciar o processo de prevenção o mais cedo possível.

Um dos principais nutrólogos e epidemiologistas da atualidade, Dr. Joel Mason mostra que consumindo frutas e cereais, dietas com pouca gordura e aumentando a atividade física é possível promover uma vida saudável. Essas medidas seriam capazes de diminuir os anos de vida saudável perdidos devido ao câncer, doenças coronarianas e diabetes tipo II em todo o mundo.

Anos potenciais de vida saudável perdidos (APVSP) que poderiam ser evitados com mudanças nos estilos de vida.		
DOENÇA OU CONDIÇÃO	% APVSP PREVENÍVEIS	INICIATIVAS QUE PODERIAM DIMINUIR APVSP
CÂNCER	30 - 40	<ul style="list-style-type: none"> • CONSUMO DE FRUTAS E CEREAIS • DIETAS COM POUCA GORDURA
DOENÇA CORONARIANA	17 - 22	<ul style="list-style-type: none"> • MAIORES NÍVEIS DE ATIVIDADE FÍSICA
DIABETES TIPO II	24 - 66	

mason 1998

Os americanos contabilizam muito bem os seus gastos. Internações, tratamentos, consultas, produtividade reduzida, falta ao trabalho, aposentadorias por invalidez representam 118 bilhões/ ano de gastos em função de obesidade, comparado aos 47 bilhões gastos com tabagismo. A sociedade americana contabiliza bastante bem essa questão, mas ainda não conseguiu criar mecanismos efetivos para controlar a obesidade. É interessante que, por outro lado, as empresas que comercializam alimentos industrializados gastam 10 bilhões de dólares/ ano para promover o aumento do consumo. Gastam 118 bilhões para tratar o excesso de consumo de alimentos e 10 bilhões para estimular o aumento do consumo. A Sociedade Americana, por outro lado, está investindo pesadamente em programas de educação nutricional e estímulo à atividade física. O sistema capitalista, no entanto, dificulta a implantação mais efetiva do controle da propaganda de alimentos obesogênicos.

Se os mais pobres e menos informados apresentam piores hábitos alimentares e de atividade física, a pergunta que fica é: os melhores hábitos dos mais ricos se espalharão das elites para toda a sociedade ou a obesidade tornará mais uma doença dos pobres em todo mundo?

Há evidências de que o problema de obesidade vai ser mais sério para nós do que para os países que atingiram um estágio mais avançado de desenvolvimento. A crescente onda de doenças crônicas deve acometer de forma intensa as populações em desenvolvimento nas próximas décadas. Nossa população está em processo de envelhecimento. A população do primeiro mundo já atingiu uma estabilidade de composição etária. O número de diabéticos no mundo deve duplicar em 2.025, atingindo 300 milhões de indivíduos, 75% desse crescimento ocorrendo em países em desenvolvimento. Nos países desenvolvidos a mortalidade proporcional por câncer deve se manter estável em 18%. Tais taxas devem duplicar nos países em desenvolvimento, atingindo 14% em 2.015, porque nossa população vai envelhecer e vai assimilar hábitos modernos de alimentação e sedentarismo que levam ao aumento das prevalências de câncer. Isso representa impacto importante na necessidade de aumento dos serviços de saúde, e não sei se teremos capital para criar tantos hospitais quantos serão necessários para tratar essas pessoas. Existe um trabalho das professoras Sichieri, Vianna e Coutinho mostrando que 1,2 bilhão é gasto atualmente no sistema único de saúde e esse gasto pode ser atribuído ao sobrepeso e à obesidade, que aumentam o consumo de medicamento, procedimento, diagnósticos e internações, por obesidade mórbida, hipertensão, acidente vascular cerebral, infarto do miocárdio, diabetes, câncer de cólon e colecistite. É um estudo muito bem feito e a estimativa é bastante precisa. Imaginem, se tivermos os aumentos de doenças que apontei anteriormente, quanto é que vamos gastar no SUS para poder atender a essa população?

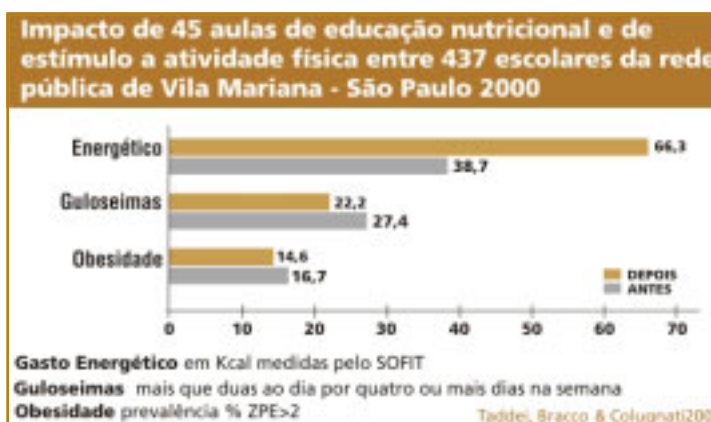
Empresas produtoras de guloseimas, assim como as de cigarro, focalizam seus esforços na divulgação de produtos para jovens e crianças. Além de receptivos para novos produtos, são indivíduos que estão formando seus padrões de consumo, e uma vez conquistados, se transformam em consumidores pelo resto da vida. Ou seja, é uma estratégia de marketing perfeita, e é bom que ela seja usada, só não deveriam difundir alimentos que levam ao risco de futuras dificuldades de saúde, doenças precoces, como são as associadas à obesidade. A proposta não é que se deixe de usar esse tipo de mecanismo, mas que se coloque na equação da indústria a questão saúde, de forma que se estimule o consumo de alimentos que gerem lucro, mas também saúde. Essa idéia é bastante condizente com o que tenho conversado com Dr. Helio Mattar em relação às propostas do Instituto Akatu pelo Consumo Consciente.

Dessa forma, o contingente populacional incluído no mercado, com acesso nunca visto a alimentos saborosos e de alto valor calórico e que são intensamente promovidos por campanhas que os associam à beleza, ao prazer e à felicidade, poderia ser orientado para o consumo consciente de alimentos saudáveis e para prática regular de atividade física. Para tal, seria necessária mudança importante na percepção do papel dos empresários, políticos e legisladores do país.

Na Bélgica e na Noruega, por exemplo, são proibidas propagandas dirigidas a menores de 12 anos. No Brasil já temos algumas ações que tentam regular esse processo e, num primeiro momento, o entendimento é um pouco difícil; com o tempo, será possível alcançar esse objetivo, não somente através da legislação, mas por acordos inteligentes entre indústrias e setores conscientes da sociedade, de tal forma que seja estimulado o consumo de alimento saudável e a prática regular da atividade física.

A prevenção e o tratamento da obesidade – As evidências, até hoje, mostram que ainda são muito frágeis as possibilidades de prevenir ou tratar a obesidade, pois não há estudos suficientemente bem controlados que nos dêem essa garantia. As revisões de estudos clínico-epidemiológicos feitos desde 1.956 mostram que de cada 100 crianças obesas, 20 buscam tratamento e dessas, somente 5 conseguem permanecer não obesos na idade adulta. Ou seja, grande proporção de quem se submete aos melhores tratamentos contra a obesidade emagrece, mas depois volta a ficar obeso.

Fizemos um ensaio institucional na UNIFESP com apoio da FAPESP, em escolas públicas do bairro de Vila Mariana, em São Paulo. As professoras foram treinadas para incluir no currículo, junto aos seus alunos de 1ª e 2ª séries, conteúdos relacionados a hábitos alimentares saudáveis e prática rotineira de atividade física. Como aconteceu em programas similares desenvolvidos em outros países, as mudanças alcançadas na redução do consumo de guloseimas e aumento da atividade física foram mínimas.



Esses resultados são evidências de que são necessárias ações mais intensas para se prevenir a obesidade. Se fizermos uma estimativa otimista de que 10% dos 68,2 milhões de crianças e adolescentes brasileiros são obesos, teríamos 6,8 mil de obesos. Esse dado estimativo serve apenas para pensarmos na magnitude do problema; se forem 5 ou 8 milhões, a situação é muito parecida. Se isso acontecer e tivermos os padrões europeus, onde 20% dos obesos procuram atendimento, vamos ter 1,3 milhão de crianças e adolescentes obesos procurando atendimento, e eu duvido que exista serviço para atendê-las adequadamente. Mas aceitando que isso exista, somente 272.000 crianças, ou seja, 4% deixarão de ser adultos obesos, portanto teremos uma reserva de 6 milhões e meio de prováveis portadores de doenças crônicas, onerando o sistema e se tornando menos capazes, na maturidade.

Ações de conscientização – Precisaria ocorrer um movimento de toda a sociedade, família, escola, governo, mídia, indústria, empresas em geral para modificar o ambiente patológico – não é exagero, é patológico – que favorece a instalação da obesidade em indivíduos geneticamente predispostos.

Aqui estão algumas ações: criar mais espaço, ciclovias, centros recreativos, para que a atividade física seja estimulada. Estimular o Agita São Paulo, Agita Brasil, Agita Mundo. Do ponto de vista da legislação, já existe muita coisa, mas quem sabe poderia ser melhorado, em relação à rotulagem dos produtos. Outra medida seria limitar a propaganda de alimentos nos horários de programação infantil na TV ou, ao contrário, fazer propagandas de alimentos saudáveis, subsidiando as campanhas de produtos com baixa densidade energética. Criar programas educativos para promover estilos de vida saudáveis, nos mesmos moldes que já se fez para o aleitamento materno, doenças sexualmente transmissíveis e que tiveram muito sucesso. E nos serviços de saúde, nas escolas, nos serviços públicos e nas empresas, intensificar programas de monitoramento de peso, visando a prevenção da obesidade, a partir da orientação profissional e estímulo da atividade física. Enfim, ações que poderiam resultar em mudanças desse quadro que se mostra sombrio para as próximas décadas.

* José Augusto A. C. Taddei – Médico – Faculdade de Ciências Médicas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, com Mestrado em Saúde Pública na Universidade de Harvard e Doutorado em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo. Professor Assistente do Instituto de Medicina Tropical Príncipe Leopoldo, Bélgica, Professor Associado do Departamento de Saúde Internacional da Emory University e Professor Livre Docente e Chefe da Disciplina de Nutrição e Metabolismo da Universidade Federal de São Paulo.

painel 3 debatedor 1

Maria Cristina Faber Boog *

educação alimentar e aspectos simbólicos dos alimentos

Vou iniciar convidando vocês, individualmente, a pensar a questão da alimentação em suas vidas. Quando se deparam com um problema de alimentação, escutam de um médico que precisam comer mais isso, precisam deixar de comer aquilo, devem cortar as batatas fritas, reduzir os doces, qual o impacto ao receber essas recomendações? É tranquilo? É fácil? Não.

A disposição simples, didática e objetiva do que se deve ou não fazer em relação à alimentação, de informações nos rótulos, em *folders*, em “cartilhas” (mencionadas durante outras exposições realizadas neste evento), são importantes. Mas por que o resultado é tão questionável? A informação é necessária, mas é apenas uma parte da educação. Educação diz respeito ao todo, ao sentimento, à emoção, à vida. A informação diz respeito à racionalidade. Mudar a alimentação envolve conter impulsos, lidar com o consumismo, reprimir desejo. Tudo isso é difícil, porque faz parte da afetividade e não da racionalidade. Diz respeito à emoção, e o ato da alimentação é profundamente influenciado pela emoção.

Uma nova visão de mundo – Nossos hábitos alimentares se formam nas primeiras fases da vida, na fase de socialização primária, e, por isso, têm raízes profundas. Certamente vocês já conheceram pessoas que comiam carne e de, um dia para outro, se tornaram vegetarianas. Mudam mesmo, porque mudaram a sua filosofia de vida. Quando a forma de pensar a vida se modifica, então o hábito alimentar também se altera.

A educação alimentar foi alijada durante muitos anos dos estudos acadêmicos. Especialistas chegaram a dizer que ela “foi para o exílio”. Questiona-se muito a sua efetividade, porém a ineficácia de algumas iniciativas tem sua origem em abordagens onde se observa uma fragmentação do conhecimento. A mesma fragmentação do conhecimento (científico) que separou a emoção da razão, que dissociou o corpo da emoção, a razão da intuição, separou a nutrição da alimentação.

Instruímos sobre nutrição e esperamos que tudo dê certo no campo da alimentação, mas, na vida, esse encadeamento não ocorre dessa forma. Temos que buscar uma nova pedagogia que integre a questão nutricional aos aspectos simbólicos dos alimentos. Este é o caminho que eu acredito ser viável.

Uma nutricionista americana, Cheryl Achterberg, questiona o direito de intervir na alimentação das pessoas. Ela se pergunta até que ponto isso é lícito. Na mesma linha de raciocínio, um antropólogo especializado em estudos sobre alimentação, chamado Claude Fischler, inicia seu livro dizendo: “Comer

é um ato íntimo". Através da alimentação tomamos alguma coisa do meio ambiente, introduzimos no corpo e fazemos disso a nossa própria substância. A expressão "introduzir no corpo" é muito forte, porque pode nos remeter à idéia de grandes prazeres ou grandes repulsas.

Lidando com as diferenças culturais – Quando alguém diz que não come verdura porque é mato, é comida de coelho, não se pode subestimar essa opinião. Essa pessoa realmente sente que verdura é comida de coelho, que não é algo adequado à sua natureza. É como se alguém nos oferecesse ração dizendo que ela é rica em proteínas, tem vitaminas, ferro. Não comeríamos ração porque ela não faz parte da nossa "natureza", da "substância" da qual somos formados. Ela contém proteínas que o organismo humano pode aproveitar, mas a nossa natureza humana rejeita ração. E algumas pessoas rejeitam verduras...

A educação tem que caminhar um pouco diferente. Lidar com educação nutricional implica em desenvolver a capacidade de lidar com as diferenças culturais, de ampliar nossa capacidade de compreensão, de nos abrimos à subjetividade e ter coragem de penetrar no imaginário das pessoas, porque isso é um enorme desafio no campo da alimentação.

Para resolver os problemas de alimentação temos que fazer incursões na história, na filosofia, na sociologia, nas ciências humanas. Os limites das ciências nutricionais não dão conta da complexidade, da multidimensionalidade da questão alimentar.

Vou sugerir algumas possibilidades. Por exemplo, uma que considero importante é imprimir à educação alimentar uma perspectiva ecológica, de valorizar os alimentos naturais como uma forma de reaproximar o homem da natureza. Os problemas atuais de saúde – da desnutrição à obesidade – vêm muito em função de uma ruptura entre homem, terra e alimento. A ruptura entre o homem e a terra gera desnutrição, pois impede seu acesso à terra. Por outro lado, quando o alimento se distancia muito da terra, isso também gera problemas – má nutrição ou obesidade. Vejo a possibilidade de estreitar essa distância. E a escola é o lugar mais adequado para se fazer isso: hortas, pequenos pomares, não necessariamente vinculados à merenda, mas relacionados ao ensino. Seria uma forma de semear um pensamento ecológico em relação à alimentação na mente das crianças. Podem também ser programadas visitas a propriedades rurais próximas às escolas.

Um padrão alimentar mais compatível com a sustentabilidade ambiental poderia vir da valorização da terra, do trabalho do agricultor, da reconexão das cadeias alimentares globais. Comer o que é produzido no local, porque a gente conhece quem produz, valoriza e respeita quem produz. Nessa linha vem a questão da simplicidade voluntária, o amor à terra, uma outra consciência da relação do homem com a natureza.

O resgate da culinária – Outro ponto é o resgate da dignidade do ato de cozinhar. Em nossa história, o trabalho na terra e na cozinha tem uma ligação com a escravidão. As mulheres escravas trabalhavam na cozinha e os homens escravos, na terra. Hoje há um distanciamento da mulher da cozinha, inclusive



em decorrência dos movimentos feministas (é ótimo que os homens tenham mais desenvoltura e menos preconceito em relação à cozinha), mas o fato é que há uma fuga da cozinha, considerada como perda de tempo. Essa simplificação das coisas não acontece sem ônus para a saúde, porque existem certos alimentos que demandam preparo: feijão, por exemplo, precisa ser cozido na panela de pressão por um certo tempo. Já encontrei mulheres, com alto grau de instrução, que não sabem lidar com uma panela de pressão. Temos que resgatar o valor intrínseco do ato de preparar alimentos e das nossas tradições. Não é vergonha cozinhar, e não há nada que substitua aquele aroma gostoso da comida sendo preparada, que invade a sala e convida para a mesa.

Alimento industrializado é mais prático, poupa tempo, trabalho manual, mas é em torno do fogão que a aproximação entre as pessoas acontece. Existe até uma questão de arquitetura relacionada à cozinha e ao aspecto lúdico da culinária, pois precisamos de espaço nas cozinhas. Não defendo a idéia de que a mulher tenha que ficar na cozinha, mas que a família toda aprenda a lidar com o alimento – homens, mulheres e crianças.

Essa “praticidade” extrema, o individualismo, a priorização do trabalho em prol de uma sobrevivência cada vez mais difícil, a supervalorização do trabalho intelectual em detrimento do manual vêm contribuindo para alocar a alimentação num espaço periférico da vida. Os especialistas em antropologia mostram que a alimentação é uma questão central da vida, que hoje, infelizmente, está se tornando periférica.

Uma proposta de educação - A mídia tem um grande poder, mas não educa, porque manipula. Hoje, ela nos faz comprar uma coisa que amanhã abandonamos para comprar outra. Hoje, a mídia dita um comportamento, amanhã outro. Temos que trabalhar a conscientização e isso não se faz por imposição. Conscientizar não é impor nossas idéias a outras pessoas. Não se pode simplesmente determinar o que os outros devem ou não comer.

Conscientizar é promover o alcance, o reconhecimento das influências e repercussões que um ato pode desencadear. Mas isso é uma questão de filosofia da educação, e o tempo é escasso. O grande educador brasileiro Paulo Freire certamente pode nos inspirar na busca de uma nova pedagogia para a educação nutricional, realmente voltada à conscientização. Quando se pensa em Educação Nutricional, a palavra nutricional vem como atributo de educação, por isso não bastam os conhecimentos das ciências nutricionais para subsidiar as iniciativas nessa área. É preciso contemplar também os pressupostos do campo da educação.

* **Maria Cristina Faber Boog** – Nutricionista, com especialização, mestrado e doutorado em Saúde Pública. É docente do Departamento de Enfermagem da Faculdade de Ciências Médicas da UNICAMP, e do Curso de Mestrado em Enfermagem. Tem vários artigos publicados e é editora associada da Revista de Nutrição da PUCCAMP.

discussões sobre educação para o consumo de alimentos

Minha formação não é na área de nutrição; trabalho com educação, portanto não posso questionar profundamente a questão colocada pelo Prof. Taddei. Mas de qualquer forma, o privilégio de falar por último é contar com um caminho já pavimentado pelos antecessores. O Prof. Taddei colocou uma questão de fundo, que deve orientar todas as ações e intervenções relativas ao consumo de alimentos no nosso país: trata-se da transição nutricional. Esta constatação é um dado, uma referência sobre a qual temos que focalizar a atenção, encontrar saídas, propor intervenções.

Outro ponto é a urbanização, que acaba originando novos hábitos e padrões de consumo associados à ênfase aos novos produtos industrializados, principalmente aqueles com alto valor calórico. Deve-se registrar, também, o menor tempo que se gasta com atividades físicas, principalmente entre as crianças e adolescentes que ficam diante da televisão, dos vídeos games e expostos a todo tipo de publicidade, pois é considerável o montante de investimentos feitos pela indústria de alimentos para criar um novo consumidor e fidelizar esse novo público. O Prof. Taddei também colocou a questão do custo por beneficiário/ano dos diferentes programas, atitudes, ações nutricionais e percebemos que a estratégia de educação para o consumo através dos meios de comunicação em massa não é das mais custosas, ao contrário dos programas de suplementação alimentar, que envolvem 85 dólares/ano. Esses dados também podem nos apontar algum caminho.

Investindo em educação integrada – É possível imaginar que podemos gastar um pouco mais com estratégias de educação e otimizar o que já vem sendo gasto com os programas de suplementação alimentar. O conferencista também colocou as virtudes e os problemas destes programas e, nesse caso, acabei me lembrando de uma pesquisa que fizemos na ESALQ, há algum tempo atrás, com apoio da FAPESP, sobre a questão da merenda escolar. Constatamos que, realmente, o programa de merenda escolar não é conhecido pelo seu beneficiário e tampouco pela comunidade escolar. Percebemos que apesar dos altos custos (ele é o mais antigo programa público dessa área) da tradição e apelo político, o programa é pouco conhecido no dia-a-dia da escola. Professores, diretores, pais e nem mesmo os alunos conhecem o programa de alimentação escolar. Neste sentido, o município de Piracicaba, na tentativa de montar um programa de segurança alimentar e nutricional a partir da Prefeitura Municipal e por meio de uma ação integrada com instituições parceiras, da qual a ESALQ faz parte, tem mobilizado a organização de cursos, que tratam da história da merenda, seus problemas, de como ela pode ser melhorada, dos aspectos de gerenciamento, e até do mote pedagógico relacionado a educação e saúde. Além das escolas municipais, também temos qualificado, por meio de curso, os agentes de saúde, diretores de escolas estaduais, creches e outras entidades filantrópicas que tratam da infância neste município. A idéia é divulgar, apresentar e melhor difundir esse programa tão importante para promoção de



hábitos de consumo alimentar saudáveis. Também temos a obrigação de reforçar o aspecto pedagógico da merenda escolar, apontando como os professores não valorizam este tema em seus conteúdos de ensino. Se conseguirmos levar o tema para dentro da sala de aula, os professores terão um grande auxiliar para a efetivação da educação para o consumo consciente de alimentos.

Explorando a temática da merenda escolar, é possível transmitir conceitos desde a produção do alimento até o momento do seu consumo pelo indivíduo ou pela coletividade.

Relativizando o poder da mídia – Numa pesquisa anterior, também feita por colegas da ESALQ, com apoio da FAPESP, percebemos que as crianças não são mais totalmente submissas ao poder da mídia, tomando suas decisões de consumo também sob influência da família e da escola. Estas definem uma espécie de filtro baseado em orientações básicas e nas consequências advindas do consumo de diferentes tipos de alimentos. Nessa pesquisa observamos, também, a qualidade das aulas onde a educação nutricional era veiculada, e sobretudo o conteúdo dos livros didáticos. Com isso percebemos que, tanto as aulas quanto os livros, abordavam a educação nutricional sob o ponto de vista dos grupos alimentares, doenças carenciais, processo digestivo e alguma coisa sobre condições higiênicas no preparo dos alimentos. Ao mesmo tempo em que a professora ministrava esse conteúdo, sempre dirigida pelo livro didático, os alunos em sala de aula perguntavam sobre preços, sobre a possibilidade de contaminação dos peixes e de outro alimento, sobre o que aconteceria se comessem apenas sanduíches durante um mês, etc. Todas essas questões eram desprestigiadas em função do conteúdo programático fixado pelos livros didáticos. A professora normalmente dizia: “Vamos voltar ao assunto da sala de aula”, perdendo a oportunidade de discutir uma questão tão fundamental, talvez por não estar sensibilizada para a discussão desses temas, de uma forma mais integrada. Uma das saídas colocadas nos últimos anos, pelo próprio Ministério da Educação, são os temas transversais, incorporados aos parâmetros curriculares do ensino fundamental, onde a saúde, o consumo e o meio ambiente são alguns dos temas que devem permear todo o currículo da educação fundamental. A atenção a estes temas transversais pode se constituir numa saída para novas ações para o consumo de alimentos, mais ligadas aos interesses das crianças e dos jovens e, talvez, menos dirigida pelos conteúdos veiculados tradicionalmente pelos livros didáticos.

educação para o consumo consciente de alimentos

O que fazer com publicações que promovem regimes questionáveis, propaganda maciça de produtos dietéticos, spas, cirurgias plásticas e como relacioná-las ao número crescente de bulímicas e anoréxicas?

José Augusto Taddei - Eu não vejo muito como lidar com questões desse tipo. As sociedades de classe poderiam regulamentar as propostas pouco fundamentadas que são divulgadas e praticadas. O Conselho Regional de Medicina de São Paulo faz isso com alguma frequência. O problema dessas novas propostas é dizer que fazem bem e mal nenhum. De fato não promovem, na maioria das situações, dificuldades nutricionais maiores. De imediato trazem a possibilidade de perder peso de forma relativamente rápida, mas podem trazer, a médio e longo prazo, problemas sérios de natureza renal, metabólica. Imagino que os órgãos de classe devem estar atentos aos profissionais que propõem procedimentos terapêuticos não devidamente comprovados na sua efetividade. Acho que é papel deles numa sociedade como a nossa.

Maria Cristina Boog – Durante um tempo fui membro de um conselho de nutricionistas que discutia bastante essa questão, e esbarrávamos no problema da liberdade de imprensa. Porque nem sempre quem escreve para a revista é um profissional da área. A lei de imprensa é muito séria e importante para nós, mas temos muita dificuldade de coibir a informação errada através da imprensa. Com relação a obesidade e anorexia, obesidade de um lado e anorexia do outro, fazem parte do mesmo problema, porque vivemos numa sociedade que nos estimula a comer, comer, comer o tempo todo, e esta mesma sociedade cobra que sejamos magros. Do ponto de vista psíquico é uma agressão muito grande e um grande número de pessoas não consegue lidar com isso. A questão central é o consumo.

A Secretaria de Assistência Social tem muito contato com a comunidade através de seus técnicos e, portanto, sabe onde estão as carências. Já que não existem programas de capacitação de agentes e de acompanhamento de distribuição e dos diagnósticos dos seus resultados, não seria uma solução direcionar os programas de cesta básica, Fome Zero e outros através desses agentes de capacitação?

Taddei – Sempre imagino que os conteúdos de nutrição sejam veiculados via programa de saúde da família, agente da saúde, em se tratando de consumo. Quando se fala no assunto, não necessariamente se relaciona o consumo com doença ou prevenção. Parece bastante pertinente e adequado imaginar ações que fizessem com que os agentes da área de promoção social pudessem veicular essas informações e melhorar acesso dessas informações para a população. Tenho a



clareza de que precisamos acelerar os conhecimentos já incorporados em relação ao que faz bem e o que faz mal em termos de alimentação e atividade física para a população de menor poder aquisitivo e menos facilidade de acesso à informação. Sempre que isso puder ser feito por agentes de saúde e por líderes comunitários é muito bom. E me parece que essa é a idéia do livro que está sendo lançado hoje pelo Instituto Akatu, A Nutrição e o Consumo Consciente de Alimentos. Ele não se dirige a nós, busca como leitor o formador de opinião, o agente multiplicador em nível institucional e comunitário. Não é preciso saber tudo sobre nutrição para passar informações interessantes. A coisa pode ser feita em diversos níveis, para que as pessoas possam lidar com os temas e dar informações adequadas.

Como educar jovens para que o consumo consciente de alimentos seja visto como um comportamento que deva ser imitado e aceito pelo grupo?

Maria Angélica Pipitone – Percebemos por meio de observações e pesquisas que a criança, já em idade de ensino fundamental, tem preocupação com a busca de um corpo perfeito. Esses valores já estão dentro de uma sociedade que quer, logicamente, impor um padrão comum de comportamento, de normas e, principalmente, de consumo. Educar jovem não é fácil em nenhum sentido; com relação ao consumo de alimentos também não, em função de tudo o que a Maria Cristina comentou. Piaget mostrou que as crianças em idade escolar já têm capacidade de exercer seu pensamento crítico. Acho que os professores poderiam mostrar, como primeiro passo, o que faz a publicidade, a força da mensagem e em que medida os jovens são alvo de uma mensagem publicitária construída para torná-lo um consumidor. Os publicitários mostram um conhecimento da psicologia e do desenvolvimento infantil muitas vezes maior do que os próprios educadores demonstram em sala de aula. Eles costumam ser mais competentes em dirigir sua mensagem de consumo diretamente e de forma muito precisa do que muita escola, muito professor. Eles conhecem muito mais de Piaget do que os próprios educadores.

encerramento palestra 1

Helio Mattar*

um por todos e todos por todos no combate à fome

É grande a satisfação de receber o Ministro José Graziano e o amigo Oded Grajew, Assessor Especial do Presidente, para o encerramento desse evento. Muito obrigado pela presença de ambos. Pouco antes de entrarmos, o Ministro citou um poema de Elisa Lucinda, para quem a fome se traduz como apetite sem esperança. Nosso evento pretende contribuir para trazer esperança ao apetite e fazer com que a fome possa, de fato, deixar de existir no Brasil.

O escritor Mário de Andrade, no livro *O Clã do Jabuti*, de 1.927, fala do Brasil como o país que “custa, mas vai”. Queremos dar um empurrãozinho nesse Brasil no que diz respeito ao consumo consciente. Creio que o Francisco Garcia, da Nestlé, nosso patrocinador, bem caracterizou o que nos une no evento de hoje ao lembrar a frase do escritor russo Máximo Gorki: “Não estamos aqui para nos resignar”.

É verdade. Não estamos aqui para nos resignar com os 64% de perdas que ocorrem na cadeia produtiva alimentar: 20% na colheita, 8% no transporte, 15% no processamento, 1% na distribuição e 20% no consumo. Menos ainda com os mais de 40 milhões de pessoas sem alimentação suficiente. Só para efeito comparativo, nos países desenvolvidos esse número cai de 64% para menos de 20%, mostrando que há um espaço enorme para melhorias. Certamente um papel que a sociedade, as empresas e o governo devem desempenhar juntos.

Não queremos nos resignar com 40% da população brasileira - mais de 70 milhões de pessoas - acima do peso saudável. Também não queremos nos resignar diante da cifra de 1,2 bilhão de reais gastos pelo SUS por conta desse fenômeno, dinheiro que certamente teria melhor destino se aplicado no combate à fome. Não queremos nos resignar ainda, com os 10 bilhões de reais de alimentos desperdiçados por ano, soma mais que suficiente para alimentar 30 milhões de pessoas carentes.

A perda é a pior das pragas, na imagem criada por um dos nossos palestrantes. Estamos convencidos de que a aliança entre governo, sociedade e sistema produtivo pode fazer muito para reverter esse quadro.

As bandeiras do Akatu - Nosso instituto trabalha pelo consumo consciente, para sensibilizar a população para o lamentável quadro apresentado e discutido com a platéia. Lutamos para educar o consumidor, tanto no papel individual de consumidor consciente - no sentido de comprar, adotar uma dieta balanceada, armazenar e preparar corretamente os produtos em sua própria casa - como indiretamente, para levá-lo a induzir as empresas e o governo a ter uma ação que possa contribuir, efetivamente, para a redução do quadro de fome no Brasil.



No início desse encontro, o Instituto Akatu lançou, e eu tive a oportunidade de entregar ao Ministro Graziano e ao Oded Grajew, o livro “A Nutrição e o Consumo Consciente”. Ele soma diversas sugestões sobre o que é possível e é necessário fazer para reverter o preocupante quadro brasileiro e internacional na área de nutrição.

As propostas - O Governo tem pautado o tema e tem dado visibilidade, com competência, ao que é feito de melhor dentro da sociedade, pelas Ong’s e pelas empresas. Mas, cabe-lhe muito mais. Nossa discussão trouxe idéias interessantes, como criar um processo de indução da redução das perdas pela alocação de recursos a taxas menores de juros àqueles que trabalharem nessa direção, seja em agricultura, armazenagem, processamento dos alimentos. Poderíamos pensar em reduzir as taxas de juros para que o agricultor que está recebendo o financiamento seja premiado sempre que houver uma redução de perdas em relação a safras anteriores ou à média de sua região. Essa redução nos juros também poderia ser usada para aumentar a frota de caminhões refrigerados, pois vimos perdas extraordinárias ligadas diretamente à questão do transporte e das embalagens.

Temos ainda a sugestão de criar fundos de pensão de empresas públicas, que direcionem recursos para empresas alimentícias, contemplando as que se destaquem pela redução dos níveis de perdas, preocupações com o índice de qualidade nutricional, e ainda, pelo fornecimento de informação diferenciada ao consumidor. Obviamente falou-se no papel do governo em relação aos padrões de classificação, fiscalização e rotulagem, apontados como fundamentais para a eficiência do mercado.

Semeando o futuro - Akatu, no idioma Tupi significa “semente boa” e ao mesmo tempo “mundo melhor”. Não há melhor aplicação para o nome Akatu do que um evento como esse, que envolve a sociedade, as empresas e o governo, com o objetivo de construir um mundo melhor, onde a semente boa possa efetivamente produzir alimentos para todos. Acreditamos que a alimentação é um direito do ser humano e que em relação a ela nossas atitudes devam ser inversas à regra dos quatro mosqueteiros. No Akatu somos “um por todos e todos por todos”.

Prometi ao ministro enviar as recomendações extraídas neste seminário e tenho a certeza de que serão analisadas e priorizadas dentro das possibilidades do governo. Dessa forma, a não resignação terá como reflexo uma ação cotidiana e apaixonada de toda a sociedade na direção de, efetivamente, reverter o flagelo da fome que assombra nosso Brasil. Muito obrigado.

* **Helio Mattar** - Engenheiro de produção formado pela Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, mestre e PhD em Engenharia Industrial pela Universidade de Stanford. Foi Secretário de Desenvolvimento de Produção do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio, membro fundador do Pensamento Nacional das Bases Empresariais e diretor-presidente da Fundação Abrinq pelos Direitos da Criança e do Adolescente. Atualmente é diretor-presidente do Instituto Akatu pelo Consumo Consciente e membro do Conselho do Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade Social.

transformando o Brasil no campeão mundial de desenvolvimento humano

Boa tarde meu amigo Helio Mattar, Presidente do Akatu, companheiro de tantas jornadas; é um prazer estar ao lado de José Graziano, Ministro Extraordinário da Segurança Alimentar e compartilhar essa conversa com todos vocês! Quero aproveitar a oportunidade para refletirmos sobre o significado do programa Fome Zero, o trabalho do Ministro Graziano, o meu, o do Frei Betto, enfim, de todo o Governo.

O Brasil já não é mais o campeão mundial de desigualdades sociais. Ocupamos a quarta posição, depois de países muito pobres como a Suazilândia, Guiné Bissau e República Centro Africana. Esse fato que muito nos envergonha e entristece, ao mesmo tempo mostra uma grande oportunidade de mudanças, porque a pobreza, a fome e todas as outras carências de nosso país convivem simultaneamente com uma imensa fartura de recursos. Eu não me canso de repetir que o Brasil não consta da lista de países que merecem apoio para programas de cooperação internacional, porque temos todos os recursos necessários para acabar com as nossas mais diversas fomes: de comida, de moradia, de saúde, de dignidade e de direitos. Temos é que discutir sobre essa situação, sensibilizar a sociedade, mapear nossos recursos e colocá-los a serviço do resgate da cidadania de tantos brasileiros carentes. É esse o mote da grande mobilização social que o Presidente Lula lançou. Muitas vezes as pessoas não entendem seu real significado, pensam que é mais uma campanha como tantas já feitas: do Agasalho, do Natal sem Fome ou aquela do ouro para o bem do Brasil.

O significado do processo - O Governo colocou como prioridade resgatar a cidadania de milhões de brasileiros que vivem abaixo da linha de pobreza, pois a situação atual não é mais tolerável. Podemos compará-la à escravidão, que só foi realmente abolida a partir do momento em que passou a ser tratada como uma questão política, com a qual a sociedade não podia mais conviver. Enquanto essa atitude não for transposta às condições atuais e continuarmos acreditando que temos que conviver com essa situação, nada vai mudar.

Vocês sabem que tudo na vida é uma questão de estabelecer prioridades. Muitas vezes, nem ficamos atentos às várias possibilidades que temos pela frente, seja pelo ritmo de vida, pela automatização de nossas ações ou por necessidade de atender às expectativas dos outros e implicações culturais. Nem paramos para pensar que temos escolhas e sempre podemos exercê-las. Esse Governo tenta fazer com que a sociedade escolha não aceitar mais esse quadro de desigualdades e tente o que for necessário para mudar essa situação.

Vou dar alguns exemplos: é inacreditável, mas existem cerca de 20 milhões de analfabetos no Brasil (não sei quantos de vocês já viram ou participaram de um processo de alfabetização: é



absolutamente fácil, simples, barato). Temos quatro milhões de empresas no país. Se um milhão delas pensasse “vou alfabetizar 10 indivíduos por ano” – um número absolutamente insignificante –, em dois anos teríamos acabado com o analfabetismo no Brasil.

O Brasil de várias fomes – Não existe melhor lugar no mundo para se estabelecer o crime organizado que o Brasil: temos o mercado consumidor de drogas, gente para assaltar, roubar e seqüestrar gente com recursos. Temos um aparelho repressivo altamente desabilitado por longos anos de desestruturação do serviço público, o que nos leva a ter mais medo da polícia do que do bandido, isso sem falar do sistema judiciário burocratizado. Nos EUA e na Europa existe o mesmo mercado, com a diferença de que polícia e justiça são eficientes.

Aqui, nossa juventude, especialmente de baixa renda e baixa escolaridade, busca oportunidades de qualquer maneira e não acha. Apenas no eixo Rio/São Paulo, existem dois milhões de jovens à procura do primeiro emprego e, por maior que seja o crescimento econômico nos próximos anos, será impossível absorver esse enorme contingente de mão de obra. À semelhança de países que entram em guerra e perdem seus homens na frente de batalha, nossos jovens são vítimas da guerra civil desencadeada pelo crime organizado. Se cada empresa brasileira pensar no que pode fazer por um desses jovens, se houver um mutirão, uma tomada de consciência, será possível dar a todos a oportunidade que esperam. O Brasil será outro em curto prazo. Mas se isso não acontecer... Quem tem filhos sabe como o coração dispara depois da meia noite, uma ou duas horas da manhã e eles ainda não chegaram em casa.

Uma frente de mobilização – O Programa Fome Zero quer aplacar as mais diversas fomes que ameaçam os cidadãos, tomando-as como desafio para o Governo e para a sociedade. A alfabetização, o primeiro emprego, tudo faz parte desse guarda-chuva chamado Fome Zero e diz respeito às políticas governamentais que envolvem vários Ministérios coordenados pelo Ministério de Segurança Alimentar e à mobilização da sociedade.

Temos imensos recursos financeiros, econômicos, tecnológicos, humanos e culturais para resolver todos os nossos problemas, desde que haja consciência, sensibilização, sensibilidade, decisão política e ética de toda a sociedade.

Se a mídia brasileira resolvesse que a mortalidade infantil deveria ser combatida, muitos indicadores baixariam, porque sua queda depende de informação, mobilização, pressão. Sempre cito o exemplo de atuação da mídia depois dos atentados de 11 de setembro, cujos debates e discussões continuam até hoje. Os recursos mobilizados a partir dessa exposição todos conhecem, bilhões e bilhões de dólares. Três mil pessoas foram assassinadas barbaramente e não há como esquecer a brutalidade dos atentados.

Mas algum de vocês sabe quantas crianças morreram ontem de fome no mundo? Morrem 30.000 por dia, mais ou menos 220 no Brasil, e não sai nenhuma linha publicada. Imaginem se a mídia

resolvesse abrir um pequeno espaço diário informando que “220 crianças morreram ontem de fome”. Na certa, a reação seria: “não é possível, precisamos mudar essa situação! O que precisa ser feito?”.

Esse exemplo traduz a escolha de uma prioridade, a mobilização em torno de um assunto. Se fossem disponibilizados os mesmos recursos gastos depois dos atentados para acabar com a fome no mundo, rapidamente o problema estaria equacionado. É exatamente essa a tentativa que estamos fazendo no Fome Zero: escolher prioridades, mobilizar e pensar em alternativas que permitam canalizar os recursos disponíveis para o lugar onde estão faltando. Se isso acontecer, realmente teremos uma outra perspectiva para o país.

O encontro de hoje é um ótimo exemplo: uma entidade – o Instituto Akatu pelo Consumo Consciente – fez a escolha de promover um debate, editar uma publicação que levará à mobilização da sociedade, pois todos os seus recursos e suas competências estão a serviço de uma causa. E vocês, que fizeram a escolha de estar aqui para debater, expor e participar, na certa sairão daqui levando uma mensagem.

Quero agradecer a oportunidade de fazer com que essas idéias se propaguem pelo país e que, juntos, embarquemos na fantástica viagem de resgate da cidadania para milhões de brasileiros marginalizados. Queremos transformar o Brasil em um motivo de orgulho e vê-lo como o primeiro colocado do mundo no índice de desenvolvimento humano. Queremos dizer “nós participamos disso, nos esforçamos, fizemos a nossa parte e conseguimos”.

* **Oded Grajew** - Formado em Engenharia Elétrica na Escola Politécnica da Universidade de São Paulo e pós graduado pela Escola de Administração de Empresas da Fundação Getúlio Vargas. Fundador e primeiro coordenador geral do PNBE – Pensamento Nacional das Bases Empresariais, ex-presidente e atual Conselheiro da Fundação Abrinq pelos Direitos da Criança. Fundou em 1998 o Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade Social, do qual é hoje Presidente licenciado. O Instituto Ethos tem como missão alertar o setor empresarial para sua responsabilidade social. Fundador e atual coordenador nacional da Cives- Associação Brasileira de Empresários pela Cidadania. Idealizador do Fórum Social Mundial. Assessor especial do Presidente da República.

encerramento palestra3

José Graziano da Silva *

fome zero: uma combinação de políticas estruturais e assistenciais

Boa tarde a todos. Quero agradecer o convite para encerrar esse encontro e falar um pouco sobre a importância que atribuímos ao programa Fome Zero, uma proposta que já não é mais apenas do Governo, pelo número de adesões que tem recebido da sociedade, de empresas e entidades como o Akatu e outras. Conseguimos montar uma rede de solidariedade cada vez mais consciente do que representa o desafio de acabar com a fome. As parcerias com os vários setores da sociedade são importantes porque, por mais que os ministérios se dediquem e se mobilizem, sozinho o Governo não conseguiria ganhar essa guerra e aqui eu faço uma homenagem ao Oded Grajew, assessor especial da Presidência, pelo seu papel impulsionador e articulador desta rede.

A fome é um fenômeno escondido. Colocá-la na pauta política é tirá-la do grotão onde se oculta, tirá-la das periferias, das metrópoles e trazê-la para auditórios de pessoas de bem (em todos os sentidos, não só de coração, mas bem vestidas, bem empregadas), criando essa rede de solidariedade.

Costumo repetir sempre que nosso projeto está ancorado em três pilares básicos – um é essa idéia do direito de todos. Não estamos combatendo a fome só para os mais pobres e sim para garantir o direito à alimentação a todos os cidadãos brasileiros, do mesmo jeito que queremos garantir educação e saúde. A fome talvez seja o mais básico dos direitos, equiparada na carta da ONU ao direito à vida. Temos insistido em dar prioridade à gestante, à criança, à creche, porque se não garantirmos esse início de vida com boa alimentação, depois não conseguiremos consertar mais. Criança que não toma leite até os seis anos de idade está comprometida em termos de desenvolvimento motor e intelectual para sempre.

O segundo pilar fundamental é garantir a participação. Direito não é algo que se outorga – vira caridade, filantropia e se esgota depois de um certo tempo. Direito se conquista, por isso temos que mobilizar a sociedade. Ninguém faz filantropia dia e noite, 365 dias por ano durante toda vida. O Fome Zero não é mais uma campanha; é uma proposta que cria condições para que essa conquista se estabeleça e, para isso, é preciso mencionar a importância que damos ao engajamento da sociedade, das empresas, ONG's, de todos. Só assim vamos conquistar e assegurar que esse direito seja cumprido e mantido.

Vamos garantir e cumprir esse direito através de um conjunto de políticas, o terceiro pilar, que combina ações mais imediatas e de maior emergência como estamos fazendo via transferência de renda, cestas básicas. Somos alvo de muitas críticas: "Vocês estão dando cestas básicas?". Estamos.

Tem outro jeito de chegar às comunidades esquecidas pelo poder público? As comunidades indígenas, quilombolas, as famílias acampadas, todas são situações de extremo risco que não podem esperar. Muitas dessas pessoas não têm sequer a documentação necessária para se tornar beneficiado de programas de transferência de renda, quem dirá ter um cartão de conta bancária para sacar o benefício.

Atendimento ao Nordeste – Estamos com uma série de medidas emergenciais, de assistência, sem sermos assistencialistas. Um exemplo é o programa de atendimento às regiões que sofrem com a estiagem. Não tem outro jeito de resolver, a não ser levando água. Muita gente perguntou: “Mas vocês vão levar carro pipa?” Não estamos só entregando carro pipa, mas mapeando o caminho com a colaboração do exército, para evitar qualquer manipulação política e eleitoral. Atrás dessa medida estão associações lideradas pela ASA - Articulação do Semi-Árido, uma articulação de cerca de 800 ONGs e organizações da sociedade civil, atuando na construção de cisternas, porque em dezembro começa a chover no Nordeste e quando o ciclo de chuva termina, em março, a água captada nas cisternas é suficiente para uma família sobreviver dignamente durante o ano todo. Queremos fazer um milhão e já chegamos perto de 50.000 - um começo razoável.

A marca do Fome Zero - Combinar políticas estruturais e políticas assistenciais é a marca do nosso programa e um dos programas que está em marcha envolve várias ONG's, a Fundação Roberto Marinho, a TV Futura: é um grande programa de educação alimentar combinado com a alfabetização, porque parte dos analfabetos são mulheres acima de 45 anos que podem aprender a ler, aprendendo sobre qualidade nutricional e sobre o uso potencial de muita coisa que é jogada fora.

Contamos também com a ajuda da Editora Globo, que associou a turma do Sítio do Pica Pau Amarelo ao Fome Zero, lançando uma revista que já está nas bancas ao preço de R\$1,00. Cada unidade vendida representa seis exemplares distribuídos gratuitamente às crianças dos municípios do Nordeste. São seis milhões de revistas disponíveis para crianças que sequer conheciam a obra de Monteiro Lobato e seus personagens e que, a partir de agora, aprendem com eles a acabar com a fome. Aprendem também uma coisa muito importante, que difere de outros países: a fome no Brasil não está associada à ausência de produção de alimentos – temos fartura – ela é fruto da má distribuição, da falta de poder de compra e da cadeia de desperdícios que começa no produtor e chega até dentro de casa.

Herança cultural – Lembro sempre do meu avô calabrês, que veio de uma região seca, insistindo na idéia de que jogávamos fora isso e aquilo. Desenvolvemos uma cultura que precisa ser revista. Ao receber o cartão-alimentação, muitas pessoas pensam em comprar produtos industrializados, que normalmente vêm de fora. Nada contra, mas é preferível incentivar a economia local. O leite de cabra, por exemplo, muito comum no Nordeste, é muito recomendado, pois há muitas crianças que apresentam alto grau de intolerância ao leite de vaca, especialmente pessoas da raça negra. Além disso há muito desperdício do leite de cabra, que pode ser comercializado. Muitas vezes o alimento procurado pelas mães é o leite em pó.

O Ministério tem dado atenção especial à política de desperdícios. Estamos constituindo uma rede de bancos de alimentos e coleta urbana, e dedicando atenção especial à votação do 'Estatuto do Bom Samaritano' no Congresso, uma pendência que se arrasta há 10 anos.

Outras propostas – Estamos iniciando um programa de compras locais, via Conab e Ceasas, a partir de setembro quando começa a safra no Centro – Sul. Por meio dele, os alimentos são comprados de produtores familiares em cooperativas ou individualmente para reforçar a merenda escolar e a alimentação em creches e hospitais. A idéia é aproximar o produtor do consumidor, recuperando o instrumento de compra direta para uso local. Comprar para comer, não para armazenar, ensacar. Queremos montar um circuito de entrega direta, estimulando programas de agricultura urbana, hortas e produção local que gerem ocupação e renda, por por meio dos quais seja possível suprir a escola da quantidade que a merenda necessita.

Primeiro emprego – Sabemos, entretanto, que para resolver a questão da fome é preciso gerar ocupação e renda. Não é à toa que um dos programas centrais do governo federal para o Fome Zero é o Primeiro Emprego, que também conta com a parceira de várias empresas.

Portanto, o programa Fome Zero está firme, cada vez mais forte e prioritário. Hoje, podemos dizer que é uma prioridade assumida por um exército muito grande de voluntários, empresas e entidades parceiras. O Fome Zero, felizmente, já é prioridade da sociedade brasileira e esse é o caminho através do qual vamos, de fato, conseguir acabar com a fome. Obrigado.

* **José Francisco Graziano da Silva** – Livre docente em Economia Aplicada pela Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, e doutor em Economia pelo Institute of Latin American Studies University College, Londres, Inglaterra. Especializado em Métodos de Pesquisa no Sistema de Produção Agrícola pela UNESP. Professor titular da UNICAMP, onde coordenou o mestrado em Desenvolvimento Econômico, Espaço e Meio Ambiente do Instituto de Economia. Membro da Equipe de Transição do Governo Lula e Ministro Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome. Tem inúmeros livros e artigos publicados.

Presidência

Helio Mattar

Gerente Geral

Celso Garbarz

Coordenação de Projetos

Aron Belinky

Betty Abramowicz

Captação de Recursos

Vitor Libermam

Comunicação e Marketing

Leticia Figueiredo Thenard

Dhenig Chagas

Coordenação Editorial

Fátima Cardoso

Edição de Conteúdo do Site

Lucila Lerro Rupp

Coordenação Administrativo Financeira

Lizete Tucunduva Moreno

Regina Célia Guerra

Julia de Athayde Ribeiro da Silva

Conselho Deliberativo

Anamaria Cristina Schindler

Emerson Kapaz

Guilherme Peirão Leal

Guiomar Namó de Mello

Oded Grajew

Ricardo Cavalleri Guimarães (Presidente)

Ricardo Young da Silva

Sérgio Ephem Mindlin

Sérgio Haddad

Sidnei Basile

Conselho Fiscal

Élcio Anibal de Lucca

Guilherme Amorim Campos da Silva

João Nylcindo Roncati



Projeto Editorial e Textos

Silvia E.F. Graubart

Capa

Leo Burnett Publicidade Ltda.

Diagramação

On Art Design e Comunicação

Revisão

Maria da Luz Hodge

Fotolito e Impressão

Takano Editora Gráfica

Tiragem

3.000 exemplares



Rua Francisco Leitão, 469 - conj. 1.411 - Pinheiros - São Paulo - SP - CEP 05414-020
Tel.: 55 - 11 - 3898-1626 Fax.: 55 - 11 - 3898-1627

parceiros pioneiros



parceiros estratégicos



parceiros mantenedores



parceiros institucionais



apoiadores institucionais

Banco Santos, Fábrica Digital, Grant Thornton Auditores, Grupo VR, Jornal Valor Econômico, Microsoft, Rubens Naves Advogados, Tozzini, Freire, Teixeira Et Silva Advogados.